



MORNING SENSATIONS

OPEN
7 AM
TO 12 PM

FLAVORS FROM MEXICO

ENCHILADAS POBLANAS (V) (GF) **\$140.00**
With chicken, creamy poblano chile sauce gratinated with Chihuahua cheese and onion, rajas and pumpkin flower topping.

CHILAQUILES (V) (GF) **\$120.00**
Home made corn strips with an avocado and green fried tomatoes sauce or a ranchero sauce with cotija cheese, red onions, cream and avocado. Fried organic egg on the top.

CASSEROLE EGGS (V) (GF) **\$160.00**
Organic Poached eggs with molcajete sauce. Mounted in a clay pot and accompanied with charro beans and roasted cactus.

HUEVOS RANCHEROS (V) (GF) **\$130.00**
2 fried organic eggs, ranchero sauce on two corn tortillas stuffed with fried bean

THE CLASSICS

EGGS ANY STYLE (V) (D) (VB) **\$160.00**
Two fresh organic eggs any style with the following sides: Bacon, ham, breakfast potatoes, mushrooms, avocado, tomato, onion, grilled chile, veggie of the day or cheese.
Extra price in with flank steak, chorizo, chicken and blue cheese.

CRUNCHY MOLLETES (2 PIECES) **\$110.00**
Toasted telera bread with fried beans and gratinated manchego, oaxaca and panela cheese served with the option of chorizo, bacon, ham or flank steak. Pico de gallo on the side.

TRADITIONAL PANCAKES **\$110.00**
Served with butter, home made jam, bee honey or nutella.

FRENCH TOAST **\$110.00**
Homemade brioche dipped in vanilla and organic eggs, cinnamon sugar, berries and citrus cream.

PAN DULCE **\$110.00**
A selection of our home made mexican sweet pastries, bread and home made jam with a side of seasonal fruits.

OATMEAL AND BANANA PAN CAKES (3PIECES) **\$110.00**
Gluten Free flour mixed with oatmeal and banana served with blue berries and the choice of agave or bee honey.

FULL BREAKFASTS

INCLUDES COFFEE, BREAD, JUICE AND FRUIT

CONTINENTAL	\$110.00
AMERICAN	\$200.00
FRENCH TOAST	\$190.00
CHIA BOWL	\$170.00
CHILAQUILES W/EGG	\$130.00
CHILAQUILES W/FLANK STEAK	\$230.00
CHILAQUILES W/CHICKEN	\$200.00

MEXICAN TASTY NIBBLES

TOAST & PRESERVES	\$30.00
ORGANIC EGG	\$25.00
FRUIT	\$55.00
CHAYA/MUSHROOMS/AVOCADO/TOMATOES	\$50.00
BREAKFAST POTATOES	\$40.00
BACON, HAM OR CHORIZO	\$60.00
SHREDDED CHICKEN	\$80.00
MANCHEGO, OAXACA OR AMERICAN CHEESE	\$60.00
MARINATED FLANK STEAK	\$100.00

THE LIGHTER SIDE

POWER BREAKFAST **\$180.00**
3 Egg whites your style with avocado, chaya, mushrooms, tomatoes and grilled chicken with corn tortillas.

FRESH FRUIT PLATTER (D) (VB) (V) **\$120.00**
Today seasonal fruit platter served with local honey and thick yogurth.

CHÍA BOWL (V) (D) (VB) **\$120.00**
Our organic Mayan chia with seasonal fruits & nuts, local honey & Almond, Soy or Coconut Milk.

TLACOYOS

TLACOYO WITH SMASHED AVOCADO **\$110.00**
Tomato Salad, panela cheese and smashed beans

PORTOBELLO MUSHROOM TLACOYO **\$115.00**
Grilled portobello with creamy goat cheese and caramelized onions.

Add fried or poached organic egg	\$25.00
Add crumbled chorizo	\$60.00
Add shredded chicken	\$80.00
Add Marinated flank steak	\$100.00



SENSACIONES MATUTINAS

ABIERTO
7 AM
A 12 PM

SABORES DE MÉXICO

ENCHILADAS POBLANAS (V) (GF) \$140.00
Rellenas de pollo y bañadas con salsa cremosa de chile poblano y gratinadas con queso Chihuahua y top de elote y rajas de chile poblano.
CHILAQUILES (V) (GF) \$120.00
Totopos hechos con nuestra masa casera para Tlacoyos bañados en nuestra clásica salsa de tomatillo y aguacate, queso Cotija, huevo frito orgánico con guarnición de cebolla morada y aguacate.
HUEVOS A LA CAZUELA (V) (GF) \$160.00
Huevos orgánicos pochados en salsa molcajetada, acompañados con frijoles charros, nopal asado, queso panela y aguacate.
HUEVOS RANCHEROS (V) (GF) \$130.00
2 huevos orgánicos fritos en salsa ranchera sobre tortilla hecha a mano, queso manchego, aguacate. Queso cotija, cilantro y crema.

LOS CLÁSICOS

HUEVOS AL GUSTO (V) (D) (VG) \$160.00
2 huevos frescos orgánicos con 2 de los siguientes acompañamientos: Papa desayuno, tocino, jamón, champiñones, aguacate, tomate, cebolla, chile tatemado, vegetales del día y queso manchego gratinado. Costo extra en arrachera, pollo, chorizo y queso azul.
MOLLETES CRUJIENTES (2 PIEZAS) \$110.00
Pan tostado, con frijoles refritos y servidos con chorizo, tocino, jamón o arrachera a elegir y gratinados con queso oaxaca y manchego servidos con pico de gallo.
HOT CAKES TRADICIONALES (3 PIEZAS) \$110.00
Hechos de manera tradicional servidos con mantequilla, mermelada de la casa, miel de agave o abeja o maple.
PAN FRANCÉS \$110.00
Pan brioche hecho en casa rebozado en una mezcla de huevos orgánicos, vainilla, canela y acompañado de frutos rojos y crema de cítricos.
PAN DULCE \$110.00
Selección de pan dulce mexicano hecho en casa y conservas servidas con fruta de temporada.
HOT CAKES DE AVENA Y PLÁTANO (3 PIEZAS) \$110.00
Harina de avena libre de gluten y plátano, servido con frutos rojos acompañados de miel de agave o abeja o maple.

DESAYUNO COMPLETO

INCLUYE CAFÉ, PAN, JUGO Y FRUTA

CONTINENTAL	\$110.00
AMERICANO	\$200.00
PAN FRANCÉS	\$190.00
BOWL DE CHÍA	\$170.00
CHILAQUILES C/HUEVO	\$130.00
CHILAQUILES C/ARRACHERA	\$230.00
CHILAQUILES C/POLLO	\$200.00

MEXICAN TASTY NIBBLES

PAN TOSTADO & MERMELADA	\$30.00
HUEVO ORGÁNICO	\$25.00
GUARNICIÓN DE FRUTA	\$55.00
GUARNICIÓN DE CHAYA / CHAMPIÑONES / AGUACATE / TOMATE	\$50.00
PAPAS HASH	\$40.00
TOCINO O CHORIZO	\$60.00
POLLO DESHEBRADO	\$80.00
QUESO MANCHEGO, OAXACA O AMERICANO	\$60.00
ARRACHERA MARINADA	\$100.00

NUESTRO LADO LIGERO

DESAYUNO ENERGÉTICO \$180.00
3 claras de huevo a tu gusto acompañados de aguacate, chaya, champiñones, tomates pollo a la parrilla y tortillas.
PLATO DE FRUTA FRESCA (D) (VG) (V) \$120.00
Fruta de temporada servida con miel y yogurt ligero.
TAZÓN DE CHÍA (V) (D) (VG) \$120.00
Nuestra chía orgánica MAYA servida con frutas de temporada, nueces, miel y leche a elección: almendra, soya o coco.

TLACOYOS

TLACOYO DE AGUACATE \$110.00	
Ensalada de tomate con aguacate, queso panela y frijoles refritos.	
TLACOYO CON HONGO PORTOBELLO \$115.00	
Hongo Portobello a la parrilla acompañado de queso de cabra y cebolla caramelizada.	
Agregar Huevo Orgánico Frito o Pochado	\$25.00
Agregar chorizo	\$60.00
Agregar pollo deshebrado	\$80.00
Agregar arrachera marinada	\$100.00

(V) VEGANO (VG) VEGETARIANO (O) ORGÁNICO (S) SUSTENTABLE (R) REGIONAL (GF) LIBRE DE GLUTEN