

Buenos días

DESAYUNOS

<i>Continental</i>	\$ 270
Café americano, jugo de naranja, plato de fruta, pan tostado o pan dulce, mantequilla	
<i>Americano</i>	\$ 320
Café americano, jugo de naranja, plato de fruta, huevos con jamón, pan tostado y dulce	
<i>Mexicano</i>	\$ 430
Café americano, jugo de naranja, plato de fruta, huevos revueltos con Machaca, pan dulce	
<i>Hot Cakes con fruta</i>	\$ 160
	Niños \$ 110
<i>Pan Francés Punta Morro</i>	\$ 270
<i>Waffle con Queso cremado y Frutas del campo</i>	\$ 190

ESPECIALIDADES

<i>Omelette Punta Morro</i>	\$ 270
<i>Con espinacas, relleno de queso, champiñones y salsa de pimientos rostizados</i>	
<i>Omelette del Puerto</i>	\$ 320
<i>Relleno de machaca de camarón (120 grs), queso y salsa de tomate</i>	
<i>Montaditos a Caballo</i>	\$ 240
<i>Huevos estrellados bañados en salsa verde tatemada y cilantro</i>	
<i>Bagel de Salmón Ahumado</i>	\$ 290
<i>Sopes de Tinga de Pollo en Adobo y Salsa de Tomate (3)</i>	\$ 175
<i>Combinación de la Casa</i>	\$ 360
<i>½ arrachera (100 gr.), huevo estrellado y chilaquiles en salsa morita</i>	
<i>Omelette de Salmón y Queso</i>	\$ 390
<i>Relleno de salmón ahumado (100 gr.), espinacas, hongos y queso crema</i>	
<i>Omelette de Pulpo</i>	\$ 380
<i>Con pulpo a la mexicana bañado en salsa chipotle</i>	



PUNTA MORRO

HUEVOS AL GUSTO

<i>Rancheros</i>	\$ 210
<i>Divorciados</i>	\$ 210
<i>A la mexicana</i>	\$ 210
<i>Con Chorizo de Soya</i>	\$ 210
<i>Con Jamón o Tocino</i>	\$ 230
<i>Con Chilorio y Papas</i>	\$ 225
<i>Machaca Tradicional</i>	
<i>De Res (150 gr.)</i>	\$ 320

CHILAQUILES

<i>Rojos, Verdes o con Mole</i>	\$ 210
<i>*Con pollo (110 gr.)</i>	\$ 240
<i>Verdes con chistorra</i>	\$ 260

BURRITOS

<i>De Hongos Rancheros</i>	\$ 240
<i>Machaca de Camarón (150 gr.)</i>	\$ 250
<i>De Jamón con Huevo y Queso</i>	\$ 225
<i>Machaca de Res (150 gr.)</i>	\$ 270

Langosta ranchera (120 gr.) Precio de mercado

SALUDABLES

<i>Bowl de Muesli con Fresas de Nuestro Huerto</i>	\$ 170
<i>Huevos del Campo con espárragos y prosciutto</i>	\$ 210
<i>Huevo con Nopales Navegantes relleno de Frijoles y Panela o Tofu</i>	\$ 180
<i>Aguacate Toast con Pepita de Calabaza y Queso Cotija o Tofu</i>	\$ 130
<i>Omelette Ultra Light</i>	\$ 210
<i>Relleno de vegetales al vapor y tofu de soya, con aguacate, cottage y fresas</i>	
<i>Avena con Fruta</i>	\$ 120
<i>Plato de frutas con Cottage y Miel</i>	\$ 210

ORDENES EXTRAS

<i>Pan Tostado</i>	\$ 55
<i>Tocino</i>	\$ 130
<i>Chiles Treados</i>	\$ 85

BEBIDAS

<i>Café Regular, Decaf</i>	\$ 65
<i>Té e Infusiones</i>	\$ 60
<i>Leche Regular o Light</i>	\$ 50

JUGOS

<i>Naranja, Toronja, Jugo Verde</i>	\$ 70
-------------------------------------	-------

Precios en pesos, incluye IVA

Servicio de 7.30 a 12.00 horas

Good Morning



BREAKFAST

Continental

Coffee or Tea, Milk or Orange juice, Fresh Fruit, Toast or Sweet Roll \$ 270

American

Coffee or Tea, Milk or Orange juice, Fresh Fruit, Toast or Sweet Roll and Eggs with ham or bacon \$ 320

Mexican

Coffee or Tea, Milk or Orange juice, Fresh Fruit, Toast or Sweet Roll and Scrambled Eggs with dry shredded meat (Machaca) \$ 430

Hot Cakes with Fruit *Adult* \$ 160 *Child* \$ 110

French Toast \$ 270

Waffle \$ 190

SPECIALTIES

Punta Morro Omelet \$ 270
With spinach, Filled with Cheese and Mushrooms, with Roasted Peppers sauce

Del Puerto Omelet \$ 320
Filled with Shrimp Machaca (120 gr.), Cheese and Tomato Sauce

Montaditos a Caballo \$ 240
Two fried Eggs covered with tatemada Green sauce and coriander

Salmon Bagel \$ 290
Smoked salmon, cream cheese, capers, onion and cucumber salad and avocado

Chicken Tinga Sopes in Adobo sauce and Tomato sauce (3) \$ 175

House Special \$ 360
½ Crilled Flank Steak (110 gr.), Egg and Chilaquiles with Chile Morita Sauce

Salmon and Cheese Omelet \$ 390
Filled with Smoked Salmon (110 gr.), Spinach, Mushrooms and Cheese Cream

Octopus Omelet \$ 380
With fresh spiced octopus covered with Creamy Chile Chipotle sauce

EGGS

Ranchero Style	\$ 210
Divorced Style	\$ 210
Mexican Style	\$ 210
With Soy Chorizo	\$ 210
With Ham or Bacon	\$ 230
With Potatoes and Chilorio	\$ 225
Traditional Beef Machaca	\$ 320

CHILAQUILES

Red, Green or Mole Sauce	\$ 210
*With chicken (110 gr.)	\$ 240
Green Sauce & Chistorra Sausage	\$ 260

BURRITOS

Ranchero Style and Mushroom	\$ 240
Shrimp Machaca (150 gr.)	\$ 250
Ham, Eggs and Cheese	\$ 225
Beef Machaca (150 gr.)	\$ 270

Lobster Ranchero Style (120 gr) *Price market*

HEALTHY

Bowl with Muesli and Strawberries from our vegetable patch	\$ 170
Asparagus with Eggs and Prosciutto	\$ 210
Eggs & Nopal Cactus Navegante Stuffed with Beans and Panela Cheese	\$ 180
Aguate Toast with Pepita de Calabaza and Cotija Cheese	\$ 130
Ultra Light Omelet	\$ 210
<i>Filled with steamed Vegetables and Soy Tofu, Avocado, Cottage Cheese & Strawberries</i>	
Oatmeal with Fresh Fruit	\$ 120
Fresh Fruit with Cottage Cheese and Honey	\$ 195

SIDE ORDERS

Toast	\$ 55
Bacon	\$ 130
Chiles	\$ 85

BEVERAGES

Coffee	\$ 65
Tea or Infusions	\$ 60
Milk Regular o Light	\$ 50

JUCICES

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

Prices are in pesos and include Tax

Service since 7.30 to 12.00 hours