



Signature

BREAKFAST

Sabores que nacen entre la jungla y el mar
especialmente para ti.

 **Vegano**  **Picante**  **★ Signature**

Enchiladas de mole rosa ★

Enchiladas rellenas de pechuga de pollo a la mexicana o champiñones perfumados con epazote, servido con tortillas hechas a mano, bañadas con mole rosa tradicional, crema fresca de rancho, pétalos de rosa y queso fresco, coronadas con cilantro criollo.

**Un clásico romántico,
perfecto para el paraíso.**

\$320.00

Huevos Tirados ★

Huevo orgánico revuelto con frijoles refritos tradicionales sazonados con epazote y hoja de aguacate, envueltos en hoja santa acompañados de plátano macho frito, queso fresco, servido con tortillas hechas a mano y salsa martajada.

***Opción de extra de longaniza de Valladolid**

\$230.00



Enchiladas de mole rosa



Enfrijoladas Trufadas

★ **Enfrijoladas Trufadas**

Tortillas hechas a mano rellenas de champiñones perfumados con epazote criollo, bañadas con salsa de frijol perfumada con aceite de trufas y hongos, acompañadas de crema de rancho, queso fresco.

Tradición con actitud elegante.

\$290.00



Pan francés de Café & Baileys ★

Pan brioche empapado en una mezcla de café, leche y Baileys, perfumado con vainilla de Papantla, caramelizado con azúcar moscabado y canela y acompañado con crema montada de café, bañado con un jarabe miel de agave y café de grano y coronado con frutos del bosque y flores comestibles.

Dulce, crujiente y memorable.

\$320.00

Tostada de Aguacate 🍌

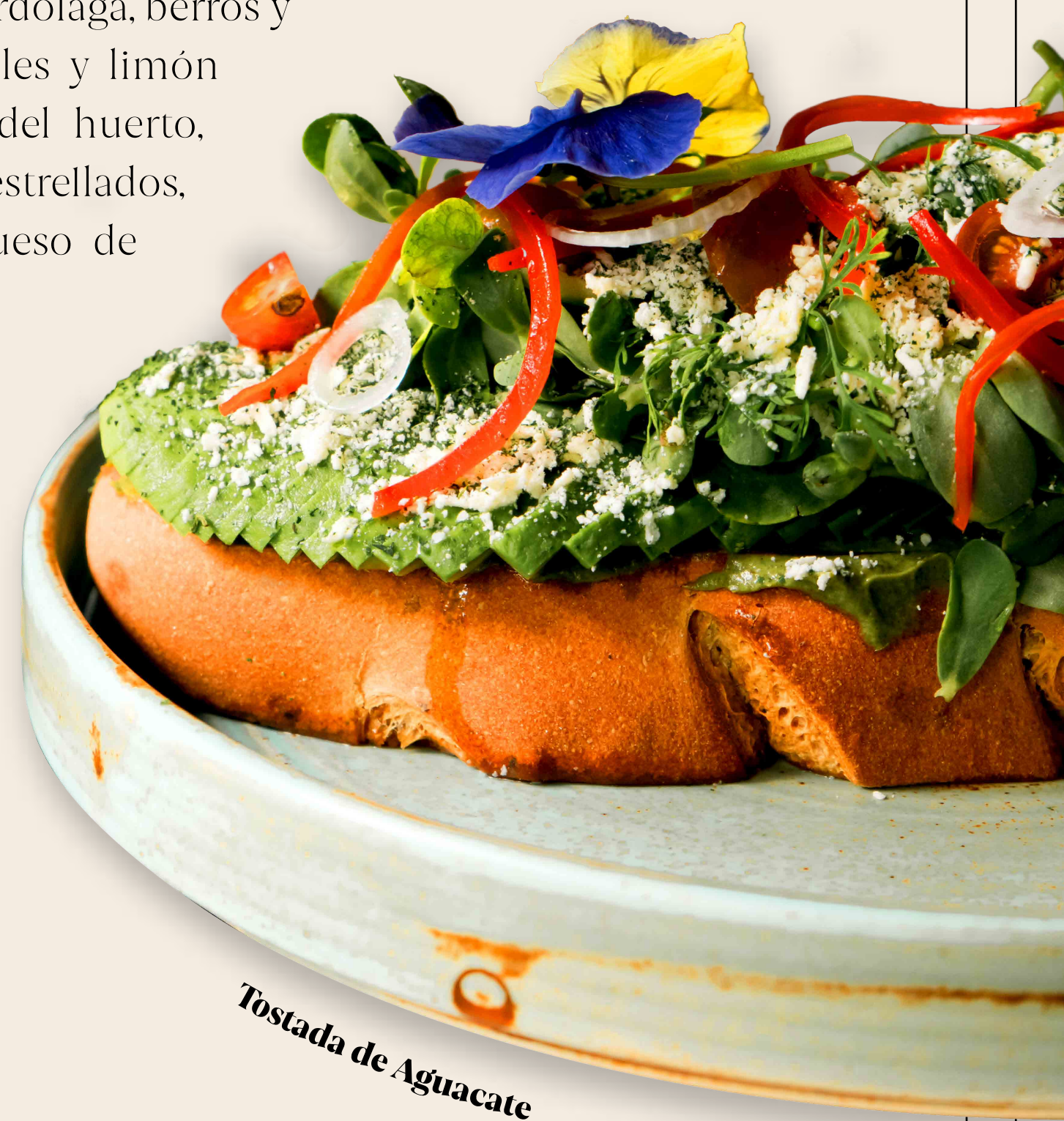
Pan de masa madre hecho en casa acompañado con una base de aguacate has con ensalada de quelites, verdolaga, berros y cilantro criollo, aliñadas con aceite de chiles y limón Eureka, con ensalada de tomates cherry del huerto, acompañado con huevos orgánicos (estrellados, pochados o revueltos) y coronado con queso de rancho y brotes frescos.

Extras:

- Salmón ahumado • Tocino frito
- Hongos de temporada

Fresca, vibrante y hecha para la playa.

\$320.00





Signature BREAKFAST

Bold flavors from the jungle and the sea,
handcrafted for you.

 Veggie

 Spicy

 Signature

Pink Bliss Enchiladas ★

Handcrafted tortillas wrapped around shredded chicken in a Mexican-style sofrito or epazote-scented mushrooms. Bathed in traditional pink mole, finished with fresh ranch cream, crumbled queso fresco, delicate rose petals, and crowned with criollo cilantro.

**A romantic Mexican classic.
Crafted for paradise mornings.**

\$320.⁰⁰

Huevos Tirados ★

Organic scrambled eggs folded with traditional refried beans infused with epazote and avocado leaf. Wrapped in hoja santa, served with fried sweet plantain, queso fresco, handmade tortillas, and a rustic molcajete salsa.

Add-on: Valladolid-style longaniza

\$230.⁰⁰



Pink Bliss Enchiladas



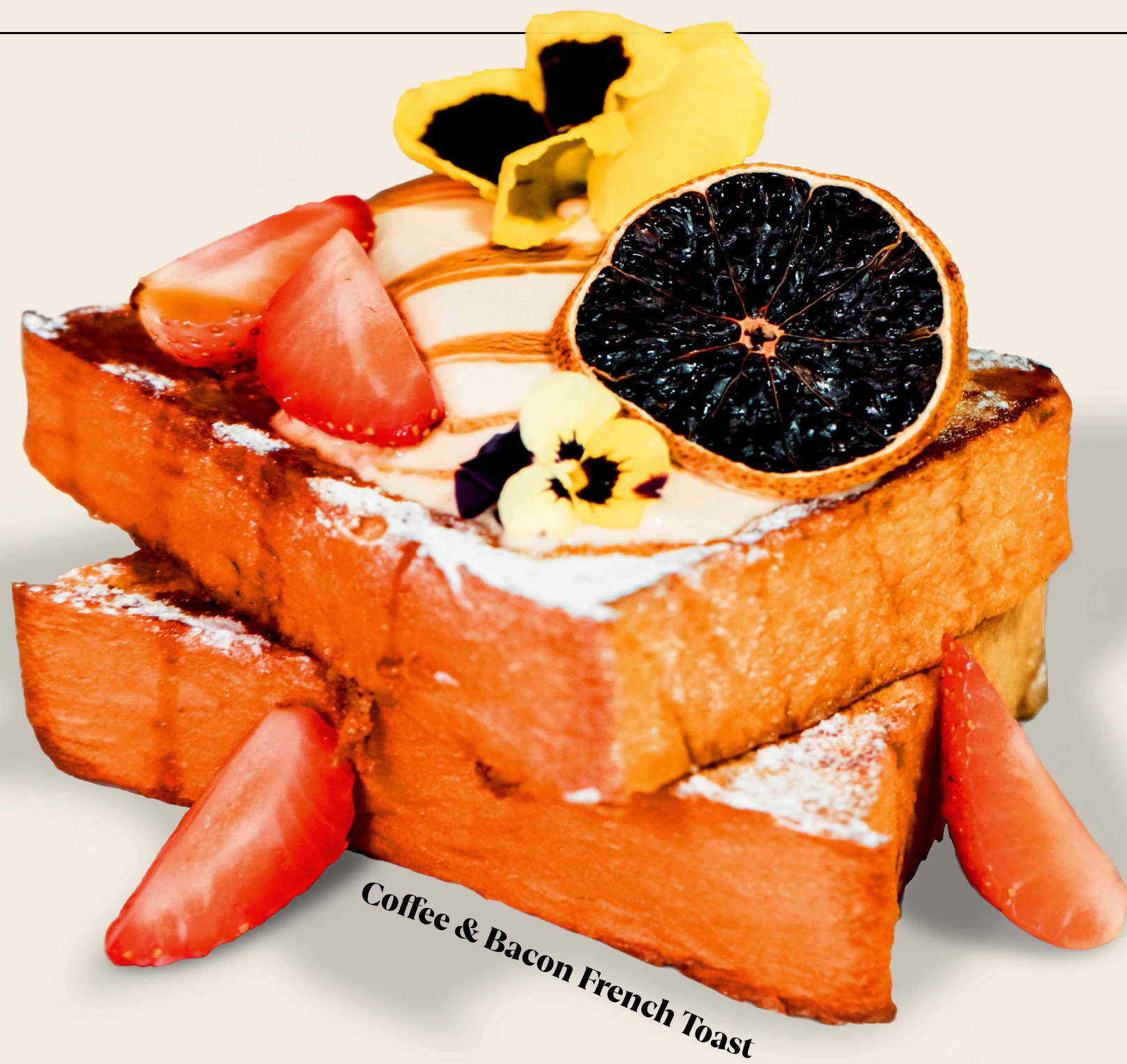
Truffled Enfrijoladas

★ Truffled Enfrijoladas

Handmade tortillas filled with epazote - perfumed mushrooms, bathed in a silky bean sauce elevated with truffle oil and wild mushrooms. Finished with fresh ranch cream and queso fresco.

Mexican heart, French soul. Kanan style.

\$290.⁰⁰



Baileys & Coffee French Toast ★

Brioche soaked in a blend of coffee, milk, and Baileys, infused with Papantla vanilla. Lightly caramelized with muscovado sugar and cinnamon. Served with whipped coffee cream, drizzled with agave and coffee syrup, and crowned with wild berries and edible flowers.

Sweet, crunchy & wildly addictive.

\$320.⁰⁰

Avocado Toast 🍷

House-made sourdough layered with smashed avocado, topped with a vibrant mix of local greens—quelites, purslane, watercress, and criollo cilantro—dressed in chili oil and Eureka lemon. Finished with cherry tomatoes from the garden, organic eggs your way (fried, poached, or scrambled), ranch-style cheese, and fresh sprouts.

Add-ons:

- Smoked salmon
- Crispy bacon
- Seasonal mushrooms

Vibrant & refreshing. Beach life essential.

\$320.⁰⁰

