

DESAYUNO
CONTINENTAL

PARA EMPEZAR

*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

• • •

PLATO DE FRUTA DE TEMPORADA

130 MXN

*Incluido en Desayuno Continental y planes de alimentos

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

ENSALADA DE FRUTA

180 MXN

Fresca variedad de frutas de la estación a elegir.

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.

• • •

PAN FRANCÉS

240 MXN

Pan suave dorado en mantequilla, con miel de agave infusionada, 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.

*Este platillo no está incluido en ningún plan de alimentos ni en paquetes con comida incluida.

DULCES
TENTACIONES



HUEVOS ORGÁNICOS
DE LA GRANJA

AL GUSTO (DOS INGREDIENTES)	245 MXN
Revueltos, fritos, rancheros, pochados, cocidos, etc.	
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 asado y aguacate.	
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 quesillo, 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 tusta.	
ENFRIJOLADAS RELLENAS DE QUESO	265 MXN
Tortillas de maíz bañadas en crema de frijol negro infusionada 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.	

JUGOS
ARTESANALES

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.	

• • •

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
TÉ CALIENTE	55 MXN
TÉ FRIO LATTE*	85 MXN

*Estas especialidades de nuestra barra 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	95 MXN
Agua mineral con limón y sal.	
LECHE CON CHOCOLATE	115 MXN
Fría o caliente.	
GOLDEN MILK	120 MXN
Leche tibia infusionada con cúrcuma, jengibre, canela y un toque de miel, creando una bebida reconfortante y antioxidante.	