

PLATO DE FRUTA DE TEMPORADA / SEASONAL FRUIT PLATE \$195

Mezcla de fruta de temporada, acompañada de miel, yogurt y granola.

Seasonal Fruit Mix, served with honey, yogurt, and granola.

COPA DE YOGURT / YOGURT CUP \$130

Granola, chia, compota de frutos y miel de agave.

Granola, chia seeds, fruit compote, and agave honey.

PAN FRANCÉS / FRENCH TOAST \$190

Salsa de canela y frutos tostados.

Cinnamon sauce and toasted fruits.

HOT CAKES BLUE CORTES / BLUE CORTES HOT CAKES \$170

3 pz con mantequilla de nuez y acompañado de miel maple y mermelada.

3 pieces served with nut butter, maple syrup, and jam.

PAN DULCE PIEZA / SWEET BREAD PIECE \$30

CANASTA DE PAN DULCE / SWEET BREAD BASKET \$130

ESPECIALES / SPECIALS

TOAST DE HUEVO / EGG TOAST \$195

Aguacate, jamon, germen , pesto acompañado de ensalada.

Avocado, ham, sprouts, pesto, served with salad.

TOAST VEGETARIANO / VEGETARIAN TOAST \$195

Queso cottage , pepino, pimiento, portobello, vinagreta de oregano.

Cottage cheese, cucumber, bell pepper, portobello, oregano vinaigrette.

BURRITOS DE ATUN / TUNA BURRITOS \$250

Rellenos de atun ahumado guisado con rajas.

Stuffed with smoked tuna cooked with strips of chili pepper.

DE LA GRANJA / FROM THE FARM

<p>HUEVOS AL GUSTO / EGGS YOUR WAY \$150</p> <p>3 piezas . Rancheros, a la mexicana, divorciados, fritos y tibios.</p> <p><i>3 pieces. Ranch-style, Mexican-style, divorce-style, fried, or poached.</i></p>	<p>OMELETTE DE CLARAS CON ESPINACA Y QUESO / EGG WHITE OMELETTE WITH SPINACH AND CHEESE \$260</p> <p>Espinaca, tomate deshidratado y queso panela, acompañado ensalada de la casa.</p> <p><i>Spinach, sun-dried tomato, and panela cheese, served with house salad.</i></p>
<p>HUEVOS BENEDICTINOS / BENEDICT EGGS \$230</p> <p>Clásicos huevos pochados sobre muffin inglés, jamón de pavo, espinaca y salsa holandesa, acompañados de espárragos.</p> <p><i>Classic poached eggs on English muffin, turkey ham, spinach, hollandaise sauce, served with asparagus.</i></p>	<p>CHILAQUILES ROJOS O VERDES / RED OR GREEN CHILAQUILES \$150</p> <p>Con crema, queso, cebolla y aguacate, acompañados de frijoles refritos.</p> <p><i>With cream, cheese, onion, and avocado, served with refried beans.</i></p>
<p>HUEVOS RANCHEROS / RANCH-STYLE EGGS \$150</p>	<p>Sencillos / <i>Plain</i> \$220</p> <p>+Pollo / <i>+Chicken</i> \$230</p> <p>+Arrachera / <i>+Beef</i> \$350</p>
<p>MACHACA CON HUEVO / SHREDDED BEEF AND EGG \$330</p> <p>Huevo revuelto con machaca a la mexicana, acompañado de frijoles refritos y tortillas de harina.</p> <p><i>Scrambled egg with shredded beef Mexican-style, served with refried beans and flour tortillas.</i></p>	<p>ENCHILADAS SUIZAS / SWISS ENCHILADAS \$290</p> <p>Rellenas de pollo bañadas con salsa verde cremosa gratinadas con queso gouda.</p> <p><i>Stuffed with chicken, bathed in creamy green sauce, topped with gouda cheese.</i></p>
<p>HUEVOS VERACRUZANA / VERACRUZ-STYLE EGGS \$195</p> <p>Tortilla de maíz rellena de huevo a la mexicana bañados en salsa de frijol y crema acida.</p> <p><i>Corn tortilla filled with Mexican-style eggs, topped with bean sauce and sour cream.</i></p>	<hr/> <p>KIDS MENÚ / KIDS MENU</p> <p>Plato de fruta / <i>Fruit plate</i> \$120</p> <p>Huevos al gusto / <i>Eggs your way</i> \$95</p> <p>Hot cakes dollar / <i>Dollar hot cakes</i> \$95</p> <hr/>
<p>BLT SANDWICH / BLT SANDWICH \$160</p> <p>Tocino ahumado , lechuga y tomate bola. Acompañado de papas gajo.</p> <p><i>Smoked bacon, lettuce, and beefsteak tomato, served with potato wedges.</i></p> <hr/>	

