

MENÚ DESAYUNO

BREAKFAST MENU



SAMOS
SABORES MÍOS

FRUTAS Y CEREALES | FRUITS & CEREALS

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

Frutos Rojos de Michoacán | Yogurt 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 (210 g) (Opción Saludable) \$280
Muesli | Chia | Oats | Coconut | Granola with Semi-sweet Chocolate | Blueberries | Peach | Candied Orange (Healthy option) 🥄🥄🥄

Avena Caliente | Canela | Plátano | Fresa | Mora Azul | Leche de Avena | Almendras Tostadas (330 g) \$260
Hot Oatmeal | Cinnamon | Banana | Strawberry | Blueberry | Oat Milk | Toasted Almonds 🥄🥄

ESQUINA DULCE | SWEET CORNER

Pan Francés Samos (180g) | Pan Brioche | Relleno De Crema De Frutos Rojos | Costra De Cereal | Plátanos en Dulce De Leche | Blue Berry | Crema De Limón Con Mascarpone | Salsa De Caramelo | Pepita de calabaza en dulce de leche \$410
Samos French Toast | Brioche Bread | Red Fruit Cream | Bananas in Dulce De Leche | Blueberries | Lemon Cream with Mascarpone | Caramel Sauce 🍯🥛🍷

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

Con Setas (120 g) | with Mushrooms 🥄 \$340

🍖 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.



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 | Chicharos | 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 (120 g) | Pork Belly (120 g) | Salsa Verde | Verdolagas | Ensalada de Nopal con Cebolla y Tomate | Queso Cotija de Rancho | Ensalada de Berro | Crema Ácida \$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 \$440
Mexican Beef | Bean Sauce | Onion & Cilantro | Corn Tortillas | Limes | “Chiles Tostados” 🥞

Tacos Revueltos | Carnitas de Cerdo (120 g) | Frijoles | Ensalada de Nopales | Salsa Verde | Salsa Mexicana | Cebolla Curtida | Aguacate \$410
“Tacos Revueltos” | 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 | Muffin Inglés \$450
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 Michoacan | 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.

ACOMPAÑAMIENTOS | SIDES

Aguacate (1 pz) Avocado🥑	\$95
Tocino (6 pzas) Bacon🥓	\$95
Salchicha (4 pzas) Sausage🌭	\$95
Huevo (1 pz) Egg🍳	\$45
Yogurt (130 g) Yogurt🥛	\$95
Yogurt Griego Fage (130 g) Fage Greek Yogur🥛	\$120
Frutos Rojos (80 g) Berries🍓	\$140
Papa Hashbrown (1 pz) Hashbrown Potato🥔	\$70
Salmón Ahumado (120 g) Smoked Salmón🐟	\$195
Cecina (120g) Salted Mexican Beef🥩	\$120

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

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	

BEBIDAS CALIENTES | HOT BEVERAGES

Americano (230 ml)	\$100
Cappuccino (230 ml)🥛	\$110
Café de Olla (230 ml)	\$110
Moka (230 ml)🥛	\$110
Latte (230 ml)🥛	\$110
Espresso (30 ml)	\$110
Espresso Doble (60 ml)	\$120
Double Espresso	
Chocolate Caliente (230 ml)🥛	\$100
Hot Chocolate	
Te Selección Mighty Leaf (230 ml)	\$110
Mighty Leaf Tea Selection	

SELECCIÓN SALUDABLE | WELLNESS SELECTION \$120

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

LECHES | MILKS

Entera Whole🥛	
Deslactosada Lactose Free Milk🥛	
Light Skimmed Milk🥛	
Avena Oatmeal🥣	
Coco Coconut🥥	
Almendra Almond🥥	
Soya Soy🥥	