

C. DESAYUNO EMPLATADO | PLATED BREAKFAST

C-1. MAÑANITAS EN VELAS | MAÑANITAS AT VELAS

Selección de jugo de naranja o toronja y bircher muesli servido con moras rojas y miel de agave.

Hot cakes de plátano con nuez de macadamia, miel de maple o salsa caliente de chocolate.

Canasta de pan dulce tradicional mexicano con mantequilla, miel y mermeladas hechas en casa.

Leche entera o descremada, de almendras y de soya.

Café, cade descafeinado y selección de tes aromáticos y herbales.

Choice of orange or grapefruit juice, bircher muesli, red berries and agave syrup

Banana pancakes with macadamia nuts and maple syrup or hot chocolate sauce

Basket of traditional Mexican pan dulce with butter, honey and house-made jams

Whole, light, almond or soy milk

Coffee, decaf, and selection of aromatic and herbal teas

C-2. SALUDABLE | HEALTHY

Jugo de fruta fresca natural: toronja, naranja, verde y fruta de la estación.

Té verde.

Fruta de la estación rebanada.

Pan integral, pan de zanahoria orgánica, muffin de avena y pasas, yogurt griego con compota de frutos rojos y vainilla de Papantla.

Omelette de claras de huevo con flor de calabaza, espinaca, tomates heirloom y queso panela.

Fresh natural juices: Grapefruit, orange, green blend and seasonal fruit juice.

Green tea.

Seasonal sliced fruit.

Whole wheat bread, organic carrot cake, oatmeal raisin muffins, Greek yogurt with red fruit compote and Papantla vanilla.

Egg white omelette with squash blossom, spinach, heirloom tomatoes and panela cheese.

C-3. AMANECER EN EL ARCO SAN LUCAS | DAWN AT THE ARCO SAN LUCAS

Selección de jugo de naranja, toronja y jugo verde con nopal.

Coctel de papaya con limón y frutos rojos de temporada.

Huevos rancheros estrellados, servidos sobre tortillas hechas a mano y bañados con salsa de molcajete.

Frijoles refritos, queso panela regional y aguacate.

Minichurros y conchas rellenas con cajeta.

Café de olla hecho con granos de Chiapas o chocolate caliente oaxaqueño estilo “la abuelita”.

Leche entera o descremada, almendras y de soya.

Café, café descafeinado y selección de tes aromáticos y herbales.

Choice of orange, grapefruit or green juice blend with cactus

Papaya cocktail with lime and seasonal red fruits

Huevos rancheros: eggs sunny side up served over handmade tortillas and bathed in molcajete salsa

Refried beans, regional panela cheese and avocado

Mini churros and concha pan dulces filled with cajeta caramel

Café de olla coffee made with Chiapas coffee beans, or abuelita-style Oaxacan hot chocolate

Whole, light, almond or soy milk

Coffee, decaf, and selection of aromatic and herbal teas

C-4. MAR DE CORTÉS | SEA OF CORTEZ

Selección de jugo de naranja, toronja y jugo verde con nopal.

Mimosa o Bloody Mary.

Selección de fruta fresca con granola hecha en casa bañados con miel de agave.

Huevos revueltos con salmón chileno ahumado, servidos sobre pasta de hojaldre con caviar, crema agria y cebollin.

Selección de pan dulce artesanal miniatura, servido con mermelada hecha en casa y mantequilla.

Leche entera o descremada, almendras o de soya.

Café, café descafeinado y selección de té aromáticos y herbales.

Choice of orange, grapefruit juice or green juice blend with cactus.

Mimosa or Bloody Mary.

Sliced fresh fruit with house-made granola and agave syrup.

Scrambled eggs with Chilean smoked salmon, served over puff pastry with caviar, sour cream and chives.

Petit artisanal pan dulce, served with butter and homemade jams.

Whole, light, almond or soy milk.