



DESAYUNOS / BREAKFAST

DESAYUNO

DESAYUNO MISNÉ \$190

Jugo verde, naranja o toronja, plato de frutas de la temporada, y un platillo a escoger:
Chilaquiles, omelet o huevos al gusto (excepto especialidades); café americano o té.
Green juice, orange juice or grapefruit juice, seasonal fruit plate and one main dish:
Chilaquiles, omelet or variety of eggs (not include specialties); black coffee or tea.

SELECCIÓN DE PANES \$65

Variación de pan dulce de la casa (orden 7 piezas)
7 pieces our bakery selection.

PLATO DE FRUTA DE TEMPORADA \$75 🍌

Piña, papaya, melón y sandía, acompañados con queso cottage.
Pineapple, papaya, melon and watermelon with cottage cheese.

OMELETS CLÁSICOS \$90 🍌🍌

A escoger hasta tres ingredientes: vegetales, queso, jamón, longaniza Valladolid, tocino, chorizo o sólo claras.
Choose three ingredients among vegetables, cheese, ham, Valladolid sausage, bacon, chorizo or only eggs white.

HUEVOS AL GUSTO \$90 🍌

Fritos, revueltos, a la mexicana, etc., acompañado de frijol refrito y papas cambray.
Sunny side up eggs, scrambled eggs or Mexican style with refried beans and cambray potatoes.

HOT CAKES \$85 🍌

Acompañados con frutas de la temporada.
Hot cakes with seasonal fruits.

CHILAQUILES \$95

Con pollo o huevo en salsa de chile guajillo.
Fried tortilla slices, you can serve with egg or chicken, topped with chili guajillo sauce.



Bajo en calorías / Low carbs



Diabéticos / Diabetic



Niños / Kids

*Platillo no cocido, se sirve bajo consideración del comensal.



ESPECIALIDADES

OMELET MAYA \$100

Relleno de chaya y queso de bola, acompañado de frijol refrito y papa cambray.
Omelet filled Edam cheese and Chaya, garnished with refried beans and cambray potatoes.

HUEVOS LOCH \$100

Huevos cocinados dentro de una tortilla, bañados por k'ool de aguacate con chile xcatic, tomate y crema, acompañados con frijol refrito y papa hash brown.
Cooked eggs in a tortilla, bathed in avocado k'ool with xcatic pepper, tomato sauce and cream, garnished with beans and hash brown potato.

HUEVOS MOTULEÑOS \$100

Huevo frito con jamón, queso y chícharos, sobre una tortilla de maíz con frijol y cubiertos en salsa de tomate; acompañados de plátano macho.
Sunny side up eggs with ham, peas and cheese, over a fried "tortilla" with beans, covered with tomato sauce, accompanied with plantains.



Bajo en calorías / Low carbs



Diabéticos / Diabetic



Niños / Kids

*Platillo no cocido, se sirve bajo consideración del comensal.



BEBIDAS

CAFÉ AMERICANO \$40
Black coffee

CAFÉ EXPRESSO \$45
Espresso

CAFÉ DESCAFEINADO \$40
Decaffeinated

CAFÉ CAPUCCINO \$60
Capuccino

CAFÉ MAYA \$60
Café americano con Xtabentún, helado de vainilla y canela
Black coffee, with “Xtabentún”, vanilla icecream and cinnamon

CHOCOLATE CALIENTE CON LECHE \$40
Hot and cold chocolate with milk

SELECCIÓN DE TÉS NATURALES \$30
Variety of tea infusions

AGUAS FRESCAS DE LA HACIENDA \$40
Flavored water

JUGOS TROPICALES DE LA HACIENDA \$40
Tropical fresh juice

VASO CON LECHE \$30
Glass of milk

LICUADOS \$50
Fresa, plátano o chocolate
Milk blends with banana, strawberry or chocolate

Horario de desayuno 7:00-12:00

Breakfast schedule 7:00-12:00

Precios incluyen IVA, no incluye servicio.
Prices included tax, service is not included.



 Bajo en calorías / Low carbs

 Diabéticos / Diabetic

 Niños / Kids

*Platillo no cocido, se sirve bajo consideración del comensal.

