



MOZZA
MARE
CASUAL BEACH GOURMET

JUGOS FRESCOS / FRESH JUICES

NARANJA, TORONJA, ZANAHORIA, VERDE 250 mL

\$50

ORANGE, GRAPEFRUIT, CARROT, GREEN 250 mL

PARA EMPEZAR / APPETIZERS

PAN FRANCÉS "TRES LECHES" 1 pz

\$249

Pan brioche marinado en tres leches, compota de frutos rojos, crema batida de coco y salsa de caramelo

"THREE MILK" FRENCH TOAST 1 pc

Three milk marinated brioche toast, fruit forest compote, coconut whipped cream, and caramel sauce

HOT CAKES TRADICIONALES 3 pzs

\$155

Fresas y crema batida

TRADITIONAL PANCAKES 3 pcs

Strawberries and whipped cream

CONCHA RELLENA 1 pz

\$179

Nata, queso mascarpone, almendras tostadas y mermelada de la casa

TRADITIONAL CONCHAS 1 pc

stuffed with cream, mascarpone cheese, toasted almonds, and home made marmalade

WAFFLE ESTILO BELGA 1 pz

\$155

Nueces caramelizadas, fresas y doble crema de cajeta

BELGIAN STYLE WAFFLE 1 pc

Caramelized walnuts, strawberries and double cajeta cream



MOLLETES DE CANELA Y AZÚCAR 3 pzs

\$155

Salsa de piloncillo y queso crema

CINNAMON AND SUGAR MOLLETES 3 pcs

Brown Sugar syrup and cream cheese



PLATO DE FRUTAS DE LA ESTACIÓN

\$120

Con elección de 180 g de yogurt o queso cottage

SEASONAL FRUIT PLATE 180g

With choice of 180 g of yogurt or cottage cheese



TRADICIONAL AVENA CON LECHE Y CANELA 150 mL

\$155

Crumbles de almendra

TRADITIONAL OATMEAL WITH CINNAMON AND MILK 150 mL

Almond crumble



SANDWICH DE SALMON AHUMADO (1 pz)

\$209

60 g de salmon ahumado, pan brioche, 1 pza de huevo frito, aguacate, 30 g de tocino de credo con aderezo de ajo con mostaza antigua

SMOKED SALMON SANDWICH (1 pc)

60 g of smoked salmon, brioche bread, 1 pc of fried egg, avocado, 30 g crispy bacon and garlic scented whole grain mustard


HUEVOS Y MÁS... / EGGS AND MORE...

HUEVOS AL GUSTO 2 pzs \$155
Papas salteadas y tomate rostizado con elección de orden extra

TWO EGGS ANY STYLE 2 pcs
Sautéed potatoes and roasted tomato and choice of side order

OMELETTE PASTOR \$155
60 g de carne de cerdo marinada, 2 pzs de huevo revuelto, piña, cebolla, cilantro, queso asadero, papas y tomate rostizado

PASTOR OMELETTE
60g of marinated pork, 2 egg scrambled, pineapple, onion, cilantro, asadero cheese, potatoes and roasted tomatoes

 **HUEVOS RANCHEROS** \$155
Dos huevos fritos sobre sincronizada con 20 g de chorizo, frijoles refritos, aguacate bañados con una deliciosa salsa ranchera

RANCHERO EGGS
Two sunny side up eggs over asadero chesse quesadillas with 20 g of chorizo, refried beans, avocado bathed in a delicious ranchero sauce

HUEVOS BENEDICTINOS \$155
Dos huevos pochados sobre muffin inglés, 50 g de lomo canadiense y papa hash brown bañados con salsa holandesa

EGGS BENEDICT
Two poached eggs over an English muffin, 50 g of Canadian ham and hash brown potatoes bathed in Hollandaise sauce

BURRITO DE MACHACA 1 pz \$180
2 pzas de huevo revuelto con 80 g de carne seca, chile poblano, tomate y cebolla envuelto en tortilla de harina, salsa molcajete de tomatillo y frijoles



MACHACA BURRITO 1 pc
2 egg scrambled with 80 g of dried meat, poblano chili, tomato and onion wrapped in a flour tortilla, tomatillo molcajete sauce and beans

CROQUE MADAME 1 pz \$139
Pan brioche gratinado con queso provolone, una pza de huevo frito, 30 g de jamón de pierna de cerdo y papas desayuno

CROQUE MADAME 1 pc
Brioche bread gratted with provolne cheese, one piece of fried egg, 30 g of pork ham and breakfast potatoes

HUEVOS Y CARNE \$155
Dos huevos fritos, 100 g de arrachera, papa hash brown y tomate rostizado

EGGS AND MEAT
Two sunny side up eggs, 100 g of marinated skirt steak, hash brown potatoes and roasted tomato

  **HUEVOS PORTOBELLO** \$169
Hongo portobello marinado con hierbas, 2 pzs de huevos fritos, hojas de arugula con jitomate con 20 g de queso de cabra

PORTOBELLO EGGS
herbs marinated portobello mushrooms, 2 pcs of fried eggs, tomato with arugula salad and 20 g of goat cheese

OMELETTE MOZZAMARE \$239
2 pzs de huevo revuelto relleno de queso crema, 60 g de salmón ahumado, bañado con mantequilla de cebollin

MOZZAMARE OMELETTE
2 egg scrambled stuffed with cream cheese, 60 g of smoked salmon, and chive beurre blanc sauce

NUESTROS CHILAQUILES OUR CHILAQUILES

CHILAQUILES ROJOS O VERDES

\$159

servidos con frijoles refritos, crema agria, queso fresco, cebolla y cilantro con elección de 100 g de pollo o 2 piezas de huevo

RED OR GREEN CHILAQUILES

Served with refried beans, sour cream, fresh cheese, onion and cilantro with choice of 100 g of chicken or 2 pcs of eggs.



CHILAQUILES AL PASTOR

\$159

Tradicional salsa de chiles secos, 100 g de cerdo marinado, piña asada, cilantro, cebolla, crema agria, queso fresco y frijoles refritos

PASTOR CHILAQUILES

Traditional dried chili sauce, 100 g of marinated pork, roasted pineapple, cilantro, onion, sour cream, fresh cheese and refried beans

CHILAQUILES CON MOLE

\$159

Tradicional mole de chiles secos, servido con frijoles refritos, crema agria, requesón, almendras tostadas, cebolla curtida, cilantro y ajonjolí, con elección de 100 g de pollo o 2 piezas de huevo.

MOLE CHILAQUILES

Traditional mole served with refried beans, cuered cheese, sour cream, toasted almonds, pickled onion, cilantro and sesame seeds, with choice of 100 g of chicken or 2 pcs of eggs.

COMPLEMENTOS / SIDE DISHES

80 g de tocino de cerdo, 80 g de tocino de pavo,
80 g de salchicha de cerdo o 80 g de jamón a la parrilla

\$70

80 g of crispy smokedd bacon, 80 g of turkey bacon,
80 g link pork sausage or 80 g grilled ham



Platillo insignia · Signature dishes



Alimento no cocinado · Raw food



Libre de gluten · Gluten free



Vegetariano · Vegetarian

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. El gramaje aplica al peso promedio de la carne antes de cocción.

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 (MXN). IVA incluido.

All our food is of the highest quality and carefully prepared under the regulations of the food safety program "Distinctive H"; the dishes that are served raw are the consumer's responsibility, as well as the risks involved. The average weight applies to the meat before cooking.

The established prices in the present menu apply only for clients that didn't purchase our packages or plans that include meals. Prices are in Mexican pesos. Tax included.