



Handwritten
COLLECTION

DESAYUNO BREAKFAST

JUGOTERAPIA JUICE THERAPY

DA VINCI 250 ml Naranja almendra manzana nuez	110
<i>DA VINCI 250 ml Orange almond apple walnut</i>	
RENACIMIENTO 250 ml Piña jengibre limón naranja miel de abeja	110
<i>RENAISSANCE 250 ml Pineapple ginger lemon orange honey</i>	
ANTIGRIPAL 250 ml limón miel naranja guayaba piña	105
<i>ANTI-FLU 250 ml Lemon Honey Orange Guava Pineapple</i>	
ANTIOXIDANTE 250 ml Arándano frutos rojos naranja mazana	115
<i>ANTIOXIDANT 250 ml Cranberry red berries orange apple</i>	
QUEMA GRASA 250 ml Apio nopal espinaca piña perejil naranja	105
<i>FAT BURNER 250 ml Celery nopal spinach pineapple parsley orange</i>	
JUGOS FRESCOS 250 ml Naranja, toronja, zanahoria, verde	95
<i>FRESH JUICES 250 ml Orange, grapefruit, carrot, green</i>	

SALUDABLE HEALTHY

 SELECCIÓN DE FRUTOS ROJOS DE TEMPORADA con 60 g de yogur de mora azul	160
 <i>SEASONAL RED BERRIES SELECTION with 60 g of blueberry yogurt</i>	
 SELECCIÓN DE FRUTAS TROPICALES 60 g de elección de yogur o queso cottage	175
 <i>TROPICAL FRUIT SELECTION 60 g of your choice of yogurt or cottage cheese</i>	
 AVENA TRADICIONAL (250 mL) con frutos rojos	180
<i>TRADITIONAL OATMEAL (250 mL) with red berries</i>	
 TAPIOCA CON YOGURT DE MANGO Coco fresco frutos rojos	150
 <i>TAPIOCA WITH MANGO YOGURT Fresh coconut Red berries</i>	
 TOSTADO DE HUMUS DE GARBANZO (1 pza) hongos al ajillo queso de cabra mix de lechugas aguacate	175
<i>CHICKPEA HUMMUS TOAST (1 pc) Garlic sautéed mushrooms Goat cheese Mixed greens Avocado</i>	
 TOSTADO DE AGUACATE (1 pza) Aguacate jitomate asado hojas de arúgula pesto pan de semillas de albahaca	200
<i>AVOCADO TOAST (1 pc) Avocado roasted tomato arugula basil pesto seed bread</i>	

HOT CAKES Y WAFFLES PANCAKES AND WAFFLES

 WAFFLE BELGA (1 pza) Crema de naranja fresas nueces caramelizadas	205
<i>BELGIAN WAFFLE (1 pc) Orange cream strawberries caramelized walnuts</i>	
 HOT CAKES DE QUESO COTTAGE Y LIMÓN (3 pzs) Zarzamoras limón confitado	245
<i>COTTAGE CHEESE & LEMON PANCAKES (3 pcs) Blackberries candied lemon</i>	

	HOT CAKES TRADICIONALES (3 pzs) Elección de fresa, plátano, manzana o chispas de chocolate crema batida	245
	<i>TRADITIONAL PANCAKES</i> (3 pcs) Choice of strawberry, banana, apple, or chocolate chips whipped cream	
	TOSTADA FRANCESA Frutos rojos azúcar glas plátano	175
	<i>FRENCH TOAST</i> Red berries Powdered sugar Banana	
	PAN FRANCÉS DE NUTELLA Relleno de Nutella salsa de caramelo manzanas caramelizadas 40 gr de helado de vainilla	290
	<i>NUTELLA FRENCH TOAST</i> Filled with Nutella Caramel sauce Caramelized apples 40 g of vanilla ice cream	



HUEVOS, OMELETS Y MÁS EGGS, OMELETTES AND MORE

	HUEVOS AL GUSTO 2 pzs de huevo papas gajo tomate rostizado	200
	<i>EGGS YOUR WAY</i> 2 eggs Potato wedges Roasted tomato	
	HUEVOS “OMAGGIO” DE JAIBA 2 pzs de huevo escalfados 100 g de pastelito de cangrejo espárragos salsa holandesa de chipotle	200
	<i>“OMAGGIO” CRAB EGGS</i> 2 poached eggs 100 g crab cake Asparagus Chipotle hollandaise sauce	
	TRADICIONALES “BENEDICTINOS (2 pzs) huevos poché muffin inglés 50 g de lomo de cerdo salsa holandesa	215
	<i>TRADITIONAL EGGS BENEDICT</i> (2 pcs) Poached eggs English muffin 50 g pork loin Hollandaise sauce	
	CHILAQUILES “OMAGGIO” Salsa cremosa de langosta 70 g de camarón y 40 g de cangrejo queso cheddar, crema agria cilantro y cebolla	230
	<i>“OMAGGIO” CHILAQUILES</i> Creamy lobster sauce 70 g shrimp & 40 g crab Cheddar cheese Sour cream Cilantro & onion	



SÁNDWICHES Y MÁS SANDWICHES & MORE

	SÁNDWICH DE ROAST BEEF (90 g) Pan de semillas queso provolone col morada fermentada mostaza Dijon	270
	<i>ROAST BEEF SANDWICH</i> (90 g) Seeded bread provolone cheese fermented red cabbage dijon mustard	
	BAGEL DE SALMÓN AHUMADO (75 g) Alcaparras clara de huevo cocida queso crema cebolla morada ensalada de tomates	270
	<i>SMOKED SALMON BAGEL</i> (75 g) Capers cooked egg white cream cheese red onion tomato salad	
	ENVUELTO DE PIMIENTOS Pimientos asados chorizo 1 pz de huevo revuelto queso cheddar	245
	<i>PEPPER WRAP</i> Roasted peppers Chorizo 1 scrambled egg Cheddar cheese	
	OMELET DE HONGOS Queso de cabra hongos marinados salsa de queso roquefort	200
	<i>MUSHROOM OMELET</i> Goat cheese marinated mushrooms roquefort cheese sauce	
	ÓRDENES EXTRAS 80g de tocino de cerdo 80 g de salchicha de cerdo 80 g de jamón a la parrilla	80
	<i>EXTRA SIDES</i> 80 g pork bacon 80 g pork sausage 80 g grilled ham	

•	
ESPECIALIDADES MEXICANAS MEXICAN SPECIALTIES	
TORTA DE CHILAQUILES Salsa ce chipotle y tocino chicharrón prensado 60 g crema queso cebolla cilantro	195
CHILAQUILES TORTA Chipotle and bacon sauce 60 g pressed pork rinds cream and cheese onion and cilantro	
ENMOLADAS Rabanitos encurtidos almendras crema queso mole coloradito requesón Pollo 90 g	160
ENMOLADAS Pickled radishes almonds cream cheese coloradito mole ricotta chicken 90 g	
CHILAQUILES “AL PASTOR” Salsa de chiles secos 100 g de cerdo adobado piña asada cilantro cebolla crema queso fresco	230
“AL PASTOR” CHILAQUILES Dry chili sauce 100 g marinated pork grilled pineapple cilantro onion cream fresh cheese	
HUEVOS RANCHEROS 2 huevos fritos 1 quesadilla de queso Oaxaca con 40 g de chorizo frijoles refritos salsa ranchera aguacate	175
HUEVOS RANCHEROS 2 Fried eggs 1 Oaxaca cheese quesadilla with 40 g chorizo refried beans Ranchera sauce avocado	
CHILAQUILES Y CARNE Chilaquiles in Chile pasilla arrachera 150 g huevos estrellados	230
CHILAQUILES & STEAK Chilaquiles in pasilla chili sauce 150 g Arrachera steak Sunny-side-up eggs	
CHILAQUILES ROJOS O VERDES Elección de 100 g de pollo, 80 g de camarones o 2 huevos	220
RED OR GREEN CHILAQUILES Choice of 100 g chicken, 80 g shrimp, or 2 eggs	

- 

Alimento no cocinado · Raw food
- 

Libre de gluten · Gluten free
- 

Vegetariano · Vegetarian

Si usted tiene alguna alergia alimenticia, favor de informar a su mesero o capitán.
If you have any food allergies, please inform your waiter or captain.

Todos nuestros alimentos son de la más alta calidad y cuidadosamente preparados bajo la normativa del Distintivo H; el platillo que se sirve crudo queda bajo consideración del comensal, así como el riesgo que esto implica. Los precios establecidos en el presente menú son aplicables solamente para clientes que no contrataron nuestros paquetes o planes con alimentos incluidos. Precios en pesos mexicanos e IVA incluido. El gramaje aplica al peso promedio de la carne antes de cocción.

All our food is of the highest quality and carefully prepared under the regulations of the food safety program “Distinctive H”; the dish that is served raw is under your own consideration, as well as the risk involved. The established prices for the present menu apply only for clients that didn’t buy our packages or meal plan. Prices are in Mexican pesos. Tax included. The average weight applies to the meat before cooking.