



Desayuno / Breakfast

7:30 AM – 11:30 AM

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

Ⓥ 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

Ⓥ Vegano / Vegan Ⓥ Vegetariano / Vegetarian

FRIENDS OF GREEN

Ⓥ Plato de Frutas Frescas / Fresh Fruit \$270

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

Ⓥ Granola con Yogurt \$180

Yoghurt and Granola

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

Ⓥ French Toast \$255

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

Ⓥ Bircher Muesli \$210

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

Ⓥ Taro Bowl (Sugar Free) \$325

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

Ⓥ 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

Ⓥ 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

Ⓥ Aguacate / Avocado \$90

Ⓥ Proteína vegana / Vegan protein \$155

Salchicha de desayuno / Breakfast sausage \$90

Salmón ahumado / Smoke salmon \$155

Ⓥ Papa hash brown / Potato Hash Brown \$80

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 charge to all Food and Beverage.

Ⓥ Vegano / Vegan

Ⓥ Vegetariano / Vegetarian

ⓐ Gluten free

ROOM SERVICE



Comida y Cena / Lunch and Dinner

12:00 PM - 11:00 PM

Guacamole V	\$230
Quesadilla de Arrachera / Flan Steak Quesadilla	\$320
Tortillas de harina, crema ácida, guacamole, pico de gallo Flour tortilla, sour cream, guacamole, pico de gallo	
Quesadilla de Pollo / Chicken Quesadilla	\$310
Tortilla de harina, mayonesa de chipotle, guacamole, pico de gallo Flour tortilla, chipotle mayonnaise, guacamole, pico de gallo	
Quesadilla Vegetariana / Vegetarian Quesadilla V	\$295
Tortillas de maíz, mix de vegetales, queso panela, pico de gallo, guacamole Corn tortillas, vegetable mix, panela cheese, pico de gallo, guacamole	
Hamburguesa Be / Be Burger	\$395
Tomate, queso amarillo, tocino, cebolla caramelizada, pepinillo Lettuce, tomato, American cheese, bacon, caramelized onion, pickles	
Hamburguesa de Pollo Frito / Fried Chicken Burger	\$385
Queso azul, cebolla, tomate, lechuga, salsa BBQ, tocino Blue cheese, onion, tomato, lettuce, BBQ sauce, bacon	
Sandwich Vegetariano V	\$375
Pimientos rostizados, tomate deshidratado, queso de cabra, pesto, papas gajos Roasted peppers, sundried tomatoes, goat cheese, pesto, potatoe wedges	
Ensalada de la Casa / House Salad V G	\$290
Espinacas, arúgula, manzana verde, queso feta, nuez garapiñada, aderezo de mostaza, miel Spinach, arugula, green apple, feta cheese, candied nuts, honey mustard dressing	
Pasta Rigattoni / Rigattoni Pasta V	\$270
Salsa roja, albahaca, queso parmesano Red sauce, basil, Parmesano cheese	
Pizza Margarita/ Marguerita Pizza V	\$280
Salsa de tomate, queso mozzarella, albahaca, tomate heirloom Tomato sauce, mozzarella cheese, basil, heirloom tomato	
Pizza de Carnes Frias / Cold Cuts Pizza	\$500
Salami, jamón serrano, arrúgala, queso mozzarella, parmesano Salami, Serrano jam, arugula, Mozzarella cheese, Parmesano	
Plato de Frutas de la Estación / V V G	\$220
<i>Plato de Frutas de la Estación</i>	
Pastel de Dulce de Leche /	\$220
<i>Dulce de Leche Cake</i>	
Helado de Vainilla y Nuez Pecana / V G	\$220
<i>Vanilla Ice Cream & Pecan Nuts</i>	
Helados Variados V G	\$220
<i>Ice Cream</i>	

EXTRAS:

JAMÓN SERRANO / SERRANO HAM	\$180
CAMARONES / SHRIMP	\$180
ALBONDIGAS / MEATBALLS	\$160

Room Service Number: 040

V Vegano / Vegan **V** Vegetariano / Vegetarian **G** Gluten free

* Los platillos elaborados con huevo, carne o pescados crudo o semi crudo se comen bajo el riesgo del comensal. Precios en MXN. 16% de IVA incluidos.
 Aceptamos: Visa, Mastercard y American Express. Se aplicará un cargo de servicio del 15% a todos los alimentos y bebidas. / Dishes made with eggs, meat, or fish raw or lightly cooked, are eaten at your own risk. Prices in Mexican pesos. 16% VAT included. We accept: Visa, Mastercard and American Express. A 15% service fee will be charge to all food and beverages.