

Desayunos

JUGOS NATURALES FRESH /squeezed juice

- **Naranja, toronja, zanahoria y energético verde**
orange, grapefruit, carrot, tomatoe, and energetic green juice
- **Frutas de temporada /Seasonal fresh fruit**
Sandía, piña, papaya, melon
Watermelon, pineapple, papaya and cantaloupes
- **Con yogurt o queso cottage**
with yoghurt or cottage cheese

CEREALES/ CEREALS

- **Avena caliente o fría / Hot or cold oatmeal**
- **Crema de trigo / Wheat cream**
- **Selección de cereales / Assorted cereal**
Rasin brand, all brand, granola, corn flakes
- **Muesli / Muesli**
Frutas, avena, yogurt, leche y miel
Yogurt / Yoghurt
- **Fresa ó natural / Strawberry or plain**

HOT CAKES Y MAS / Pancakes and more

- **Hot cakes o/or Waffles**
Servidos con crema Chantilly, nuez y fresas
Topped with whipped cream, walnuts and strawberry
- **Pan francés / French toast**
Pan brioche, capeado, cubierto con azúcar y canela, acompañado de manzana al horno
Brioche bread, weathered, covered with sugar-cinnamon, served with baked apple
- **Pieza de pan dulce/ Piece of sweet roll**
- **Canasta de pan dulce /Basked of sweet rolls**
- **Crepas Rivoli / Rivoli crepes**
De flor de calabaza, champiñones y rajas con salsa chipotle, poblano y queso
zucchini flower, mushroom, poblano peppers and cheese, served with three different sauces
- **Huevos Benedictine / Eggs Benedictine**
Servidos con salsa Holandesa, acompañados de papa parmentiere y puntas de espárragos
Served with Hollandaise sauce, parmentiere potatoe, and asparagus

- **Huevos Motuleños / Moluleño-style egg**
Fritos o revueltos, tortilla dorada, frijoles, salsa ranchera, chicharos, queso y plátanos fritos. *Fried or scramble egg, over a crispy corn tortilla, beans, ranchera sauce, peas, cheese, and fried banana*
- **Huevos con machaca**
/ Scrambled eggs with shredded meat "machaca
Servidos con frijoles refritos y tepanade de nopales. *Served with refried beans and cactus tepanade*
- **Bagel con salmon ahumado/ Crispi Bagel with salmon**
Servido con queso crema, arugula, aceite de olivo, alcaparras, perejil, y fruta fresca
With cream cheese arugula, olive oil capers and parsley, served with fresh fruit

OMELETTE GOURMETTE / Gourmet Omelette

- **Salmón ahumado y espárragos al vapor light**
Smoked salmon, and steam asparagus
- **Claras con queso panela y espinacas al dente**
White omelette with farmer cheese and spinach
- **Queso mozzarella, arugula y jamón**
Mozzarella cheese, arugula and ham
- **Champiñones exóticos y especias**
Wild Mushroom and spices
- **A las finas hierbas y queso mozzarella**
Fine herbs and mozzarella cheese
- **De tres quesos**
three cheese omelette

Los omelettes especiales vienes servidos con papa soufflé y brunoix de vegetales. *All the special omelette are served with soufflé potato and brunoix veggy*

ESPECIALIDADES MEXICANAS

/ Mexican Specialties

- **Huevos a la Mexicana / Mexican style egg**
Con cebolla, tomate, chile, servidos con frijoles refritos y nopales y brocheta de queso fresco. *scrambled egg with tomatoe, onion pepper, chili, served with refried beans and cactus salad and fresh cheese*
- **Huevos Rancheros / Ranchero style egg**
Fritos servidos con salsa ranchera y frijoles refritos. *Fried eggs, served with ranchera sauce and refried beans*
- **Chilaquiles rojos o verdes / Red or Green chilaquiles** **Con pollo / with chicken**
Con arrachera o chistorra asada / with flank steak, or Spanish sausage



ENTRADAS

- **Carpaccio de res a la pimienta**
Corazón de filete de res con costra de pimienta, finamente rebanado. Un toque de aceite de nuez y tejas de parmesano.
- **Tártara de Atún estilo Mediterráneo**
Con alcaparras, kalamatas, arugula con croton campesino y aceite de olivo con hierbas
- **Coquilla de mariscos al pernod**
Camarones salteados, crema ligera, gruyere y parmesano
- **Anillos de calamar crocantes**
En salsa bureé blanc complementado con salsa tártara
- **Espárragos y champiñones a la Toscana**
Ajo, vino blanco, perejil y tejas de queso parmesano
- **Canapé de champiñón**
Champiñones frescos salteados con especias en pan pita y queso mozarella al gratín
- **Bruschetta mediterránea**
Pan Italiano a la parrilla, jamón serrano, ajo, tomates deshidratados, nuez de castilla y albahaca con queso de cabra y aceite de olivo
- **Remolade**
Callo de hacha asado con reducción de balsámico y vinagre de vino tinto servido con selección de lechugas

ENSALADAS

- **Cous cous y hortalizas**
Servida tibia con un toque de aceite de oliva extra virgen
- **Espinacas y peras**
Peras a la parrilla, segmentos de ranja, nuez de castilla, juliana de cebolla roja y queso feta con vinagreta de frambuesa
- **Rivoli**
Corazón de lechuga iceberg, tomates frescos, kalamatas y aderezo de queso roquefort

- **Tradicional Cesar**

La receta clásica preparada en su mesa para dos personas

SOPAS

- **De cebolla caramelizada**
Vino blanco, hierbas aromáticas y crostini
- **Bisque de Crustáceos**
Con turbante de ojaladre y especias
- **Bouillabaise**
Infusión de mariscos con azafrán y pernod

PASTAS

- **Lasaña Bolognesa**
Laminas de pasta rellenas de ternera y ricotta
- **Pasta penne con salmón**
Salmon salteado con salsa Aurora, albahaca fresco, parmesano reggiano y echalote
- **Capellini al pesto**
Con pechuga de pollo a la parrilla y salsa cremosa al pesto

PESCADOS & MARISCOS

- **Salmón fresco a la parrilla**
Con salsa bernesa y risotto de hortalizas
- **Langosta del Pacifico**
Preparada al gusto
- **Filete de lenguado salteados**
Vino blanco, alcaparras y salsa de limón, servida con papas al vapor y puntas de espárragos
- **Asado de lomo de atún**
Vinagreta de tomates deshidratados y aceitunas Kalamatas, servido con hongos exóticos y Espárragos
- **Camarones Scampi U-15 (6 PIEZAS)**
Grandes sarteneados con aceite de olivo, perejil y vino blanco

CARNES & AVES

- **Pollo asado con esencia de ajo y perejil**
Servido con tomate confitado vino blanco y romero
- **Suprema de pollo y especias**
Con salsa oporto, crujiente de papa y espinacas
- **Pechuga de pato caramelizada**
Servida con salsa oporto, chutney de uvas y espárragos
- **Rib Eye Steak de 450 gramos.**
Hecho a las brasas con mantequilla de roque fort papas asadas y espárragos
- **Chuleta de Ternera**
Marinado con romero y menta fresca
- **Tournedó de res 280 grs relleno de queso de cabra**
Servido con reducción de merlot y shallote papa azada al romero y verduras orgánicas
- **Saltimboca de ternera**
Con jamón serrano, papa rostizada al romero y verduras orgánicas y demi glass

A BRASSERIE RESTAURANTE