



Desayuno

Jugo de fruta natural

Yogurt de la casa

Mezcla de frutos secos macerados en jugo de manzana combinada con yogurt natural y menta fresca.

Brochetas de frutas

Dos líneas de fresa, pina, kiwi, melón y zarzamora acompañados con chocolate semi-amargo fundido o queso cottage

Plato principal

Sushi de camarón: camarones salteados en aceite de cilantro sobre omelete de queso gruyere en hoja de espinaca frita y pizca de ajonjolí

Tortilla española: tortilla de papa estilo español sobre espejo de pimiento, fideos de arroz fritos y cebollín

Crepa de camarón: Crepa rellena de calabacitas, pimiento rojo, cebolla y camarón sobre salsa de pimiento decorada con camarones entrelazados y perejil frito

Huevos a la cazuela en salsa de pasilla: huevos revueltos cocinados en cazuela de barro en salsa de chile pasilla con rebanadas de aguacate y quesillo gratinado

Quiche de champiñones y portobello en salsa de queso roquefort: tarta de champiñones servida sobre un espejo de queso roquefort decorado con un cebollón y flor de calabaza

Chilaquiles de la casa acompañados con salsa pico de gallo

Huevos estrellados a la cazuela de barro: dos huevos estrellados fritos en aceite de oliva con un toque de chile piquín, gratinados con queso Oaxaca

Crepa poblana: crepa rellena de calabacitas italianas, elotes, pollo, crema y rajas poblanas, en salsa de chile poblano. Gratinadas con queso manchego

Pan dulce horneado de la casa

Café (americano, espresso, capuchino)