

## HUEVOS / EGGS

### Huevos al Gusto / Eggs any Style \$290

Con dos ingredientes a elegir: Jamón, tocino, queso, espinaca y hongos / *With choice of two ingredients: Ham, bacon, cheese, spinach & mushrooms*

### Rancheros o Divorciados \$300

Huevos estrellados sobre tortillas con frijoles negros, bañados en salsa roja, queso y crema / *Fried eggs on a corn tortilla with black beans, red sauce, cheese & sour cream*

### Motuleños \$300

Huevos estrellados sobre tortillas con salsa roja, jamón, queso y chicharos / *Fried eggs on a corn tortilla with, red sauce, ham, cheese & peas*

### Bagels de Ajonjolí / Sesame Bagel \$320

2 Huevos pochados, salmón ahumado y queso crema  
*2 Poach eggs, smoke salmon & creme cheese*

### Americano \$340

Café americano, jugo, pan casero, mantequilla, mermelada, fruta y huevo revuelto natural / *Black coffee, juice, homemade bread, butter, jam, fruit & natural scrambled eggs*

### Continental \$255

Café americano, pan casero, mantequilla, mermelada y jugo / *Black coffee, homemade bread, butter, jam & juice*

## HUEVOS BENEDICTINOS / BENEDICT EGGS

### Clásico \$335

Jamón canadiense / *Canadian ham*

### Florentina \$310

Espinaca, tomate y calabaza italiana  
*Spinach, tomato & zucchini*

### ⑤ Chilaquiles

Totopos bañados de salsa roja ó verde, queso, cebolla, y crema / *Tortilla chips covered in red or green sauce, cheese, onion & cream*

Sencillos / *Plane* \$250

Huevos/ *Eggs* \$275

Pollo / *Chicken* \$310

Arrachera / *Flank Steak* \$350

MIXTOS \$325

## FRIENDS OF GREEN

### ⑤ Plato de Frutas Frescas / Fresh Fruit \$270

Fruta fresca de la estación, yogurt de coco y granola  
*Fresh seasonal fruit, coconut yogurt & granola*

### ⑤ Granola con Yogurt \$180

*Yoghurt and Granola*

Yogurt natural con granola preparada en casa  
*Natural yogurt with homemade granola*

### ⑤ French Toast \$255

Mermelada de frutos rojos, crema de vainilla y fresas  
*Berry jam, vanilla cream & fresh strawberries*

### ⑤ Bircher Muesli \$210

Avena, crema de miel, manzana, coco, granola y fresas  
*Oatmeal, honey cream, apple, coconut, granola & strawberries*

### ⑤ Taro Bowl (Sugar Free) \$325

Granola, mix de frutos rojos, melón, naranja y coco rallado  
*Granola, mix of berries, melon, orange & coconut*

### ⑤ Tostada de Aguacate / Avocado Toast \$345

Tostada casera de proteína, aguacate, zikil pak, alioli vegano, semillas de superfood, tomate y cilantro  
*House made country bread toast, avocado, zikil pak, plant based alioli, superfood seeds, tomato & coriander*

### ⑤ Açai Bowl \$380

Con frutas de la estación, granola y coco  
*With seasonal fruits, granola & coconut*

### Panqueques Be / Be Pancakes \$245

Harina de avena, harina de plátano, espinacas y crema de miel, fresas y plátano  
*Oat flour, banana flour, spinach, honey cream, strawberries & banana*

## ACOMPAÑAMIENTOS / SIDES

⑤ Aguacate / *Avocado* \$90

⑤ Proteína vegana / *Vegan protein* \$155

⑤ Salchicha de desayuno / *Breakfast sausage* \$90

⑤ Salmón ahumado / *Smoke salmon* \$155

⑤ Papa hash brown / *Potato Hash Brown* \$80

⑤ Huevo extra / *Extra egg* \$40

\*Los platillos elaborados con huevo, carne o pescado crudo o semi crudo se comen bajo el riesgo del comensal. Precios en MXN - 16% de IVA incluido. Aceptamos: Mastercard, Visa y American Express. Se aplicará un servicio del 15% a todo Alimento y Bebida. /

\*The dishes prepared with egg, meat, raw or lightly cooked, must be ordered at your own risk. Prices in Mexican pesos - 16% IVA included. We accept: Mastercard, Visa and American Express. A 15% service fee will the charge to all Food and Beverage.