

MENÚ DESAYUNO
BREAKFAST MENU



SAMOS
SABORES MÍOS

FRUTAS Y CEREALES | *FRUITS & CEREALS*

Fruta de Temporada | Queso Cottage o Yogur Orgánico | Granola Hecha en Casa (240 g) **\$260**
Seasonal Fruit | Cottage Cheese or Organic Yogurt | Homemade Granola 🥛🍌

Frutos Rojos de Michoacán | Yogur Griego | Granola Hecha en Casa | Néctar de Agave (140 g) **\$ 330**
(Opción Saludable)
Michoacán Berries | Greek Yogurt | Homemade Granola | Agave Nectar (Healthy Option) 🥛🥄🍌

Muesli | Chía | Avena | Coco | Granola con Chocolate Semi amargo | Arándanos | Durazno | Naranja Confitada | (Opción Saludable) **\$280**
Muesli | Chia | Oats | Coconut | Granola with Semi-sweet Chocolate | Blueberries | Peach | Candied Orange (Healthy option) 🥄🍌🍌

ESQUINA DULCE | *SWEET CORNER*

Pan Francés De Otoño (180 g) | Pan Brioche | Crema de Camote y Café de Olla | Mandarina | Miel de Piloncillo | Durazno al Grill | Mora Azul | Cereza Negra | Flor de Cempasúchil **\$410**
Autumn French Bread | Brioche Bread | Sweet Potato & Mexican Coffee Cream | Mandarin | Piloncillo Honey | Grilled Peach | Blueberries | Blackberries | Marigold Flower 🍌🍌🥛

Variedad de Pan Dulce Horneado en Casa (5 piezas) **\$220**
Assorted Homemade Baked Pastries 🥛🍌🥄🍌

Croissant de Almendra hecho en casa (1 pieza) **\$100**
Homemade Almond Croissant 🥛🍌🥄🍌🍌

Concha Doble Chocolate hecha en casa (1 pieza) **\$60**
Double Chocolate “Concha” 🥛🍌

CLASICOS MEXICANOS | *MEXICAN CLASSICS*

Chilaquiles Rojos, Verdes o Divorciados | Aguacate | Queso | Crema | Cebolla | Cilantro (350 g) **\$320**
Red, Green or “Divorciados” Chilaquiles | Avocado | Cheese | Cream | Onion | Cilantro 🥛🍌

Con Cecina (60 g) | With Salted Mexican Beef 🍌 **\$440**

Con Pollo (60 g) | With Chicken 🍌 **\$400**

Con Huevo (1 pieza) | With Egg 🍌 **\$350**

Enmoladas Vegetarianas (3 piezas) | Mole | Salteado de Vegetales y Tofu | Crema de Soya | Cebolla | Cilantro | Aguacate **\$350**
Vegetarian “Enmoladas” | Mole | Sautéed Vegetables with Tofu | Soy Cream | Onion | Coriander | Avocado 🍌🥄

Molletes (3 piezas) | Queso | Frijoles Refritos | Salsa Mexicana | Pan Artesanal **\$330**
“Molletes” | Cheese | Refried Beans | Mexican Salsa | Artisan Bread 🥛🍌

Con Arrachera (120 g) | with Flank Steak 🍌 **\$425**

Con Chorizo (120 g) | with Chorizo 🍌 **\$360**

🍌Carne / Beef 🍌Gluten 🥛Lácteo / Dairy 🍌Mariscos / Seafood 🥛Nueces / Nuts 🐟Pescado / Fish 🍌Pollo / Chicken 🍌Puerco / Pork 🍌Huevo / Egg

🍌Vegano / Vegan 🍌Soya / Soy 🍌Vegetariano / Vegetarian 🍌Platillos Insignia del Restaurante / Signature Dishes 🍌Semillas / Seeds

* Productos crudos o poco cocidos son consumidos bajo responsabilidad del cliente.

Por favor notifique sus requerimientos dietéticos específicos a fin de brindarle la información exacta respecto a los ingredientes y alérgenos de nuestros platos. Precios en pesos mexicanos. La propina no es obligatoria. Aceptamos pagos en efectivo, tarjetas VISA, MasterCard y American Express. El pago con tarjeta no genera comisión Todos los precios incluyen IVA – Porcentaje del 16%.

Contacto de las autoridades para comentarios acerca del servicio: *0311 o 55 5658 1111.

*Rare or undercooked products are consumed under customer responsibility.

Please notify us of your specific dietary requirements to ensure we are able to provide accurate information and advice on the ingredients and allergens in our dishes. All prices are in Mexican pesos. The gratuity is not mandatory. We accept the following payment methods: cash, VISA, MasterCard and American Express. The payment with credit cards does not generate commission. All prices are inclusive of VAT – 16% rate.

Authorities Contact Number for comments about the service: *0311 or 55 5658 1111.



Todos nuestros huevos son de libre pastoreo, cinco gallinas por metro cuadrado, sin antibióticos ni aditivos para acelerar su crecimiento, Estamos a favor de un trato digno en los productos de origen animal.

All our eggs are free-range chickens, five hens per square meter, without antibiotics or additives to accelerate their growth; we are in favor of a dignified treatment in products of animal origin.

Tortilla del Campo | Huevo (2 piezas) | Queso | Papas | Chícharos | Habas | Huitlacoche | Cilantro | Mole Poblano **\$410**
“Tortilla del Campo” | Eggs | Cheese | Potatoes | Fava Beans | Broad Beans Mexican | Corn Truffle | Cilantro | “Poblano” Mole 🍷 🥛 🌿 🥚

Tlacoyos de Frijol | Pork Belly (120 g) | Salsa Verde | Verdolagas | Ensalada de Nopal con Cebolla y Tomate | Queso Cotija de Rancho | Ensalada de Berro | Crema Acida **\$425**
Bean Tlacoyos | Pork Belly | Green Sauce | Purslane | Cured Cactus Salad with Onion and Tomato | Farm Cotija Cheese | Watercress Salad | Sour Cream 🥛

Tlacoyo de Frijol (120 g) | Carne Vegana | Salsa Verde | Verdolagas | Ensalada de Nopal con cebolla y tomate | Queso Vegano de Chicharo | Ensalada de Berro **\$430**
Bean Tlacoyo | Vegan Meat | Green Sauce | Purslane | Cured Cactus Salad with Onion and Tomato | Vegan Pea Cheese | Watercress Salad 🌿

Huevos en Cazuela (2 piezas) | Hongos de Temporada | Papas | Cecina (30 g) | Salsa Borracha | Crema | Queso Cotija **\$440**
Stone-Oven-Baked Eggs | Seasonal Mushrooms | Potatoes | Salted Mexican Beef | “Borracha” Sauce | Cream | “Cotija” Cheese 🍷 🥛 🥚

Huevos Chapultepec Divorciados | Huevos Fritos (2 piezas) | Plátano Macho | Chorizo (30 g) | Frijoles | Tortilla de Maíz | Queso Cotija **\$430**
“Divorciados” Chapultepec Eggs | Fried Eggs | Plantain | Mexican Sausage | Beans | Corn Tortilla | “Cotija” Cheese 🍷 🥛 🥚

Barbacoa de Res (180 g) | Salsa de Frijol | Cebolla Blanca & Cilantro | Tortillas | Limones | Chiles Tostados Mexican Beef | Bean Sauce | Onion & Cilantro | Corn Tortillas | Limes | “Chiles Tostados” 🍷 **\$440**

Tacos Revolicados | Carnitas de Cerdo (120 g) | Frijoles | Ensalada de Nopales | Salsa verde | Salsa Mexicana | Cebolla Curtida | Aguacate **\$410**
“Tacos Revolicados” | Pork “Carnitas” | Beans | Cured Cactus Salad | Green Sauce | “Mexicana” Sauce | Pickled Onion | Avocado 🍷 🥛



CLÁSICOS INTERNACIONALES | *INTERNATIONAL CLASSICS*

Huevos al Gusto (2 piezas)| Omelet, Revueltos o Fritos a elegir, *Ingredientes a elegir:* (30 g) Jamón, Tocino, Cebolla, Jitomate, Espinaca, Hongos, Pimientos, Espárragos **\$430**
Eggs as you like | Omelette, Scrambled or Fried to choose. *Ingredients to choose:* Ham, Bacon, Onion, Tomato, Spinach, Mushrooms, Pepper, Asparagus 🍳

Huevos Benedictinos | Huevos Pochados (2 piezas) | Lomo Canadiense (25 g)| Salsa Holandesa **\$450**
| Muffin Inglés
Benedict Eggs | Poached Eggs | Canadian Ham | Hollandaise Sauce | English Muffin 🍳🥞🌿🍷

Con Salmón Ahumado (80 g)| With Smoked Salmon 🐟 **\$520**
Tosta de Aguacate | Huevo Pochado (2 piezas) | Machacado de Aguacate | Tomate | Hojas Orgánicas | Salsa de Cilantro | Salsa Macha | Pan de Masa Madre **\$410**
Avocado Toast | Poached Eggs | Mashed Avocado | Tomato | Organic Farm Greens
| Cilantro Sauce | “Macha” Sauce | Sourdough Bread 🍳🥒🍷

Baggel de Salmón Ahumado | Salmón Ahumado (120g) | Queso Crema con Eneldo y Limón | Semilla de Mostaza Encurtida | Ensalada de Espárragos | Aguacate | Micro Greens **\$470**
Smoked Salmon Bagel | Smoked Salmon | Cream Cheese with Dill and Lemon | Pickled Mustard Seeds | Asparagus Salad | Avocado | Micro Greens 🍷🥒🌿🥒🐟

Croque Madame Samos | Huevo Frito (1 pieza) | Jamón Selva Negra (80 g) | Espinaca | Queso | Aceite de Trufa **\$430**
Samos Croque Madame | Fried Egg | Black Forest Ham | Spinach | Cheese | Truffle Oil 🍷🍳🥞🌿🍷

El gramaje indicado en platillos informa la porción en crudo de proteína (si aplica) y/o el peso total del plato en crudo.
The portion in grams informs the weight of the raw protein (if applies) and/or the total weight of the raw dish.

BEBIDAS CON ALCOHOL | ALCOHOLIC BEVERAGES

Mimosa (120 ml) **\$460**
Champagne Louis Roederer Collection
Bellini (120 ml) **\$300**
Prosecco La Marca
Bloody Mary (165 ml) **\$300**
Carajillo (120 ml) **\$300**

BEBIDAS CALIENTES | HOT BEVERAGES

Americano (230 ml) **\$110**
Capuccino (230 ml) **\$120**
Café de Olla (230 ml) **\$120**
Moka (230 ml) **\$120**
Latte (230 ml) **\$120**
Espresso (30 ml) **\$110**
Espresso doble (60 ml) **\$120**
Double Espresso
Chocolate Caliente (230 ml) **\$115**
Hot Chocolate
Te Selección Mighty Leaf (230 ml) **\$120**
Mighty Leaf Tea Selection

JUGOS FRESCOS Y AGUAS | FRESH JUICES AND WATER

Zanahoria | Toronja | Naranja | Verde (270 ml) **\$90**
Carrot | Grapefruit | Orange | Green
Hethe Natural (750 ml) **\$140**
Still Water
Hethe Mineral (750 ml) **\$140**
Sparkling Water

SELECCIÓN SALUDABLE | WELLNESS SELECTION **\$120**

Matcha Latte Golden Milk Latte | Leche de preferencia | Cúrcuma | Jengibre | Canela |
(Leche de Coco / Coconut Milk 230 ml) Pimienta Negra | Jarabe de Agave y Vainilla (por pedido)
Milk of Choice | Turmeric | Ginger | Cinnamon | Black Pepper |
Agave Syrup and Vanilla (by request)

🥩 Carne / Beef 🌿 Gluten 🥛 Lácteo / Dairy 🐟 Mariscos / Seafood 🥜 Nueces / Nuts 🐟 Pescado / Fish 🐔 Pollo / Chicken 🐷 Puerco / Pork 🍳 Huevo / Egg
🌿 Vegano / Vegan 🌿 Soya / Soy 🥒 Vegetariano / Vegetarian 🍷 Platillos Insignia del Restaurante / Signature Dishes 🌿 Semillas / Seeds

* Productos crudos o poco cocidos son consumidos bajo responsabilidad del cliente.
Por favor notifique sus requerimientos dietéticos específicos a fin de brindarle la información exacta respecto a los ingredientes y alérgenos de nuestros platos. Precios en pesos mexicanos. La propina no es obligatoria. Aceptamos pagos en efectivo, tarjetas VISA, MasterCard y American Express. El pago con tarjeta no genera comisión Todos los precios incluyen IVA – Porcentaje del 16%.
Contacto de las autoridades para comentarios acerca del servicio: *0311 o 55 5658 1111.
*Rare or undercooked products are consumed under costumer responsibility.
Please notify us of your specific dietary requirements to ensure we are able to provide accurate information and advice on the ingredients and allergens in our dishes. All prices are in Mexican pesos. The gratuity is not mandatory. We accept the following payment methods: cash, VISA, MasterCard and American Express. The payment with credit cards does not generate commission. All prices are inclusive of VAT – 16% rate.
Authorities Contact Number for comments about the service: *0311 or 55 5658 1111.