

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 gr.) **\$260**

Seasonal Fruit | Cottage Cheese or Organic Yogurt | Homemade Granola 🍓🥥

Frutos Rojos de Michoacán | Yogur Griego | Granola Hecha en Casa | Néctar de Agave (140 gr.) (Opción saludable) **\$330**

Michoacán Berries | Greek Yogurt | Homemade Granola | Agave Nectar (Healthy Option) 🍓🥥🥥

Muesli Vegano | Piña | Amaranto | Chía | Avena | Tapioca | Coco | Granola Hecha en Casa **\$280**
| Sorbete de Coco (210 gr.) (Opción saludable)

Vegan Muesli | Pineapple | Amaranth | Chia | Oats | Tapioca | Coconut | Homemade Granola | Coconut Sorbet

(Healthy Option) 🥥🥥🥥

Avena Caliente | Canela | Plátano | Fresa | Mora Azul | Leche de Avena | Almendras Tostadas (330 gr.) **\$260**

Hot Oatmeal | Cinnamon | Banana | Strawberry | Blueberry | Oat Milk | Toasted Almonds 🥥🥥

ESQUINA DULCE | *SWEET CORNER*

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 🍞🍞🍞🍞🍞

Pan Francés (1 pieza) | Frutos Rojos de Michoacán | Canela | Crema de Mascarpone | Jarabe de Maple **\$370**

French Toast | Berries from Michoacan State | Cinnamon | Mascarpone Cream | Maple Syrup 🍯🍞🍞

CLASICOS MEXICANOS | *MEXICAN CLASSICS*

Chilaquiles Rojos o Verdes o Divorciados | Aguacate | Queso | Crema | Cebolla | Cilantro (350 gr.) **\$320**
Red or Green or “Divorciados” Chilaquiles | Avocado |

Cheese | Cream | Onion | Cilantro 🍞🍯

Con Cecina (60 gr.) | **with Salted Mexican Beef** 🍖 **\$440**

Con Pollo (60 gr.) | **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 | **\$350**
Aguacate

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 (120gr.) | **with Flank Steak** 🍖 **\$425**

Con Chorizo (80 gr.) | **with Chorizo** 🍖 **\$360**

Con Setas (80gr.) | **with Mushrooms** 🍄 **\$340**

Tortilla del Campo | Huevo (2 piezas) | Queso | Papa | Chicharos | Habas | Huitlacoche | Cilantro | Mole Poblano **\$410**
“Tortilla del Campo” | Eggs | Cheese | Potatoes | Fava Beans | Mexican Corn Truffle | Cilantro | “Poblano” Mole

🍞🍞🍞🍞🍯

Tamal de Pork Belly (1 pz) (90 gr.) | Mole Verde | Frijoles | Cebolla Morada | Mix de Quelite y Ajonjolí **\$425**

Pork Belly “Tamal” | Green Mole | Beans | Red Onion | Quelite Mix and Sesame 🍯🍞🍞

🍖 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 costumers 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.



SAMOS
SABORES MÍOS

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.

Huevos en Cazuela (2 pzas.) | Hongos de Temporada | Papas | Cecina (30 gr.) | Salsa Borracha | Crema | Queso Cotija **\$440**
Stone-Oven-Baked Eggs | Mushrooms | Potatoes | Salted Mexican Beef | “Borracha” Sauce | Cream | “Cotija” Cheese
🍳🥄🥞

Huevos Chapultepec Divorciados | Huevos Fritos (2 pzas.) | Plátano Macho | Chorizo (30 gr.) | Frijoles | Tortilla de Maíz | Queso Cotija **\$430**
“Divorciados” Chapultepec Eggs | Fried Eggs | Plantain | Mexican Sausage | Beans | Corn Tortilla | “Cotija” Cheese
🍳🥄🥞🥞

Barbacoa de Res (120gr) | Salsa de Frijol | Cebolla Blanca & Cilantro | Tortillas | Limones | Chiles Treados **\$440**
Mexican Beef | Bean Sauce | Onion & Cilantro | Corn Tortillas | Limes | “Chiles Treados” 🥄

Tacos Revolcados | Carnitas de Cerdo | Frijoles | Ensalada de Nopales | Salsa verde | Salsa Mexicana | Cebolla Curtida | Aguacate **\$410**
“Tacos Revolcados” | Pork “Carnitas” | Beans | Cured Cactus Salad | Green Sauce | “Mexicana” Sauce | Pickled Onion | Avocado
🥄🥞

CLÁSICOS INTERNACIONALES | *INTERNATIONAL CLASSICS*

Huevos al Gusto (2 pzas.) | Omelet, Revueltos o Fritos a elegir. *Ingredientes a elegir:* 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, and Asparagus 🥄🥕

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

Con Salmón Ahumado (30gr) | **With Smoked Salmon** 🐟 **\$ 480**

Tosta de Aguacate | Huevo Pochado (2 pzas.) | 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 🥄🥕🥞

Tosta de Salmón Ahumado (100gr) | Pan de Semillas | Queso Crema | Finas Hierbas | Salsa Macha **\$470**
Smoked Salmon Toast | Seeds Bread | Cream Cheese | Fine Herbs | “Macha” Sauce 🐟🥄🥞🥞🥞🥞

Croque Madame Samos | Huevo Frito (1 pz.) | Jamón Selva Negra (80 gr) | 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 **\$460**
Champagne Louis Roederer Collection
Bellini **\$300**
Prosecco La Marca
Bloody Mary **\$300**
Carajillo **\$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**
Hethe Mineral / Sparkling (750 ml) **\$140**

BEBIDAS CALIENTES | HOT BEVERAGES

Café 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

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

Matcha Latte con Leche de Coco
Matcha Latte with Coconut Milk

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)

🍖 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

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.