

# Buenos días



---

## DESAYUNOS

<i>Continental</i>	\$ 285
Café americano, jugo de naranja, plato de fruta, pan tostado o pan dulce, mantequilla	
<i>Americano</i>	\$ 335
Café americano, jugo de naranja, plato de fruta, huevos con jamón, pan tostado y dulce	
<i>Mexicano</i>	\$ 450
Café americano, jugo de naranja, plato de fruta, huevos revueltos con Machaca, pan dulce	
<i>Hot Cakes con fruta</i>	\$ 170
	Niños \$ 115
<i>Pan Francés Punta Morro</i>	\$ 285
<i>Waffle con Queso cremado y Frutas del campo</i>	\$ 200

---

## ESPECIALIDADES

<i>Omelette Punta Morro</i>	\$ 285
Con espinacas, relleno de queso, champiñones y salsa de pimientos rostizados	
<i>Omelette del Puerto</i>	\$ 335
Relleno de machaca de camarón (120 grs), queso y salsa de tomate	
<i>Montaditos a Caballo</i>	\$ 250
Huevos estrellados bañados en salsa verde tatemada y cilantro	
<i>Bagel de Salmón Ahumado</i>	\$ 305
Salmon ahumado, queso crema, alcaparras, cebolla y ensalada de pepino	
<i>Sopes de Tinga de Pollo en Adobo y Salsa de Tomate (3)</i>	\$ 185
<i>Combinación de la Casa</i>	\$ 380
½ arrachera (150 gr.), huevo estrellado y chilaquiles en salsa morita	
<i>Omelette de Salmón y Queso</i>	\$ 410
Relleno de salmón ahumado (110 gr.), espinacas, hongos y queso crema	
<i>Omelette de Pulpo</i>	\$ 400
Con pulpo a la mexicana bañado en salsa chipotle	
<i>Machaca tradicional de res</i>	\$ 335

---

Precios en pesos, incluye IVA

## HUEVOS AL GUSTO

<i>Rancheros</i>	\$ 220
<i>Divorciados</i>	\$ 220
<i>A la mexicana</i>	\$ 220
<i>Con Chorizo de Soya</i>	\$ 220
<i>Con Jamón o Tocino</i>	\$ 240
<i>Con Chilorio y Papas</i>	\$ 235

## CHILAQUILES

<i>Rojos, Verdes o con Mole</i>	\$ 220
<i>*Con pollo (110 gr.)</i>	\$ 250
<i>Verdes con chistorra</i>	\$ 275

## BURRITOS

<i>De Hongos Rancheros</i>	\$ 250
<i>Machaca de Camarón (150 gr.)</i>	\$ 260
<i>De Jamón con Huevo y Queso</i>	\$ 235
<i>Machaca de Res (150 gr.)</i>	\$ 285
<i>Langosta ranchera (120 gr.)</i>	<i>Precio de mercado</i>

## SALUDABLES

<i>Bowl de Muesli con Fresas de Nuestro Huerto</i>	\$ 180
<i>Huevos del Campo con espárragos y prosciutto</i>	\$ 220
<i>Huevo con Nopales Navegantes relleno de Frijoles y Panela o Tofu</i>	\$ 190
<i>Aguacate Toast con Pepita de Calabaza y Queso Cotija o Tofu</i>	\$ 135
<i>Omelette Ultra Light</i>	\$ 220
<i>Relleno de vegetales al vapor y tofu de soya, con aguacate, cottage y fresas</i>	
<i>Avena con Fruta</i>	\$ 125
<i>Plato de frutas con Cottage y Miel</i>	\$ 220

## ORDENES EXTRAS

<i>Pan Tostado</i>	\$ 60
<i>Tocino</i>	\$ 135
<i>Chiles Treados</i>	\$ 90

## BEBIDAS

<i>Café Regular, Decaf</i>	\$ 70
<i>Té e Infusiones</i>	\$ 65
<i>Leche Regular o Light</i>	\$ 55

## JUGOS

<i>Naranja, Toronja, Jugo Verde</i>	\$ 80
-------------------------------------	-------

*Precios en pesos, incluye IVA*

*Servicio de 8.00 a 12.00 horas*

# Good Morning



---

## BREAKFAST

<i>Continental</i>	
Coffee or Tea, Milk or Orange juice, Fresh Fruit, Toast or Sweet Roll	\$ 285
<i>American</i>	
Coffee or Tea, Milk or Orange juice, Fresh Fruit, Toast or Sweet Roll and Eggs with ham or bacon	\$ 335
<i>Mexican</i>	
Coffee or Tea, Milk or Orange juice, Fresh Fruit, Toast or Sweet Roll and Scrambled Eggs with dry shredded meat (Machaca)	\$ 450
<i>Hot Cakes with Fruit</i>	Adult \$ 170 Child \$ 115
<i>French Toast</i>	\$ 285
<i>Waffle</i>	\$ 200

---

## SPECIALTIES

<i>Punta Morro Omelet</i>	\$ 285
With spinach, Filled with Cheese and Mushrooms, with Roasted Peppers sauce	
<i>Del Puerto Omelet</i>	\$ 335
Filled with Shrimp Machaca (120 gr.), Cheese and Tomato Sauce	
<i>Montaditos a Caballo</i>	\$ 250
Two fried Eggs covered with tatemada Green sauce and coriander	
<i>Salmon Bagel</i>	\$ 305
Smoked salmon, cream cheese, capers, onion and cucumber salad	
<i>Chicken Tinga Sopes in Adobo sauce and Tomato sauce (3)</i>	\$ 185
<i>House Special</i>	\$ 380
½ Crilled Flank Steak (110 gr.), Egg and Chilaquiles with Chile Morita Sauce	
<i>Salmon and Cheese Omelet</i>	\$ 410
Filled with Smoked Salmon (110 gr.), Spinach, Mushrooms and Cheese Cream	
<i>Octopus Omelet</i>	\$ 400
With fresh spiced octopus covered with Creamy Chile Chipotle sauce	
<i>Traditional Beef Machaca</i>	\$ 335

---

Price are in pesos and include TAX

## EGGS

<i>Ranchero Style</i>	\$ 220
<i>Divorced Style</i>	\$ 220
<i>Mexican Style</i>	\$ 220
<i>With Soy Chorizo</i>	\$ 220
<i>With Ham or Bacon</i>	\$ 240
<i>With Potatoes and Chilorio</i>	\$ 235

## CHILAQUILES

<i>Red, Green or Mole Sauce</i>	\$ 220
<i>*With chicken (110 gr.)</i>	\$ 250
<i>Green Sauce &amp; Chistorra Sausage</i>	\$ 275

## BURRITOS

<i>Ranchero Style and Mushroom</i>	\$ 250
<i>Shrimp Machaca (150 gr.)</i>	\$ 260
<i>Ham, Eggs and Cheese</i>	\$ 235
<i>Beef Machaca (150 gr.)</i>	\$ 285
<i>Lobster Ranchero Style (120 gr)</i>	Price market

## HEALTHY

<i>Bowl with Muesli and Strawberries from our vegetable patch</i>	\$ 180
<i>Asparagus with Eggs and Prosciutto</i>	\$ 220
<i>Eggs &amp; Nopal Cactus Navegante Stuffed with Beans and Panela Cheese</i>	\$ 190
<i>Aguacate Toast with Pepita de Calabaza and Cotija Cheese</i>	\$ 135
<i>Ultra Light Omelet</i>	\$ 220
<i>Filled with steamed Vegetables and Soy Tofu, Avocado, Cottage Cheese &amp; Strawberries</i>	
<i>Oatmeal with Fresh Fruit</i>	\$ 125
<i>Fresh Fruit with Cottage Cheese and Honey</i>	\$ 220

## SIDE ORDERS

<i>Toast</i>	\$ 60
<i>Bacon</i>	\$ 135
<i>Chiles</i>	\$ 90

## BEVERAGES

<i>Coffee</i>	\$ 70
<i>Tea or Infusions</i>	\$ 65
<i>Milk Regular o Light</i>	\$ 55

## JUICES

<i>Orange, Grapefruit, Green Juice</i>	\$ 80
--	-------

*Prices are in pesos and include Tax*

*Service since 8.00 to 12.00 hours*