



Handwritten  
COLLECTION

---

DESAYUNO BREAKFAST

---

## JUGOTERAPIA JUICE THERAPY

<b>DA VINCI</b> 250 ml Naranja   Almendra   Manzana   Nuez	120
<i>DA VINCI</i> 250 ml <i>Orange   Almond   Apple   Walnut</i>	
<b>RENACIMIENTO</b> 250 ml Piña   Jengibre   Limón   Naranja   Miel de abeja	120
<i>RENAISSANCE</i> 250 ml <i>Pineapple   Ginger   Lemon   Orange   Honey</i>	
<b>ANTIGRIPAL</b> 250 ml Limón   Miel   Naranja   Guayaba   Piña	110
<i>ANTI-FLU</i> 250 ml <i>Lemon   Honey   Orange   Guava   Pineapple</i>	
<b>ANTIOXIDANTE</b> 250 ml Arándano   Frutos rojos   Naranja   Mazana	120
<i>ANTIOXIDANT</i> 250 ml <i>Cranberry   Red berries   Orange   Apple</i>	
<b>QUEMA GRASA</b> 250 ml Apio   Nopal   Espinaca   Piña   Perejil   Naranja	110
<i>FAT BURNER</i> 250 ml <i>Celery   Nopal   Spinach   Pineapple   Parsley   Orange</i>	
<b>JUGOS FRESCOS</b> 250 ml Naranja, Toronja, Zanahoria, Verde	100
<i>FRESH JUICES</i> 250 ml <i>Orange, Grapefruit, Carrot, Green</i>	

## SALUDABLE HEALTHY

<b>SELECCIÓN DE FRUTOS ROJOS DE TEMPORADA</b> 170 con 60 g de yogur de mora azul	
<i>SEASONAL RED BERRIES SELECTION</i> <i>with 60 g of blueberry yogurt</i>	
<b>SELECCIÓN DE FRUTAS TROPICALES</b> 185 60 g de elección de yogur o queso cottage	
<i>TROPICAL FRUIT SELECTION</i> <i>60 g of your choice of yogurt or cottage cheese</i>	
<b>AVENA TRADICIONAL</b> 250 mL 190 con frutos rojos	
<i>TRADITIONAL OATMEAL</i> 250 mL <i>with red berries</i>	
<b>TAPIOCA CON YOGURT DE MANGO</b> 160 Coco fresco   frutos rojos	
<i>TAPIOCA WITH MANGO YOGURT</i> <i>Fresh coconut   Red berries</i>	
 <b>TOSTADO DE HUMUS DE GARBANZO</b> 1 pza 185 Hongos al ajillo   Queso de cabra   Mix de lechugas   Aguacate	
<i>CHICKPEA HUMMUS TOAST</i> 1 pc <i>Garlic sautéed mushrooms   Goat cheese   Mixed greens   Avocado</i>	
 <b>TOSTADO DE AGUACATE</b> 1 pza 215 Aguacate   Jitomate asado   Hojas de arúgula   Pesto   Pan de semillas de albahaca	
<i>AVOCADO TOAST</i> 1 pc <i>Avocado   Roasted tomato   Arugula   Basil pesto   Seed bread</i>	

## HOT CAKES Y WAFFLES PANCAKES AND WAFFLES

<b>WAFFLE BELGA</b> (1 pza) 220 Doble crema de naranja, fresas y nueces caramelizadas	
<i>BELGIAN WAFFLE</i> (1 pc) <i>Orange double cream, strawberries and caramelized pecans</i>	
<b>HOT CAKES DE QUESO COTTAGE Y LIMÓN</b> (3 pzs) 260 Con zarzamoras y limón confitado	
<i>LEMON AND COTTAGE CHEESE PANCAKES</i> (3 pcs) <i>With blackberries and lemon confit</i>	
<b>HOT CAKES TRADICIONALES</b> (3 pzs) 245 Elección de fresa, plátano, manzana o chispas de chocolate	
<i>ALL AMERICAN BUTTERMILK PANCAKES</i> (3 PCS) <i>Choice of strawberry, banana, apple, or chocolate chips   whipped cream</i>	


TOSTADA FRANCESA 185  
Frutos rojos | azúcar glas | plátano  
**FRENCH TOAST**  
*Red berries | Powdered sugar | Banana*

PAN FRANCÉS DE NUTELLA 300  
Relleno de Nutella | salsa de caramelo | manzanas caramelizadas  
| 40 gr de helado de vainilla  
**NUTELLA FRENCH TOAST**  
*Filled with Nutella | Caramel sauce | Caramelized apples  
| 40 g of vanilla ice cream*

---

## HUEVOS, OMELETS Y MÁS EGGS, OMELETTES AND MORE

---

 HUEVOS AL GUSTO 215  
2 pzs de huevo | Papas gajo | Tomate rostizado  
**EGGS YOUR WAY**  
*2 eggs | Potato wedges | Roasted tomato*

 HUEVOS “OMAGGIO” DE JAIBA 215  
2 pzs de huevo escalfados | 100 g de pastelito de cangrejo  
Espárragos | Salsa holandesa de chipotle  
**“OMAGGIO” CRAB EGGS**  
*2 poached eggs | 100 g crab cake | Asparagus | Chipotle  
hollandaise sauce*


TRADICIONALES “BENEDICTINOS” 2 pzs 230  
Huevos Poché | Muffin inglés | 50 g de lomo de cerdo | Salsa  
holandesa  
**TRADITIONAL EGGS BENEDICT** 2 pzs  
*Poached eggs | English muffin | 50 g pork loin | Hollandaise sauce*

CHILAQUILES “OMAGGIO” 245  
Salsa cremosa de langosta | 70 g de camarón y 40 g de  
cangrejo | queso cheddar, crema agria | cilantro y cebolla  
**“OMAGGIO” CHILAQUILES**  
*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 285  
Pan de semillas | Queso Provolone | Col morada fermentada  
Mostaza Dijon  
**ROAST BEEF SANDWICH** 90 g  
*Seeded bread | Provolone cheese | Fermented red cabbage  
Dijon Mustard*

BAGEL DE SALMÓN AHUMADO 75 g 285  
Alcaparras | Clara de huevo cocida | Queso crema | Cebolla morada  
Ensalada de tomates  
**SMOKED SALMON BAGEL** 75 g  
*Capers | Cooked egg white | Cream cheese | Red onion  
Tomato salad*

ENVUELTO DE PIMIENTOS 260  
Pimientos asados | Chorizo | 1 pz de huevo revuelto  
Queso Cheddar  
**PEPPER WRAP**  
*Roasted peppers | Chorizo | 1 Scrambled egg | Cheddar cheese*

OMELET DE HONGOS 215  
Queso de cabra | hongos marinados | salsa de queso  
roquefort  
**MUSHROOM OMELET**  
*Goat cheese | marinated mushrooms | roquefort cheese sauce*

ÓRDENES EXTRAS 85  
80g de tocino de cerdo | 80 g de salchicha de cerdo  
80 g de jamón a la parrilla  
**EXTRA SIDES**  
*80 g pork bacon | 80 g pork sausage | 80 g grilled ham*

 Alimento no cocinado · Raw food

 Vegetariano · Vegetarian

 Libre de gluten · Gluten free

## ESPECIALIDADES MEXICANAS MEXICAN SPECIALTIES

<b>TORTA DE CHILAQUILES</b>	210
Salsa de chipotle y tocino   60 g de chicharrón prensado   crema y queso   cebolla   cilantro	
<b>CHILAQUILES TORTA</b>	
<i>Chipotle and bacon sauce   60 g of pressed pork rinds   cream and cheese   onion and cilantro</i>	
<b>ENMOLADAS</b>	170
Rabanitos encurtidos   almendras   crema   queso   mole coloradito requesón   90 g de pollo	
<b>ENMOLADAS</b>	
<i>Pickled radishes   almonds   cream   cheese   coloradito mole ricotta   90 g of chicken</i>	
<b>CHILAQUILES "AL PASTOR"</b>	245
Salsa de chiles secos   100 g de cerdo adobado   piña asada cilantro   cebolla   crema   queso fresco	
<b>"AL PASTOR" CHILAQUILES</b>	
<i>Dry chili sauce   100 g of marinated pork   grilled pineapple cilantro   onion   cream   fresh cheese</i>	
<b>HUEVOS RANCHEROS</b>	185
2 huevos fritos   1 quesadilla de queso Oaxaca con 40 g de chorizo frijoles refritos   salsa ranchera   aguacate	
<b>HUEVOS RANCHEROS</b>	
<i>2 Fried eggs   1 Oaxaca cheese quesadilla with 40 g chorizo refried beans   Ranchera sauce   avocado</i>	
<b>CHILAQUILES Y CARNE</b>	245
Chilaquiles en Chile Pasilla   150 g de Arrachera   huevos estrellados	
<b>CHILAQUILES &amp; STEAK</b>	
<i>Chilaquiles in pasilla chili sauce   150 g of Arrachera steak Sunny-side-up eggs</i>	
<b>CHILAQUILES ROJOS O VERDES</b>	235
Elección de 100 g de pollo, 80 g de camarones o 2 huevos	
<b>RED OR GREEN CHILAQUILES</b>	
<i>Choice of 100 g chicken, 80 g shrimp, or 2 eggs</i>	



Handwritten  
COLLECTION

[f](#) Marival Distinct [@marivaldistinct](#) [www.marivaldistinct.com.mx](http://www.marivaldistinct.com.mx)

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.*