

A. DESAYUNO EMPLATADO | *PLATED BREAKFAST*

Garantía mínima: 30 personas
Minimum guarantee: 30 ppl

A4. DESAYUNO DE LA GRANJA | *FARM-FRESH BREAKFAST*

Precio por persona no hospedada: \$280 pesos + 16% IVA + 15% servicio
Price per person –for non-guests: \$280 pesos + 16% tax + 15% service charge

JUGOS | *JUICES*

Jugo verde
Green blend juice

FRUTA FRESCA DE TEMPORADA | *FRESH SEASONAL FRUIT*

Copa de las Antillas: Fruta fresca con yogurt natural y menta
Antilles fruit cup: fresh fruit with plain yogurt and mint

PLATO FUERTE | *MAIN COURSE*

Láminas de pechuga de pollo con papa hash Brown y ragú de elote asado
Sliced chicken breast with hash brown potatoes and grilled corn ragu

PAN HECHO EN CASA | *HOMEMADE BREAD*

Pan de levadura
Leavened bread

PAN DULCE | *PASTRIES*

Variedad de pan dulce
Assorted pastries

PARA ACOMPAÑAR | *SWEET SPREADS*

Mantequilla, mermeladas y miel
Butter, marmalade and honey

CAFÉ Y TÉ | *COFFEE AND TEA*

Café gourmet, descafeinado y selección fina de tés
Gourmet coffee, decaffeinated and fine tea selection

A5. DESAYUNO EJECUTIVO | *EXECUTIVE BREAKFAST*

Precio por persona no hospedada: \$300 pesos + 16% IVA + 15% servicio
Price per person –for non-guests: \$300 pesos + 16% tax + 15% service charge

JUGOS | *JUICES*

Naranja, toronja

Orange, grapefruit

FRUTA FRESCA | *FRESH FRUIT*

Jugo de naranja ó toronja

Orange or grapefruit juice

PLATO FUERTE | *MAIN COURSE*

Omellete Alaska: Omellete con salmón ahumado, espárragos. Guarnición de papa hash Brown y crema de caviar mójol

Alaska Omellette with smoked salmon and asparagus.

Side of hash brown potatoes and mójol caviar cream

PAN HECHO EN CASA | *HOMEMADE BREAD*

Pan de levadura

Leavened bread

PAN DULCE | *PASTRIES*

Variedad de pan dulce

Assorted pastries

PARA ACOMPAÑAR | *SWEET SPREADS*

Mantequilla, mermeladas y miel

Butter, marmalade and honey

CAFÉ Y TÉ | *COFFEE AND TEA*

Café gourmet, descafeinado y selección fina de tés

Gourmet coffee , decaffeinated and fine tea selection

A6. DESAYUNO INTERNACIONAL | *INTERNATIONAL BREAKFAST*

Precio por persona no hospedada: \$300 pesos + 16% IVA + 15% servicio
Price per person –for non-guests: \$300 pesos + 16% tax + 15% service charge

JUGOS | *JUICES*

Naranja, toronja
Orange, grapefruit

FRUTA FRESCA | *FRESH FRUIT*

Corona de papaya con queso cottage y reducción de vinagre de frambuesa
Crown of papaya with cottage cheese and raspberry vinegar reduction

PLATO FUERTE | *MAIN COURSE*

Napoleón de filete de res con queso Oaxaca, tiradito de frijoles y salsa mulata
Napoleon of steak filet with Oaxaca cheese, garnished with beans and mulata salsa

PAN HECHO EN CASA | *HOMEMADE BREAD*

Pan de levadura
Leavened bread

PAN DULCE | *PASTRIES*

Variedad de pan dulce
Assorted pastries

PARA ACOMPAÑAR | *SWEET SPREADS*

Mantequilla, mermeladas y miel
Butter, marmalade and honey

CAFÉ Y TÉ | *COFFEE AND TEA*

Café gourmet, descafeinado y selección fina de tés
Gourmet coffee, decaffeinated and fine tea selection

A7. DESAYUNO EUROPEO | *EUROPEAN BREAKFAST*

Precio por persona no hospedada: \$280 pesos + 16% IVA + 15% servicio
Price per person –for non-guests: \$280 pesos + 16% tax + 15% service charge

JUGOS | *JUICES*

Jugo de naranja
Orange juice

FRUTA FRESCA | *FRESH FRUIT*

Fuente de frutas finas con coulis de mango
Fountain of fine fruits with mango coulis

PLATO FUERTE | *MAIN COURSE*

Tortilla española con guisante de alubias y espárragos con salsa holandesa
Spanish tortilla with stewed beans and asparagus with hollandaise sauce

PAN HECHO EN CASA | *HOMEMADE BREAD*

Pan de levadura
Leavened bread

PAN DULCE | *PASTRIES*

Variedad de pan dulce
Assorted pastries

PARA ACOMPAÑAR | *SWEET SPREADS*

Mantequilla, mermeladas y miel
Butter, marmalade and honey

CAFÉ Y TÉ | *COFFEE AND TEA*

Café gourmet, descafeinado y selección fina de tés
Gourmet coffee , decaffeinated and fine tea selection

A8. DESAYUNO NORTEÑO | *NORTHERN BREAKFAST*

Precio por persona no hospedada: \$260 pesos + 16% IVA + 15% servicio
Price per person –for non-guests: \$260 pesos + 16% tax + 15% service charge

JUGOS | *JUICES*

Naranja o toronja

Orange or grapefruit

PLATO FUERTE | *MAIN COURSE*

Machaca con huevo. Guarnición de frijoles charros, salsa ranchera y aguacate

Shredded beef machaca with egg. Served with charro beans, ranchera salsa and avocado.

TORTILLAS Y PAN HECHO EN CASA | *HOMEMADE TORTILLAS AND BREAD*

Tortillas y pan de levadura

Fresh tortillas and leavened bread

PAN DULCE | *PASTRIES*

Variedad de pan dulce

Assorted pastries

PARA ACOMPAÑAR | *SWEET SPREADS*

Mantequilla, mermeladas y miel

Butter, marmalade and honey

CAFÉ Y TÉ | *COFFEE AND TEA*

Café gourmet, descafeinado y selección fina de tés

Gourmet coffee, decaffeinated and fine tea selection

A9. DESAYUNO MEXICANO | *MEXICAN BREAKFAST*
Precio por persona no hospedada: \$250 pesos + 16% IVA + 15% servicio
Price per person –for non-guests: \$250 pesos + 16% tax + 15% service charge

JUGOS | *JUICES*

Naranja o toronja
Orange or grapefruit

PLATO FUERTE | *MAIN COURSE*

Chilaquiles con filete a caballo. Salsa roja, verde, queso, crema y cebolla *Chilaquiles topped with steak. Served with red and green salsas, cheese, cream and chopped onion*

TORTILLAS Y PAN HECHO EN CASA | *HOMEMADE TORTILLAS AND BREAD*

Tortillas y pan de levadura
Fresh tortillas and leavened bread

PAN DULCE | *PASTRIES*

Variedad de pan dulce
Assorted pastries

PARA ACOMPAÑAR | *SWEET SPREADS*

Mantequilla, mermeladas y miel
Butter, marmalade and honey

CAFÉ Y TÉ | *COFFEE AND TEA*

Café gourmet, descafeinado y selección fina de tés
Gourmet coffee , decaffeinated and fine tea selection