

DESAYUNO
CONTINENTAL

(* Includo en algunas
tarifas y planes)

El desayuno continental incluye:

PLATO DE FRUTA DE TEMPORADA

Una selección de nuestras frutas locales de temporada para acompañar tu desayuno.

PAN DULCE CASERO (2 PZ)

Horneado todas las mañanas para ti.

UN CAFÉ AMERICANO O TÉ

• • •

DESAYUNO
AMERICANO

(* Includo en algunas
tarifas y planes)

El desayuno Americano incluye:

PLATO DE FRUTA DE TEMPORADA

Una selección de nuestras frutas locales de temporada para acompañar tu desayuno.

ORDEN DE PAN DULCE CASERO

Horneado todas las mañanas para ti.

UN CAFÉ AMERICANO Ó TÉ

UN VASO DE JUGO

UN PLATILLO A ELEGIR DE NUESTRO MENÚ DE DESAYUNOS

• • •

NUESTRO MENÚ

PLATO DE FRUTA DE TEMPORADA

130 MXN

Una selección de nuestras frutas locales de temporada

ENSALADA DE FRUTA

180 MXN

Una selección de nuestras frutas locales de temporada acompañados de yougurth y granola hecha en casa.

COPA DE FRUTOS ROJOS

205 MXN

Yogurt firme con vainilla y miel, coulis de frutos rojos, fruta fresca y granola artesanal, servida con hoja de menta.

YOGURT DE CÍTRICOS

195 MXN

Yogurt griego con miel de agave infusionada, ralladura de naranja y limón y fruta fresca de la estación.

PARA EMPEZAR

*Favor de consultar inclusiones en la confirmación de su reserva.

No se incluyen especialidades de café, ordenes extra, platillos de otros menús, ni cambios o sustituciones en los platillos.

DULCES
TENTACIONES

PAN FRANCÉS	240 MXN
Pan suave dorado en mantequilla, con miel de agave infundada de canela y naranja, fresas, arándanos, plátano y yerbabuena fresca.	
HOT CAKES / HOT CAKES DE PLÁTANO	200 MXN
Esponjosos y suaves, con un dorado perfecto y textura ligera.	
CANASTA DE PAN ARTESANAL (4 PIEZAS)	100 MXN
Selección de panes horneados cada mañana.	

• • •

HUEVOS ORGÁNICOS
DE LA GRANJA

AL GUSTO (DOS INGREDIENTES)	245 MXN
Revueltos, fritos, rancheros, pochados, cocidos, etc. con guarnición de ensalada a elegir entre mediterránea y tropical.	
MAZUNTE	265 MXN
Dos tortillas dobladas rellenas de huevos revueltos con chorizo y chile serrano. Cubiertas con una cremosa salsa de frijoles y servidas con aguacate y queso fresco.	
ESCONDIDOS	260 MXN
Dos huevos estrellados, servidos dentro de tortillas fritas, en cama de frijoles y bañados con salsa de chorizo, queso fresco y cilantro.	
HUEVOS HOJA SANTA	255 MXN
Huevos estrellados sobre hoja santa oaxaqueña, servidos con tomate queso asados.	
OMELETTE CAPRESE	265 MXN
Omelette de huevo orgánico con jitomate fresco, albahaca, queso de cabra y quesillo, con infusión de aceite balsámico servido en espejo de tomate rostizado.	
OMELETTE ZOA	260 MXN
Pimiento, calabacín, cebolla morada, espinaca, champiñones y quesillo.	

Solo claras: + 50 MXN

• • •

MAÍZ Y TRADICIÓN
AL COMAL

QUESADILLAS DE MAÍZ NIXTAMAL 245 MXN

Tres quesadillas asadas al comal de maíz criollo, rellenas de queso fresco, epazote y chapulín.

DUO DE TETELAS DEL COMAL 250 MXN

Tetelas de maíz nixtamalizado rellenas de frijoles refritos y queso fresco, en un espejo de salsa de chile pasilla.

ENFRIJOLADAS RELLENAS DE QUESO 265 MXN

Tortillas de maíz bañadas en crema de frijol negro infundada con hoja de aguacate, rellenas de queso fresco.

TAMAL SIETE CUEROS 230 MXN

Masa de maíz criollo rellena de frijoles negros, envuelta en hoja santa y cocido al vapor, con espejo de frijol o mole.

CHILAQUILES VERDES 245 MXN

Totopos de maíz criollo cubiertos con salsa verde molcajetada y pechuga de pollo confitada.

• • •

VITALIDAD ROJA 100 MXN

Zanahoria, manzana, betabel, jengibre y limón.

VERDECITO 100 MXN

Piña, manzana verde, espinaca fresca y perejil.

JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 95 MXN

Natural y fresco, elaborado al momento con frutas seleccionadas según la estación.

A elegir una fruta (consulte disponibilidad de temporada con su mesero).

• • •

JUGOS
ARTESANALES

BARRA DE CAFÉ

AMERICANO	70 MXN
CAPUCCINO*	90 MXN
LATTE*	95 MXN
ESPRESSO	70 MXN
ESPRESSO MACCHIATO*	75 MXN
ESPRESSO DOBLE*	95 MXN
ESPRESSO DOBLE MACCHIATO*	100 MXN
CAFÉ HELADO*	80 MXN
LATTE HELADO	95 MXN
TAZA DE TÉ	55 MXN
TÉ HELADO*	65 MXN
TÉ LATTE HELADO	80 MXN

*Estas especialidades de nuestra barra de café no están incluidas en los planes de alimentos ni cortesías.

• • •

ALGO MÁS...

REFRESCOS	65 MXN
PERRIER	95 MXN
AGUA EMBOTELLADA NATURAL	95 MXN
AGUA EMBOTELLADA MINERAL	105 MXN
SUERO ZOA Agua mineral con limón y sal.	95 MXN
LECHE CON CHOCOLATE Fría o caliente.	115 MXN
GOLDEN MILK Leche tibia infusionada con cúrcuma, jengibre, canela y un toque de miel, creando una bebida reconfortante y antioxidante.	120 MXN

• • •

EXTRAS

LECHE ENTERA O DESLACTOSADA	15 MXN
LECHE DE ALMENDRAS O SOYA	18 MXN