

DESAYUNO



DESAYUNO CONTINENTAL

(Incluido en algunos paquetes)

PLATO DE FRUTA DE TEMPORADA

Elige una de nuestras frutas de temporada.

ORDEN DE PAN DULCE CASERO

Horneado todas las mañanas para ti.

CAFÉ AMERICANO

PARA COMENZAR TU DÍA

PLATO DE FRUTA DE TEMPORADA

(Incluido en desayuno Continental y planes de alimentos)

Elige una de nuestras frutas de temporada para acompañar tu desayuno.

130 MXN

ENSALADA DE FRUTA

Fresca variedad de frutas de la estación a elegir.

180 MXN

COPA DE FRUTOS ROJOS

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

205 MXN

YOGURT DE CÍTRICOS

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

195 MXN

TABLA DE QUESOS DE OAXACA*

Quesos artesanales oaxaqueños acompañados de frutas de temporada nueces tostadas

250 MXN

DULCES TENTACIONES

PAN FRANCÉS

Pan suave dorado en mantequilla, con miel de agave infusionada, fresas, arándanos, plátano y yerbabuena fresca.

240 MXN

DESAYUNO



HOTCAKES / HOT CAKES DE PLÁTANO

Esponjosos y suaves, con un dorado perfecto y textura ligera.

200 MXN

CANASTA DE PAN ARTESANAL (4 piezas)

Selección de panes horneados cada mañana.

100 MXN

TAMAL CANARIO DULCE

Tamal suave hecho de mezcla de harinas de arroz y maíz tierno con pasas, cocido al vapor en hoja de maíz.

190 MXN

HUEVOS ORGÁNICOS DE LA GRANJA

AL GUSTO (Dos ingredientes)

Revueltos, fritos, rancheros, pochados, cocidos, etc.

245 MXN

MAZUNTE

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.

265 MXN

ESCONDIDOS

Dos huevos estrellados, servidos dentro de tortillas fritas, en cama de frijoles y bañados con salsa de chorizo, queso fresco y cilantro.

260 MXN

HUEVOS HOJA SANTA

Huevos estrellados sobre hoja santa oaxaqueña, servidos con vegetales salteados en reducción y semillas de la costa.

255 MXN

OMELETTE CAPRESSE

Omelette de huevo orgánico con jitomate fresco, albahaca, queso de cabra y quesillo.

265 MXN

OMELETTE ZOA

Pimiento, calabacín, cebolla morada, espinaca, champiñones y quesillo, con infusión de aceite balsámico.

260 MXN

Solo claras: + 50 MXN

DESAYUNO



MAÍZ Y TRADICIÓN AL COMAL

QUESADILLAS DE MAÍZ NIXTAMAL Tres Quesadillas asadas al comal de maíz criollo, rellenas de quesillo, epazote, y chapulín.	245 MXN
DUO DE TETELAS DEL COMAL Tetelas de maíz nixtamalizado rellena de frijoles refritos y queso fresco, en un espejo de salsa de chile tusta.	250 MXN
ENFRIJOLADAS RELLENAS DE QUESO Tortillas de maíz bañadas en crema de frijol negro infusionada con hoja de aguacate, rellenas de queso fresco .	265 MXN
TAMAL SIETE CUEROS Masa de maíz criollo rellena de frijoles negros, envuelto en hoja santa y cocido al vapor, con espejo de frijol o mole.	230 MXN
CHILAQUILES VERDES Totopos de maíz criollo cubiertos con salsa verde molcajeteada y pechuga de pollo confitada.	245 MXN

JUGOS ARTESANALES

VITALIDAD ROJA Zanahoria, manzana, betabel, gengibre y limón.	100 MXN
VERDECITO Piña, manzana verde, espinaca fresca y perejil.	100 MXN
JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA	95 MXN

DESAYUNO



BARRA DE CAFÉ

AMERICANO	70 MXN
CAPUCCINO *	90 MXN
LATTE*	95 MXN
EXPRESSO	70 MXN
EXPRESSO MACCHIATO*	75 MXN
EXPRESSO DOBLE *	95 MXN
EXPRESSO DOBLE MACCHIATO *	100 MXN
TÉ	55 MXN

* Estas variedades de café no están incluidas en los planes de alimentos o 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 infusio- nada con cúrcuma, jengibre, canela y un toque de miel, creando una bebida reconfortante y antioxidante.	120 MXN