

# Buenos días



---

## DESAYUNOS

<i>Continental</i>	\$ 330
Café americano, jugo de naranja, plato de fruta, pan tostado o pan dulce, mantequilla	
<i>Americano</i>	\$ 350
Café americano, jugo de naranja, plato de fruta, huevos con jamón, pan tostado y dulce	
<i>Mexicano</i>	\$ 465
Café americano, jugo de naranja, plato de fruta, huevos revueltos con Machaca, pan dulce	
<i>Hot Cakes con fruta</i>	\$ 195
	Niños \$ 130
<i>Pan Francés Punta Morro</i>	\$ 310
<i>Waffle con Queso cremado y Frutas del campo</i>	\$ 220

---

## ESPECIALIDADES

<i>Omelette Punta Morro</i>	\$ 350
Con espinacas, relleno de queso, champiñones y salsa de pimientos rostizados	
<i>Omelette del Puerto</i>	\$ 365
Relleno de machaca de camarón (120 grs), queso y salsa de tomate	
<i>Montaditos a Caballo</i>	\$ 270
Huevos estrellados bañados en salsa verde tatemada y cilantro	
<i>Bagel de Salmón Ahumado</i>	\$ 320
Salmon ahumado, queso crema, alcaparras, cebolla y ensalada de pepino	
<i>Sopes de Tinga de Pollo en Adobo y Salsa de Tomate (3)</i>	\$ 230
<i>Combinación de la Casa</i>	\$ 395
½ arrachera (150 gr.), huevo estrellado y chilaquiles en salsa morita	
<i>Omelette de Salmón y Queso</i>	\$ 440
Relleno de salmón ahumado (110 gr.), espinacas, hongos y queso crema	
<i>Omelette de Pulpo</i>	\$ 420
Con pulpo a la mexicana bañado en salsa chipotle	
<i>Machaca tradicional de res</i>	\$ 350
<i>Enchiladas de langosta</i>	\$ 945

---

Precios en pesos, incluye IVA


## HUEVOS AL GUSTO

<i>Rancheros</i>	\$ 245
<i>Divorciados</i>	\$ 240
<i>A la mexicana</i>	\$ 230
<i>Con Chorizo de Soya</i>	\$ 235
<i>Con Jamón</i>	\$ 240
<i>Con Tocino</i>	\$ 280
<i>Con Chilorio y Papas</i>	\$ 255




## CHILAQUILES

<i>Rojos, Verdes o con Mole</i>	\$ 230
<i>*Con pollo (110 gr.)</i>	\$ 280
<i>Verdes con chistorra</i>	\$ 295

## BURRITOS

<i>De Hongos Rancheros</i> 	\$ 250
<i>Machaca de Camarón (150 gr.)</i>	\$ 275
<i>De Jamón con Huevo y Queso</i>	\$ 245
<i>Machaca de Res (150 gr.)</i>	\$ 320
<i>Langosta ranchera (120 gr.)</i>	\$ 945

## SALUDABLES

<i>Bowl de Muesli con Fresas de Nuestro Huerto</i> 	\$ 210
<i>Huevos del Campo con espárragos y prosciutto</i>	\$ 230
<i>Huevo con Nopales Navegantes relleno de Frijoles y Panela o Tofu</i>	\$ 215
<i>Avocado Toast con Pepita de Calabaza y Queso Cotija o Tofu</i> 	\$ 180
<i>Omelette Ultra Light</i>	\$ 230
Relleno de vegetales al vapor y tofu de soya, con aguacate, cottage y fresas	
<i>Avena con Fruta</i> 	\$ 135
<i>Plato de frutas con Cottage y Miel</i>	\$ 255

## ORDENES EXTRAS

<i>Pan Tostado</i>	\$ 70
<i>Tocino</i>	\$ 150
<i>Chiles Toreados</i>	\$ 95

## BEBIDAS

<i>Café Regular, Decaf</i>	\$ 80
<i>Té e Infusiones</i>	\$ 75
<i>Leche Regular o Light</i>	\$ 65
<i>Smoothie de temporada</i>	\$ 90

## JUGOS

<i>Naranja, Toronja, Jugo Verde</i>	\$ 90
-------------------------------------	-------

*Precios en pesos, incluye IVA*

*Servicio de 8.00 a 12.00 horas*

# Good Morning



---

## BREAKFAST

### *Continental*

Coffee or Tea, Milk or Orange juice, Fresh Fruit, Toast or Sweet Roll \$ 330

### *American*

Coffee or Tea, Milk or Orange juice, Fresh Fruit, Toast or Sweet Roll and Eggs with ham or bacon \$ 350

### *Mexican*

Coffee or Tea, Milk or Orange juice, Fresh Fruit, Toast or Sweet Roll and Scrambled Eggs with dry shredded meat (Machaca) \$ 465

### *Hot Cakes with Fruit*

Adult \$ 195  
Child \$ 130

### *French Toast*

\$ 310

### *Waffle*

\$ 220

---

## SPECIALTIES

### *Punta Morro Omelet*

With spinach, Filled with Cheese and Mushrooms, with Roasted Peppers sauce \$ 350

### *Del Puerto Omelet*

Filled with Shrimp Machaca (120 gr.), Cheese and Tomato Sauce \$ 365

### *Montaditos a Caballo*

Two fried Eggs covered with tatemada Green sauce and coriander \$ 270

### *Salmon Bagel*

Smoked salmon, cream cheese, capers, onion and cucumber salad \$ 320

### *Chicken Tinga Sopes in Adobo sauce and Tomato sauce (3)*

\$ 230

### *House Special*

½ Crilled Flank Steak (110 gr.), Egg and Chilaquiles with Chile Morita Sauce \$ 395

### *Salmon and Cheese Omelet*

Filled with Smoked Salmon (110 gr.), Spinach, Mushrooms and Cheese Cream \$ 440

### *Octopus Omelet*

With fresh spiced octopus covered with Creamy Chile Chipotle sauce \$ 420

### *Traditional Beef Machaca*

\$ 350

### *Lobster Enchiladas*

\$ 945

---

*Price are in pesos and include TAX*


## EGGS

Ranchero Style	\$ 245
Divorced Style	\$ 240
Mexican Style	\$ 230
With Soy Chorizo	\$ 235
With Ham	\$ 240
With Bacon	\$ 280
With Potatoes and Chilorio	\$ 255




## CHILAQUILES

Red, Green or Mole Sauce	\$ 230
*With chicken (110 gr.)	\$ 280
Green Sauce & Chistorra Sausage	\$ 295

## BURRITOS

With Soy Chorizo	\$ 235	Ranchero Style and Mushroom 	\$ 250
With Ham	\$ 240	Shrimp Machaca (150 gr.)	\$ 275
With Bacon	\$ 280	Ham, Eggs and Cheese	\$ 245
With Potatoes and Chilorio	\$ 255	Beef Machaca (150 gr.)	\$ 320
		Lobster Ranchero Style (120 gr)	\$ 945

## HEALTHY

Bowl with Muesli and Strawberries from our vegetable patch 	\$ 210
Asparagus with Eggs and Prosciutto	\$ 230
Eggs & Nopal Cactus Navegante Stuffed with Beans and Panela Cheese	\$ 215
Avocado Toast with Pumpkin Seeds and Cotija Cheese or Tofu 	\$ 180
Ultra Light Omelet Filled with steamed Vegetables and Soy Tofu, Avocado, Cottage Cheese & Strawberries	\$ 230
Oatmeal with Fresh Fruit 	\$ 135
Fresh Fruit with Cottage Cheese and Honey	\$ 255

## SIDE ORDERS

Toast	\$ 70
Bacon	\$ 150
Chiles	\$ 95

## BEVERAGES

Coffee	\$ 80
Tea or Infusions	\$ 75
Milk Regular o Light	\$ 65
Smoothie of the season	\$ 90

## JUICES

Orange, Grapefruit, Green Juice	\$ 90
---------------------------------	-------

Prices are in pesos and include Tax

Service since 8.00 to 12.00 hours