

- DESAYUNO AMERICANO / AMERICAN BREAKFAST -

Plato de Fruta, Jugo Verde o Naranja, Chilaquiles Verdes o rojos con huevo \$ 190
 Fruit platter, orange or green juice, green or red chilaquiles with eggs.

- DESAYUNO / BREAKFAST -

Chilaquiles Rojos o Verdes (Acompañados de Frijoles Puercos y Huevo al gusto)	
Red or Green 'Chilaquiles' (With refried beans and eggs)	\$ 115
Enmoladas (Rellenas de huevo a la mexica y queso, bañadas en mole con ajojalí tostado)	
'Enmoladas' filled with mexican-style eggs, covered in mole with	\$ 115
Molletes (Con Frijoles puercos, Chorizo de cerdo, Queso gratinado y Pico de Gallo)	
Green or Red 'Chilaquiles' with Chicken or Eggs	\$ 99

- HUEVOS / EGGS -

Huevos al Gusto (Acompañado de Frijoles Puercos)	\$ 129
Eggs 'your style' (With refried beans)	
Huevos Divorciados (Huevos estrellados con salsa verde y roja, acompañados de frijoles puercos y media quesadilla)	\$ 129
Divorced eggs (Fried eggs with green and red sauce. With refried beans and half quesadilla)	
Huevos Rancheros (Tortillas Sancochadas con una Capa de Queso, Jamón con huevos tiernos Bañados en la Salsa de la Casa)	\$ 129
'Rancheros' Eggs (Tortilla with a layer of Cheese, Ham and Overeasy eggs covered in our special salsa)	
Omelette (Con 3 Ingredientes a Elegir)	\$ 129
Omelette (With your choice of 3 Ingredients)	
Omelette light (Omelette de claras relleno de champiñón, Jalapeño, Cebolla, Tomate, Espinaca y Queso. Acompañado de papa hash y pan tostado)	\$ 129
Light Omelette (Egg-whites omelette, filled with mushroom, jalapeño, onion, tomato, spinach and cheese. With Hash-brown side and toast with jelly)	

- PANADERIA / BAKERY -

Sandwich Mañanero (3 niveles de pan tostado con alioli, relleno de jamón, cebolla, aguacate, tomate, queso, par de huevos tiernos y espinaca)	\$ 119
Morning Sandwich (3 levels of toasted bread with alioli, filled with ham, onion, avocado, tomato, cheese, spinach and eggs)	
Croissant (2 Piezas, Rellenos de Queso, Jamón, Nopal, Cebolla Morada, Arúgula y un par de huevos tiernos)	\$ 119
Croissant (2 pieces, filled with Cheese, Ham, Nopal, Onion, Arugula and eggs)	
Hot Cakes de Frutos Secos (De Vainilla Rellena de Arándanos, Nuez y Menta, Bañados en miel Maple, Frutos Rojos y Crema Batida)	\$ 119
Dried Fruit Pancakes (Vanilla Dough, filled with Cranberries, Nuts and Mint. Covered in Syrup, Berries and Whipped Cream)	

16% IVA INCLUIDO / 16% TAX INCLUDED

DESAYUNO / BREAKFAST

- FRUTA / FRUIT -

Copa de Frutos Rojos Cup of Berries	\$ 99
Plato de Fruta (Piña, Papaya y Melón) Fruit Plate (Pineapple, Papaya, Melon)	\$ 85
Con Miel y Granola, Queso Cottage o Yogurt Natural With honey and granola / Cottage Cheese or Plain Yogurt	+ \$ 15

- SNACKS -

Boneless acompañados de papas gajo , verdura y ranch (opción de salsas)	\$139
Boneless with 'wedge' potatoes, vegetables and ranch dressing, (Choose your sauce)	
Mango con habanero y menta.	Mango with habanero and mint
Mermelada de fresa con chipotle.	Strawberry jam and chipotle
Buffalo.	
Salsa BBQ, BBQ Sauce	
Nachos (Queso amarillo, frijoles, Queso Chihuahua, Pico de Gallo, Guacamole, arrachera y tocino)	\$ 159
Nachos (Yellow cheese, Beans, Chihuahua Cheese, Pico de Gallo, Guacamole, Arrachera)	
Hamburguesas de Sirloin con Papas Gajo	\$ 169
Sirloin Burger with Wedge Potatoes	

- PIZZA & PASTA -

Pizza margarita (Queso Mozzarella, Albahaca, Tomate cherry)	\$ 249
Margherita Pizza (Mozarella Cheese, Basil, Cherry Tomatoes)	

- ENSALADAS / SALADS -

Ensalada de Manzana Apple Salad	\$ 125
Ensalada del Huerto Verde Green Garden Salad	\$ 135
Añada Pollo Add Chicken.	+ 55
Añada Atún Add tuna	+ 89
Añada Camarón Add Shrimp	+ 105

Vinagretas:Naranja o Balsámico / Dressings: Orange or Balsamic.

16% IVA INCLUIDO / 16% TAX INCLUDED

SNACKS Y ENSALADAS / SNACKS & SALADS

- SOPAS / SOUPS -

(Con un Toque de Chipotle)	\$ 85
Tortilla Soup with a touch of Chipotle	
(Acompañado de pechuga de pollo, Garbanzos, Arroz, Verduras de la Temporada)	

Tlalpeño Broth (With Chicken Breast, Rice, Vegetables, Avocado and Chipotle)	\$ 89
--	-------

- ANTOJITOS -

(De Res con un Ligero Sabor a limón y Orégano)	\$ 149
Salpicón Toast (Shredded beef with a light lemon and oregano taste over dried tortilla)	
Tacos de Chicharrón Prensado (Bañados en Salsa Verde)	\$ 125
Chicharrón Tacos (Covered in Green Sauce)	
(Con Nopal, Guacamole y Verdura)	\$ 165
Arrachera Tacos (With Cactus Pads, Guacamole and Vegetables)	
(Con Pepino, Cebolla Morada, Tomate Cherry, Cilantro, Mango y	\$ 179
Red Tuna Toast (With Cucumber, Onion, Cherry Tomato, Cilantro, Mango and Oregano)	
(Con Pepino, Cebolla Morada, Tomate Cherry, Cilantro, Mango y	\$ 155
Shrimp Toast (With Cucumber, Onion, Cherry Tomato, Cilantro, Mango and Oregano)	

- PLATO FUERTE / MAIN DISH -

Carpaccio de Salmón (Láminas de Salmon Bañadas en Salsa Negra con Cebolla Morada, Cebollín, Alcaparra, Chile Troceado y Betabel)	\$ 169
Salmon Carpaccio (Pieces of Salmon, drowned in Black Sauces with Onion, Chives, Pepper and	
Carpaccio de Atún (Láminas de Atún Bañadas en Salsa Negra con Cebolla Morada, Cebollín, Chile morrón, Champiñones, Cebollas de rabo, Tomate y Panela Bañadas en un Aceite de Oregano)	\$ 169
Tuna Carpaccio (Pieces of Tuna, drowned in Black Sauces with Onion, Chives, Pepper and	
Pechuga de Pollo en Salsa Poblana (Con Arroz)	\$ 149
Chicken Breast in Poblana Sauce (With Rice)	
Brochetas de Arrachera (Chile morrón, Champiñones, Cebollas de rabo, Tomate y Panela Bañadas en un Aceite de Oregano)	\$ 185
Arrachera Skewers (Peppers, Mushrooms, Scallops, Tomato and Panela in Oregano Oil)	
Panini de Arrachera (Chorizo, Jamón, Queso, Nopal, Cebolla, Tomate y una Mayonesa)	\$ 179
Arrachera Panini (Chorizo, Ham, Cheese, Cactus Pads, Onion, Tomato and Garlic Mayo)	
Arrachera (Acompañados de Cebolla de Rabo, Nopal, Tomate, Champiñones y Guacamole)	
Arrachera (With Scallops, Cactus Pads, Tomato, Mushrooms and Guacamole)	\$ 185

16% IVA INCLUÍDO / 16% TAX INCLUDED

COMIDAS Y CENAS / LUNCH & DINNER

- CERVEZA Y LICORES -
- BEER AND SPIRITS -

- BEBIDAS / BEVERAGES -

Limonada ó Naranjada \$ 40

Lemonade or Orangeade (300ml.)

Limonada con Pepino \$ 40

Lemonade with Cucumbers (300ml.)

Agua de Piña, Alfalfa y Jengibre \$ 40

Pineapple, Ginger and Alfalfa (300ml.)

Refresco \$ 40

Soft Drink (350ml.)

- BEBIDAS CALIENTES-

HOT DRINKS

Café Americano \$ 33

Black Coffee

Café Nespresso \$ 50

Nespresso Coffee (Assorted Flavors)

Chocolate \$ 50

Té (diferentes sabores) \$ 40

Tea (assorted flavours)

- JUGOS Y LICUADOS -

JUICES & MILSHAKES

Jugo de Naranja \$ 40

Orange Juice (350 ml.)

Jugo Verde \$ 46

Green Juice (350 ml.)

Jugo de Piña \$ 40

Pineapple Juice (350 ml.)

Licuado de Plátano con Avena \$46

Banana and Oatmeal Shake (325ml.)

Licuado de Fresa con Avena \$46

Strawberry and Oatmeal Shake (325ml.)

Cerveza \$63

Beer (350ml.)

Vaso Michelado \$ 35

Michelada (Cold Mix of Sauces with Beer)

Vaso Chelado \$ 35

Clamato \$ 46

- VINO -

WINE

Vino de la casa \$ 85

(Rojo, Blanco o Rosado)

House White (Red, White or Rosé)

Botella

Bottle

\$ 385

- POSTRES-

DESSERT

Pay de Queso

con Mermelada de Frutos Rojos

Sweet Goat Cheesecake with

Marmalade

\$ 75

Pay de Elote con Helado de

Vainilla

Sweet Corn Pie with Vainilla

Ice Cream

\$ 75