

## Jugos y frutas

Jugos naturales: naranja, toronja, zanahoria, papaya, verde, piña, manzana o mango. (10oz). \$ 46

Plato de frutas de la estación: papaya, melón, piña, sandía, kiwi y fresa con granola o con queso cottage. (250 grs). \$125

Suprema de toronja \$ 70

Yogurt natural con granola (200 grs). \$ 70

## Desayunos

Americano \$225  
Jugo y fruta, café o té, huevos al gusto y pan tostado (3 pzas.)

Ejecutivo \$170  
Jugo y fruta con queso cottage, yogurt con granola o cereal y café o té.

## Huevos

Disfrute de un delicioso omelet (2 huevos)

Seleccione 2 de los siguientes ingredientes \$125  
Jamón de pavo, queso manchego, queso de cabra, pimiento, cebolla, chorizo, jamón serrano, champiñones, tocino, espárragos, tomate, queso panela o vegetales

Ingrediente adicional \$ 25

Huevos al gusto (2 pzas) acompañados de frijoles refritos o papas a la Mexicana, revueltos o fritos, con jamón, champiñones o tocino \$125

Rancheros o divorciados con salsa roja o verde servidos sobre tortilla frita \$135

Albañil, huevos revueltos en salsa de chile pasilla acompañados de frijoles refritos \$135

Veracruzanos, revueltos con chorizo, envueltos en tortilla de maíz y bañados en salsa de frijol con queso fresco \$135

Huevos tirados, revueltos mezclados con frijoles sobre tortilla de maíz y queso panela \$135

Huevos norteños, revueltos con carne seca salsa roja y tortillas de harina \$135

## Opciones ligeras

Enchiladas de queso cottage (3 piezas) \$135

Quesadillas de queso panela con vegetales (3 piezas) \$135

Nopal cambray asado con queso panela y cebollitas cambray (3 piezas) \$115

Sándwich de queso panela y pechuga de pavo en pan multigrano \$130

Omelet de claras con vegetales y queso panela o cottage \$135

# La Huasteca

## Platillos varios

Chilaquiles; tortillas de maíz fritas, bañadas con salsa roja o verde, mezcladas con pollo, gratinados con queso y crema  
Con pollo o huevo (1 pieza) \$150  
Con Arrachera \$220

Flautas de pollo acompañadas de lechuga, crema y queso (4 piezas) \$130

Enchiladas suizas; tacos de pollo bañados con cremosa salsa verde gratinados (3 piezas) \$130

Quesadillas mixtas, queso, champiñón y chorizo (3 piezas) \$120

Sincronizadas, tortillas de harina con jamón y queso manchego (3 piezas) \$120

Puntas de filete a la mexicana acompañadas de frijoles con queso \$160

Sábana de res acompañada de chilaquiles y frijoles refritos \$180

Club sándwich con papas fritas \$180

Hot cakes; natural con chocolate, nuez o tocino (3 piezas) \$125

Molletes; naturales, o elegir entre chorizo, jamón o tocino (4 piezas) \$105

Avena con leche \$ 95

Cereales surtidos \$ 65

Canasta de pan dulce (4 piezas) \$ 70

Pan dulce (1 pieza) \$ 20

## Bebidas

Café americano 240ml. \$ 45

Café expresso 2oz. \$ 40

Expresso doble 4oz. \$ 65

Café capuccino 8oz. \$ 60

Té 240ml. \$ 45

Leche o chocolate 240ml. \$ 55

Licudo de frutas a elegir: plátano, fresa, mango, papaya, avena o melón 12oz. \$ 70

Malteada: fresa, vainilla o chocolate 12oz. \$ 70

## Juices & fruit

Natural juice: orange, grapefruit, carrot, papaya, green, pineapple, apple or mango (10oz). \$ 46

Plate of fruits of the season: papaya, melon, pineapple, watermelon, kiwi and strawberry with granola or with cottage cheese. (250 grs). \$125

Grapefruit supreme \$ 70

Natural yogurt with muesli (200 grs). \$ 70

## Breakfast

American Breakfast \$225  
Juice and fruit, coffee or tea, eggs any style and toast (3 pieces)

Executive Breakfast \$170  
Juice and fruit with cottage cheese, yoghurt with granola or cereal and coffee or tea.

## Eggs

Enjoy delicious omelet (2 eggs)

Choosing two of the following ingredients: \$125  
Turkey ham, manchego cheese, goat cheese, peppers, onions, chorizo (spicy sausage), ham, mushrooms, bacon, asparagus, tomatoes, panela cheese (low fat) and vegetables

Additional ingredient \$ 25

Eggs, (2 pieces) scrambled or fried eggs \$125  
with ham, mushrooms or bacon select one side; beans or potatoes

Rancheros served over fried tortilla or divorced; with red or green sauce \$135

Albañil style; scrambled eggs with pasilla pepper sauce and fried beans \$135

Veracruz style, scrambled with chorizo (spicy sausage), wrapped in corn tortilla and smothered in creamy beans sauce, topped with cream and fresh cheese \$135

Tirados style; scrambled eggs mixed with beans over a corn tortilla, topped with panela cheese \$135

Norteños style, scrambled eggs with dried meat, red sauce and flour tortillas \$135

## Light options

Cottage cheese enchiladas (3 pieces) \$135

Panela cheese quesadillas with vegetables (3 pieces) \$135

Nopal chambray with grilled panela cheese and onions (3 pieces) \$115

Turkey breast and panela cheese sandwich with multigrain bread \$130

Egg whites omelet with vegetables and fresh or cottage cheese \$135

# La Huasteca

## Other options

Chilaquiles, fried corn tortillas, blended with red or green sauce, chicken and topped with cheese and cream.  
With chicken or egg (1 piece) \$150  
With arrachera \$220

Chicken fried tacos with lettuce, cream and cheese (4 pieces) \$130

Swiss enchiladas, chicken tacos topped with creamy green sauce and melted cheese (3 pieces) \$130

Assorted quesadillas; cheese, mushrooms and chorizo (spicy sausage) (3 pieces) \$120

Flour quesadilla with ham and manchego cheese (3 pieces) \$120

Mexican style steak tips with beans and cheese \$160

Steak with chilaquiles and fried beans \$180

Club sandwich with fries \$180

Hot cakes, natural or with chocolate sauce, pecans or bacon (3 pieces) \$125

Molletes, natural or chorizo, ham or bacon (4 pieces) \$105

Oatmeal with skim milk \$ 95

Assorted cereals \$ 65

Artisan bread basket (4 pieces) \$ 70

Artisan bread \$ 20

## Beverages

Coffee 240ml. \$ 45

Coffee express 2oz. \$ 40

Double express 4oz. \$ 65

Cappuccino 8oz. \$ 60

Tea 240ml. \$ 45

Hot chocolate or milk 240ml. \$ 55

Fruit smoothie to choose: banana, strawberry, mango, papaya, oats or melon 12oz. \$ 70

Milkshake: strawberry, vanilla or chocolate 12oz. \$ 70