

Desayuno buffet | *Buffet breakfast*

Ideal para iniciar el día en nuestro restaurante Encanto. | *Ideal for getting the day started at our Encanto restaurant.*

Continental - \$22

(Todos los elementos están incluidos | *Includes all the items mentioned below*)

Jugos recién exprimidos: naranja, toronja o verde
Fresh squeezed juices: Orange, grapefruit or green

Fruta fresca de temporada con yogurt y granola
Fresh seasonal fruit with yogurt and granola

Pan hecho en casa con una variedad de mermeladas, mantequilla y miel
Homemade bread with assorted jams, butter, and honey

Variedad de cereales con diferentes tipos de leche
A variety of cereals with different milk options

Café y té
Coffee and tea

Americano | *American* - \$28

(Todos los elementos están incluidos | *Includes all items mentioned below*)

Jugos recién exprimidos: naranja, toronja y verde
Fresh squeezed juices: Orange, grapefruit, and green

Pan hecho en casa con variedad de mermeladas, mantequilla y miel
Homemade bread with assorted jams, butter, and honey

Fruta fresca de temporada con yogurt y granola
Fresh seasonal fruit with yogurt and granola

Variedad de cereales con diferentes tipos de leche
A variety of cereals with different milk options

Huevos al gusto con hash brown, verduras, salsas y tocino
Eggs any style, hash brown, vegetables, salsas, and bacon

Café y té
Coffee and tea

Precios en dólares americanos, por persona, no incluyen 16% de impuestos y 15% de servicio. Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.
All prices are quoted in US dollars and they are per person. There is also a 16% tax and 15% gratuity added. We take extreme care to assure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your personal discretion.



Desayuno buffet | *Buffet breakfast*

Ideal para iniciar el día en nuestro restaurante Encanto. | *Ideal for getting the day started at our Encanto restaurant.*

Saludable | *Healthy* - \$38

(Todos los elementos están incluidos | *Includes all the items mentioned below*)

Jugos recién exprimidos: naranja, toronja, verde con chía y zanahoria con tomate
Fresh squeezed juices: Orange, grapefruit, chia green, and carrot with tomato

Pan hecho en casa: bagels, integral de centeno, trigo integral y multigrano
Homemade bread: Bagels, pumpernickel, whole wheat, and multigrain

Fruta fresca de temporada con yogurt y granola
Fresh seasonal fruit with yogurt and granola

Tostada de aguacate con tomate cherry, queso mozzarella fresco y albahaca
Avocado toast with cherry tomato, fresh mozzarella cheese and basil

Huevos revueltos y claras de huevo con verduras
Scrambled eggs and egg whites with vegetables

Frittata con espinacas, champiñones, ejotes y queso panela
Frittata with spinach, mushrooms, green beans, and panela cheese

Papas con especias
Breakfast potatoes with herbs

Infusiones
Infused waters

Café y té
Coffee and tea

Precios en dólares americanos, por persona, no incluyen 16% de impuestos y 15% de servicio. Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.
All prices are quoted in US dollars and they are per person. There is also a 16% tax and 15% gratuity added. We take extreme care to assure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your personal discretion.



Desayuno buffet | *Buffet breakfast*

Ideal para iniciar el día en nuestro restaurante Encanto. | *Ideal for getting the day started at our Encanto restaurant.*

Mexicano | *Mexican - \$40*

(Todos los elementos están incluidos | *Includes all the items mentioned below*)

Jugos recién exprimidos: naranja, toronja, verde, papaya y naranja con betabel
Fresh squeezed juices: Orange, grapefruit, green, papaya, and beet/orange

Pan dulce mexicano hecho en casa con una variedad de mermeladas, mantequilla y miel
Homemade Mexican pastries with assorted jams, butter, and honey

Fruta fresca de temporada con yogurt y granola
Fresh seasonal fruit with yogurt and granola

Variedad de cereales con diferentes tipos de leche
A variety of cereals with different milk options

Huevos revueltos con chorizo o carne seca
Scrambled eggs with chorizo or dried beef

Chilaquiles rojos o verdes
Red or green chilaquiles

Tortitas de papa con queso fresco
Potato patties with queso fresco

Frijoles refritos
Refried beans

Café y té
Coffee and tea

Precios en dólares americanos, por persona, no incluyen 16% de impuestos y 15% de servicio. Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.
All prices are quoted in US dollars and they are per person. There is also a 16% tax and 15% gratuity added. We take extreme care to assure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your personal discretion.



Canapés | *Passed Hors d'oeuvres*

Seleccione cinco canapés de las siguientes opciones frías o calientes. Precio por persona: \$15 dólares.

Cada opción adicional tendrá un precio de \$3 dólares.

Select five hors d'oeuvres from the following hot or cold options. Price per person: \$15 USD.

Each additional selection will have a price of \$3 USD.

Fríos | *Cold*

Carpaccio de sandía con pistacho, queso feta y vinagreta de balsámico
Watermelon carpaccio with pistachio, feta cheese and balsamic vinaigrette

Tomates heirloom con queso panela y pesto de pepita de calabaza
Heirloom tomatoes with panela cheese and pumpkin seed pesto

Tarta de marlín ahumado y mousse de requesón con epazote
Smoked marlin tart and cottage cheese mousse with epazote

Aguachile negro de callo de hacha con pepino y cilantro
Scallop in black aguachile with cucumber and cilantro

Ceviche de pescado con leche de coco, pico de gallo de jícama, camote y pepino
Fish ceviche with coconut milk, jicama pico de gallo, sweet potato, and cucumber

Tostadas de pulpo con alioli de chipotle y poro frito
Octopus tostadas with chipotle aioli and fried leeks

Espárragos envueltos en masa filo y salsa holandesa de naranja
Asparagus wrapped in phyllo dough and orange hollandaise sauce

Gazpacho de pepino con cilantro, relish de jícama y chile serrano
Cucumber gazpacho with cilantro, jicama relish, and serrano pepper

Tartar de filete de res en jocoque con epazote y tostón de plátano macho
Beef steak tartare in jocoque with epazote, and fried plantain

Precios en dólares americanos, por persona, no incluyen 16% de impuestos y 15% de servicio. Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.
All prices are quoted in US dollars and they are per person. There is also a 16% tax and 15% gratuity added. We take extreme care to assure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your personal discretion.



Canapés | *Passed Hors d'oeuvres*

Seleccione cinco canapés de las siguientes opciones. Precio por persona: \$15 dólares. Cada opción adicional tendrá un precio de \$3 dólares.

Select five hors d'oeuvres from the following options. Price per person: \$15 USD. Each additional selection will have a price of \$3 USD.

Calientes | *Hot*

Carnitas de atún con mousse de aguacate y salsa xnipec
Tuna carnitas with avocado mousse and xnipec sauce

Cappuccino de frijol con chorizo confitado, espuma de requesón y hoja santa
Black bean cappuccino with chorizo, ricotta cheese foam, and Mexican pepperleaf

Arancini de huitlacoche con queso de cabra y mayonesa de chipotle
Huitlacoche arancini with goat cheese and chipotle mayonnaise

Camarón a la talla con mermelada de tomatillo y piña
Talla-style shrimp with tomatillo, and pineapple jam

Satay de pollo y miso con salsa de cacahuete picante
Chicken and miso satay with spicy peanut sauce

Mini crepas de rajas poblanas y queso oaxaca
Savory crepes with poblano pepper, and oaxaca cheese

Quesadillas fritas de hongos y epazote
Fried quesadillas with mushrooms, and epazote

Flautas de tinga de pollo con crema agria y queso fresco
Chicken tinga flautas with sour cream, and queso fresco

Kefta de cordero y aderezo tzatziki
Lamb kefta and tzatziki dressing

Precios en dólares americanos, por persona, no incluyen 16% de impuestos y 15% de servicio. Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.
All prices are quoted in US dollars and they are per person. There is also a 16% tax and 15% gratuity added. We take extreme care to assure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your personal discretion.

