

Desayuno / Breakfast

AHAU COLLECTION
Served daily 8:30 am to 12 pm

DESAYUNOS CLÁSICOS / CLASSIC BREAKFAST

Los Huevos de Mama / Mom's Eggs **O** \$210

Dos piezas de huevo orgánico a tu estilo con papas y frijoles de olla.
Two pieces of organic egg in your style with potatoes and pot beans.

Burrito Mañanero / Breakfast Burrito **O VG** \$220

Burrito relleno de huevos orgánicos revueltos, queso manchego, frijoles refritos, cebolla caramelizada, aguacate fresco, lechugas mixtas y salsa ranchera.
Burrito filled with organic scrambled eggs, Manchego cheese, refried beans, caramelized onion, fresh avocado, mixed lettuce and ranchero sauce.

Croissant **O VG** \$230

Dos huevos orgánicos fritos, lechuga, tomate, cebolla, frijol refrito, queso Oaxaca, guacamole y tocino.
Two organic fried eggs, lettuce, tomato, onion, refried beans, Oaxaca cheese, guacamole and bacon.

Huevos Ahau / Ahau Eggs **O VG** \$235

Dos huevos orgánicos pochados, montados sobre pasta de hojaldre acompañados de chaya con crema y cebolla caramelizada, bañados con salsa ranchera y queso parmesano.
Two poached organic eggs, mounted on puff pastry accompanied by chaya with cream and caramelized onion, topped with ranchero sauce and parmesan cheese.

Bagel de Aguacate / Avocado Bagel **O VG** \$240

Pan bagel artesanal tostado, con guacamole, chile quebrado y dos huevos pochados, acompañado por una gota de humus de betabel y ensalada de kale.
Artisan toasted bagel bread, with guacamole, smashed chili and two poached eggs, accompanied by a drop of beet hummus and kale salad.

Pan Francés / French Toast **S** \$220

Pan brioche artesanal con tres leches, crema batida de limón, menta y fresas frescas.
Artisan brioche bread with tres leches, lemon whipped cream, mint and fresh strawberries.

Hot Cakes Orgánicos / Organic Pancakes **O VG** \$220

Servido con miel maya, fruta, mantequilla de nuez y salsa de chocolate.
Served with Mayan honey, fruit, nut butter, and chocolate sauce.

VEGANO (VG) - VEGETARIANO (V) - ORGÁNICO (O) - SUSTENTABLE (S) - REGIONAL (R) - GLUTEN FREE (GF)
VEGAN (VG) - VEGETARIAN (V) - ORGANIC (O) - SUSTAINABLE (S) - REGIONAL (R) - GLUTEN FREE (GF)

Huevos Rancheros O R **\$230**

Dos tortillas con frijoles refritos, queso Oaxaca, huevos estrellados tiernos, bañados en salsa de tu elección servidos con queso cotija, crema de rancho, cilantro y cebolla morada.

Two tortillas with refried beans, Oaxaca cheese, soft scrambled eggs, bathed in the sauce of your choice served with cotija cheese, ranch cream, cilantro and red onion.

Huarache O R **\$260**

Original con dos huevos estrellados, servido con una cama de frijoles, pollo, queso fresco, lechuga, cebolla caramelizada, cilantro, crema ácida y aguacate sobre masa de maíz al comal.

Original with two fried eggs, served with a bed of beans, chicken, fresh cheese, lettuce, caramelised onion, coriander, sour cream and avocado on comal corn dough.

Chilaquiles O R **\$220**

Con huevos fritos, pidelos con la salsa de tu elección, servido con queso cotija, crema de rancho, cilantro, y cebolla morada. (Salsa verde - ranchera - divorciados)

With fried eggs, order them with the sauce of your choice, served with cotija cheese, ranch cream, cilantro, and red onion. (Green sauce - ranchera - divorced).

Quesadillas de Huitlacoche O R **\$230**

Tres tortillas de maíz hechas a mano, rellenas de queso Oaxaca y huitlacoche.

Perfumado con hojas de epazote.

Tres tortillas de maíz hechas a mano, rellenas de queso Oaxaca y huitlacoche.

Perfumado con hojas de epazote.

Fruta de Temporada / Seasonal Fruit V VG O R **\$215**

Selección de frutas con yogurt y granola.

Selection of fruits with yogurt and granola.

Avena Rustica / Rustic Oatmeal V VG O **\$195**

Acompañado con plátano caramelizado, hecha con leche de tu elección.

(Coco - Almendra - Vaca)

Accompanied with caramelized banana, made with the milk of your choice.

(Coconut - Almond - Cow)

Bowl de Pudín de Chía Maya V VG O **\$195**

Leche de almendras con semillas de cacao, plátano, fresa, miel maya y almendras fileteadas.

Almond milk with cocoa beans, banana, strawberry, Mayan honey and sliced almonds.

Omelette de Claras / Egg Whites Omelette O R **\$250**

Relleno de kale y mix de champiñones, servido con tomates, queso panela asado, espárragos blanqueados y aceite de cilantro.

Stuffed with kale and mushroom mix, served with tomatoes, grilled panela cheese, blanched asparagus and coriander oil.

Quínoa con Huevo Pochado / Poached Egg Quinoa O **\$250**

Mix de quinoa con brotes de girasol, pepino, tomate cherry, champiñones frescos, scharlot, semilla de girasol tostada y aceite de albahaca.

Quinoa mix with sunflower sprouts, cucumber, cherry tomato, fresh mushrooms, scharlot, toasted sunflower seed and basil oil.

Bebidas / Drinks

AHAU COLLECTION

CÓCTELES / COCKTAILS

Mayan Punch \$250

Mezcal Amores (espadin), mezclado con nuestro ponche tropical local de plátano, piña, manzana, canela y clavo.

Mezcal Amores (espadin) blended with our local tropical punch of banana, pineapple, apple, cinnamon and cloves.

Sacred Jade \$250

Mezcal Ojo de Tigre, mezclado con nuestro elixir verde de apio, cilantro, pepino y jugo de limón.

Mezcal Ojo de Tigre, blended with our green elixir of celery, coriander, cucumber & lemon juice.

Mexican Kiss \$250

Aperol, mango y maracuyá con prosecco float.

Aperol, mango and maracuya with prosecco float.

Loco Colada \$250

Ron ligero, zumo de piña, sirope de agua de coco y un shot de espresso.

Light rum, pineapple juice, coconut water syrup and a shot of espresso.

Mezcalrita \$250

Mezcal Ojo de Tigre, licor de Ancho reyes, aceite de cítricos, jugo de toronja y pepino..

Mezcal Ojo de Tigre, Ancho reyes liquor, citrus oil, grapefruit juice and cucumber.

Sangria Ahau / Sea Party Casserole \$250

Vino tinto, jamaica, pure de fresas y jugo de limón.

Red wine, hibiscus syrup, strawberry purée and lemon juice.

CÓCTELES CLASSICOS / CLASSIC COCKTAILS

Blue Iced Tea	\$220	Bloody Mary	\$180
Aperol Spritz	\$220	Cosmopolitan	\$220
Carajillo	\$180	Dirty Martini	\$220
Gin & Tonic	\$220	Long Island Iced Tea	\$220
Classic Margarita	\$220	Espresso Martini	\$220
Sotol Cocktail	\$250	Cuba Libre	\$220
Piña Colada	\$220	Caipirinha	\$220
Tequila Sunrise	\$220	Crazy Coconut	\$250

**VINO TINTO / RED WINE**

Introvertido Merlot	\$1200	
Introvertido Cabernet Sauvignon	\$1200	
Casa Madero 3V		\$230
Anxelin Shiraz	\$1400	
La Casona Cabernet meRLOT	\$1800	
Indigo Eye Pinot Noir		\$230

BLANCO / WHITE

Casa Madero 2V	\$1500	
Terre del Föhn Pinot Noir	\$1300	\$250
Indigo Eyes Chardonnay	\$1250	\$290

ROSA / ROSE

Casa Madero Rose	\$1500	\$230
------------------	--------	-------

CERVEZA / BEER

Sol	\$90
XX Lager	\$90
Heineken	\$90
Amstel Ultra	\$90
Tecate Light	\$90
Tecate Red	\$90
Bohemia Clara	\$120
Bohemia Oscura	\$120

CERVEZA ARTESANAL / CRAFT BEER

Perro del Mar IPA	\$160
Tulum Lager	\$160