



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*  
*Brioche toast marinated in three milks, with berry compote, coconut whipped cream, and caramel sauce*

---

HOT CAKES TRADICIONALES 3 pcs **\$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 homemade 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 caramel cream*

---

 MOLLETES DE CANELA Y AZÚCAR 3 pcs **\$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*  
*With choice of 180 g of yogurt or cottage cheese*

---

 TRADICIONAL AVENA CON LECHE Y CANELA 150 mL **\$155**  
Crumble de almendra  
*TRADITIONAL OATMEAL WITH CINNAMON AND MILK 150 mL*  
*Almond crumbles*

---

 SANDWICH DE SALMÓN AHUMADO 1 pz **\$209**  
60 g de salmón ahumado, pan brioche, 1 huevo frito, aguacate, 30 g de tocino de cerdo con aderezo de ajo con mostaza antigua  
*SMOKED SALMON SANDWICH 1 pc*  
*60 g of smoked salmon, brioche bread, 1 fried egg, avocado, 30 g of crispy bacon, and garlic dressing with old-style mustard*

## HUEVOS Y MÁS... / EGGS AND MORE...

---

<b>HUEVOS AL GUSTO 2 pzs</b> Papas salteadas y tomate rostizado con elección de orden extra <i>TWO EGGS ANY STYLE 2 pcs</i> Sautéed potatoes and roasted tomato and choice of side order	<b>\$155</b>
<b>OMELETTE PASTOR</b> 60 g de carne de cerdo marinada, 2 huevos revueltos, piña, cebolla, cilantro, queso asadero, papas y tomate rostizado <i>PASTOR OMELETTE</i> 60 g of marinated pork, 2 scrambled eggs, pineapple, onion, cilantro, asadero cheese, potatoes, and roasted tomatoes	<b>\$155</b>
 <b>HUEVOS RANCHEROS</b> Dos huevos fritos sobre una sincronizada de chorizo, frijoles refritos y aguacate bañados en una deliciosa salsa ranchera <i>RANCHERO EGGS</i> Two sunny-side-up eggs over asadero cheese quesadillas with 20 g of chorizo, refried beans, and avocado topped with a delicious ranchero sauce	<b>\$155</b>
<b>HUEVOS BENEDICTINOS</b> Dos huevos pochados sobre muffin inglés, 50 g de lomo canadiense y papa hash brown bañados con salsa holandesa <i>EGGS BENEDICT</i> Two poached eggs over an English muffin, 50 g of Canadian ham and hash brown potatoes bathed in Hollandaise sauce	<b>\$155</b>
<b>BURRITO DE MACHACA 1 pz</b> 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 <i>MACHACA BURRITO 1 pc</i> 2 scrambled eggs with 80 g of dried beef, poblano chili, tomato and onion wrapped in a flour tortilla, tomatillo molcajete sauce, and beans	<b>\$180</b>
<b>CROQUE MADAME 1 pz</b> Pan brioche gratinado con queso provolone, 30 g de jamón de pierna de cerdo y papas desayuno <i>CROQUE MADAME 1 pc</i> Brioche bread with melted provolone cheese, one fried egg, 30 g of ham, and breakfast potatoes	<b>\$139</b>
<b>HUEVOS Y CARNE</b> Dos huevos fritos, 100 g de arrachera, papa hash brown y tomate rostizado <i>STEAK AND EGGS</i> Two sunny-side-up eggs, 100 g of marinated skirt steak, hash brown potatoes, and roasted tomato	<b>\$155</b>
 <b>HUEVOS PORTOBELLO</b>  Hongo portobello marinado con hierbas, 2 huevos fritos, hojas de arúgula con jitomate y 20 g de queso de cabra <i>PORTOBELLO EGGS</i> Herb-marinated portobello mushrooms, 2 fried eggs, tomato with arugula salad, and 20 g of goat cheese	<b>\$169</b>
<b>OMELETTE MOZZAMARE</b> 2 huevos revueltos rellenos de queso crema, 60 g de salmón ahumado, bañado con mantequilla de cebollín <i>MOZZAMARE OMELETTE</i> 2 scrambled eggs stuffed with cream cheese, 60 g of smoked salmon, and chive beurre blanc sauce	<b>\$239</b>

## 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 huevos

#### RED OR GREEN CHILAQUILES

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

**\$159**

### CHILAQUILES CON MOLE

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 huevos

#### MOLE CHILAQUILES

Traditional Mexican mole made of dried chilis, served with refried beans, sour cream, ricotta cheese, toasted almonds, pickled onion, cilantro, and sesame seeds with choice of 100 g of chicken or 2 eggs

## COMPLEMENTOS / SIDE DISHES

### 80 g de tocino de cerdo, 80 g de tocino de pavo, **\$70** 80 g de salchicha de cerdo o 80 g de jamón a la parrilla

80 g of crispy smoked 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.