

Buenos días

DESAYUNOS

Continental		
<i>Café o té, leche o jugo de naranja, plato de fruta, pan tostado o pan dulce</i>		\$ 245
Americano		
<i>Café, té, leche o jugo de naranja, plato de fruta, huevos con jamón o tocino, pan dulce</i>		\$ 290
Mexicano		
<i>Café, té, leche o jugo de naranja, plato de fruta, huevos revueltos con Machaca, pan dulce</i>		\$ 430
Hot Cakes con fruta	<i>Adultos \$ 145</i>	<i>Niños \$ 100</i>
Pan Francés Punta Morro		\$ 210
Waffle con Queso cremado y Frutas del campo		\$ 165

ESPECIALIDADES

Omelette Punta Morro		
<i>Con espinacas, relleno de queso y champiñones con salsa de pimientos rostizados</i>		\$ 270
Omelette del Puerto		
<i>Relleno de machaca de camarón (120 grs), queso y salsa de tomate</i>		\$ 290
Montaditos a Caballo		
<i>Huevos estrellados bañados en salsa verde tatemada y cilantro</i>		\$ 225
Bagel de Salmón Ahumado		\$ 265
Sopes de Tinga de Pollo en Adobo y Salsa de Tomate (3)		\$ 140
Combinación de la Casa		
<i>½ arrachera (110 gr.), huevo estrellado y chilaquiles en salsa morita</i>		\$ 290
Omelette de Salmón y Queso		
<i>Relleno de salmón ahumado (110 gr.), espinacas, hongos y queso crema</i>		\$ 390
Omelette de Pulpo		
<i>Con pulpo a la mexicana bañado en salsa chipotle</i>		\$ 680



PUNTA MORRO

HUEVOS AL GUSTO

Rancheros	\$ 195
Divorciados	\$ 190
A la mexicana	\$ 175
Con Chorizo de Soya	\$ 210
Con Jamón o Tocino	\$ 220
Con Chilorio y Papas	\$ 225
Machaca Tradicional De Res (150 gr.)	\$ 295

CHILAQUILES

Rojos, Verdes o con Mole	\$ 190
*Con pollo (110 gr.)	\$ 220
Verdes con chistorra	\$ 240

BURRITOS

De Hongos Rancheros	\$ 240
Machaca de Camarón (150 gr.)	\$ 250
De Jamón con Huevo y Queso	\$ 240
Machaca de Res (150 gr.)	\$ 260
Langosta ranchera (120 gr.)	<i>Precio de mercado</i>

SALUDABLES

Bowl con Fresas de Nuestro Huerto	\$ 155
Frittata de Salmón Ahumado y Tocino	\$ 225
Huevo con Nopales Navegantes relleno de Frijoles y Panela	\$ 180
Aguacate Toast con Pepita de Calabaza y Queso Cotija	\$ 130
Omelette Ultra Light <i>Relleno de vegetales al vapor y tofu de soya, con aguacate, cottage y fresas</i>	\$ 190
Avena con Fruta	\$ 95
Plato de frutas con Cottage y Miel	\$ 195

ORDENES EXTRAS

Pan Tostado	\$ 50
Tocino	\$ 130
Chiles Treados	\$ 75

BEBIDAS

Café Regular, Decaf	\$ 65
Té e Infusiones	\$ 60
Leche Regular o Light	\$ 45

JUGOS

Naranja, Toronja, Jugo Verde	\$ 70
------------------------------	-------

Precios en pesos, incluye IVA

EGGS

Ranchero Style	\$ 195
Divorced Style	\$ 190
Mexican Style	\$ 175
With Soy Chorizo	\$ 210
With Ham or Bacon	\$ 220
With Potatoes and Chilorio	\$ 225
Traditional Beef Machaca	\$ 295

CHILAQUILES

Red, Green or Mole Sauce	\$ 190
*With chicken (110 gr.)	\$ 220
Green Sauce & Chistorra Sausage	\$ 240

BURRITOS

Ranchero Style and Mushroom	\$ 240
Shrimp Machaca (150 gr.)	\$ 250
Ham, Eggs and Cheese	\$ 240
Beef Machaca (150 gr.)	\$ 260
Lobster Ranchero Style (120 gr)	<i>Price market</i>

HEALTHY

Bowl with Strawberries from our harvest	\$ 155
Smoked Salmon and Bacon Frittata	\$ 225
Eggs & Nopal Cactus Navegante Stuffed with Beans and Panela Cheese	\$ 180
Aguate Toast with Pepita de Calabaza and Cotija Cheese	\$ 130
Ultra Light Omelet <i>Filled with steamed Vegetables and Soy Tofu, Avocado, Cottage Cheese & Strawberries</i>	\$ 190
Oatmeal with Fresh Fruit	\$ 95
Fresh Fruit with Cottage Cheese and Honey	\$ 195

SIDE ORDERS

Toast	\$ 50
Bacon	\$ 130
Chiles	\$ 75

BEVERAGES

Coffee	\$ 65
Tea or Infusions	\$ 60
Milk Regular o Light	\$ 45

JUICES

Orange, Grapefruit, Green Juice	\$ 70
---------------------------------	-------