

DESAYUNO | BREAKFAST

AMERICANO.....	\$10800
Café, Jugo de Naranja, Huevos, Waffles, Tocineta, Papa Mini Salteada Coffee, Orange Juice, Eggs, Waffles, Bacon, Sauteé Mini Potatoes	
BOWL TICO.....	\$8500
Café, Jugo de Naranja, Huevos, Gallo Pinto, Natilla, Plátanos en Almíbar, Queso a la Plancha y Pan de la Casa Coffee, Orange Juice, Eggs, Gallo Pinto, Sour Cream, Sweet Plantain, White Cheese, Toasts	
MEDITERRÁNEO.....	\$4500
Labhne, Huevos, Ensalada de Repollo, Pan Pita Labhne, Eggs, Coleslaw and Pita Bread	
HUEVOS A SU GUSTO CON PAN DE LA CASA Y ENSALADITA	\$3900
How do you want your Eggs?? With homemade bread and small salad	
HUEVOS BENEDICTINOS CON GUACAMOLE Sobre Pan de la Casa	\$6000
Benedict Eggs with Avocado - Over Homemade Bread	
HUEVOS BENEDICTINOS CON JAMÓN Sobre Pan de la Casa	\$6500
Benedict Eggs with Ham - Over Homemade Bread	
HUEVOS BENEDICTINOS CON SALMÓN AHUMADO Sobre Pan de la Casa...	\$7800
Benedict Eggs with Salmon - Over Homemade Bread	
HUEVOS RANCHEROS Con Salsa de Tomatillo.....	\$7800
Huevos Rancheros in Red Tomato Sauce	
OMELETTE.....	\$6600
Queso, Hongos, Cebolla, Tomate y Espinaca, Pan de la casa y Ensaladita Cheese, Mushroom, Onion, Tomato Spinach, Homemade Bread and Small Salad	
OMELETTE DE CLARAS Egg White Omelette.....	\$7100
Hongos, Cebolla, Tomate y Espinaca, Pan de la casa y Ensaladita Mushroom, Onion, Tomato, Spinach, Homemade Bread and Small Salad	
OMELETTE PASTOR	\$7000
Carne al Pastor, Guacamole, Chile Dulce, Cebolla, Queso, Natilla, Cebollitas Encurtidas y Guarniciones de la Casa al Lado Pastor Beef, Guacamole, Peppers, Onion, Cheese, Sour Cream, Pickled Onions and Sides of the House	
OMELETTE SÁNDWICH CON PAPA CHIPS.....	\$8800
Huevo, Queso, Tomate, Tocineta Crispy, Aguacate Omelett Sandwich (Egg, Cheese, Tomato, Crispy Bacon, Avocado)	
SÁNDWICH DE QUESO CON PAPA CHIPS.....	\$6600
Cheese Sandwich with Chips	
PANINI CAPRESE.....	\$3500
Tomate Pera, Mozzarella Fresca, Pesto, Aceite de Oliva Caprese Panini: Pear Tomato, Fresh Mozzarella, Pesto and Olive Oil	
PANINI SALMÓN AHUMADO.....	\$5500
Mayo Wasabi, Pepinillos y Aguacate Smoked Salmon Panini: Wasabi Mayo, Pickles and Avocado	
PIZZETA QUESO & HUEVO <small>HASTA LAS 11 A.M.</small>	\$6500
Mozzarella, Gouda, Sésamo, Zaatar y Huevos Tiernos Breakfast Pizzeta (Mozzarella, Gouda, Sesame Seeds, Zaatar, Sunny Side Up Eggs)	
TOSTADAS FRANCESAS French Toast.....	\$6200
Fresa, Banano, Uchuva, Granola, Jarabe Strawberry, Banana, Cape Gooseberry, Granola and Maple Syrup	
WAFFLES CON SIROPE Y MANTEQUILLA.....	\$4500
Fresa, Banano, Uchuva, Mantequilla, Jarabe Strawberry, Banana, Cape Gooseberry, Butter and Maple Syrup	

DESAYUNO | BREAKFAST

WAFFLES DE YUCA Casava Waffles  \$6600
Waffles, Queso a la Plancha, Huevo al Gusto, Mermelada
Casava Waffles, White Cheese, Egg Any Style, Marmelade

PANES DE QUESO SURTIDOS CON MERMELOADA  \$5200
Cheese Bread Basket with Homemade Jam

COPA DE FRUTAS DE TEMPORADA \$2600
Season Fruite Cup

COPA DE FRUTA, YOGURT Y GRANOLA \$4200
Season Fruit Cup, Yogurt and Granola

AÇAI BOWL \$5900
Base Helada con Açaí, Manzana, Jugo de Pipa y Leche de Almendras Sobre
Chia Pudding con Topping de Coco, Chía, Banano y Granola
Iced Foundation with Açaí, Apple, Coconut Water and Almond Milk, Over
a Chia Pudding, Toasted Coconut Flakes, Chia, Granola and Banana on Top

AREPA DE MAÍZ Y QUESO Corn & Cheese Arepa  \$2400
Con Mermelada Casera | With Homemade Marmalade \$3600
Con Guacamole y Tocineta | With Guacamole and Bacon \$7500
Con Guacamole y Huevo | With Guacamole and Egg \$7200
Con Huevo Frito y Tocineta | With Fried Egg and Bacon \$7200

TOSTADA PROSCIUTTO Y QUESO DE CABRA \$5500
Base Cremosa Con Queso Cabra y Romero, Pecanas Caramelizadas,
Reducción Balsámica y Arúgula.
Prosciutto and Goat Cheese Toast: Cream of Goat Cheese and Rosemary,
Caramelized Pecans, Balsamic Cream and Arugula

TOSTADA CON HONGOS \$6600
Base de Aguacate, Hongos Salteados con Balsámico, Huevos Pochados con Zaatar
Mushrooms Toast: Avocado, Sautéed Mushrooms With Balsamic, Poched Eggs with Zaatar

TOSTADA CON GUACAMOLE \$4000
Tomate Cherry, Rábano, Arúgula y Alfalfa
Guacamole Toast, Cherry Tomato, Radish, Arugula and Alfalfa
Con Huevos Fritos | With Fried Eggs \$5100

TOSTADAS CON MANTEQUILLA & MERMELOADA \$4000
Toast with Butter & Marmalade

CROISSANT CON MANTEQUILLA Y MERMELOADA \$3500
Croissant with Butter & Marmalade

CROISSANT CON JAMÓN Y QUESO \$4600
Croissant With Ham & Cheese

ADICIONES SUGERIDAS | SUGGESTED ADDITIONS

Salmón Ahumado | Smoked Salmon \$2900
Tocineta | Bacon \$3800
Guacamole \$2000
Queso a la Plancha | Fried Cheese \$2300
Natilla | Sour Cream \$600
Plátano en Almíbar | Sweet Plantain \$900
Salsa Holandesa | Hollandese Sauce \$1500
Crema de Avellanas | Hazelnut Cream \$600
Jamón de Cerdo | Pork Ham \$1500
Pechuga de Pavo | Turkey Breast \$2500

MIMOSA  \$3300
Vino de Cava con Naranja o Fresa | Cava with Orange or Strawberry



| GLUTEN FRIENDLY