

## breakfast menu

from 8:00 am to 11:00 am

beverages	combo
<b>SIGNATURE COFFEE</b> Espresso \$75/\$4.20 Double Espresso \$95/\$5.30 Americano Espresso \$75/\$4.20 Cappuccino \$95/\$5.30 Latte \$95/\$5.30 Frappé \$95/\$5.30  <b>HOT &amp; COLD BEVERAGES</b> Hot or Cold Chocolate \$95/\$5.30 Selection of Teas \$75/\$4.20 Refill American Coffee \$75/\$4.20	<b>CONTINENTAL BREAKFAST</b> \$180 Papaya, melon & watermelon (180grs) \$10 Yogurt and Granola (40grs) Regional Pastry and bread (240grs) Butter and strawberry jam Glass of Orange juice (6oz) Refill American Coffee or Tea
<b>juices and smoothies bar</b>  <b>SINGLE JUICE</b> \$75 Orange, grapefruit or pineapple \$4.20  <b>MIXED JUICE</b> \$85 Green juice or mixed fruit juice \$4.74 or juice of your choice  <b>SMOOTHIE YOUR WAY</b> \$105 Choice of milk, choice of fresh \$5.85 seasonal fruit, a portion of seeds and a portion of cereal of your choice	<b>casserole breakfast</b>  <b>Breakfasts for 5 people</b> Served at the center of the table in a family-style setting  <b>OPTION 1:</b> \$750 <b>*Choose one of the following</b> \$41.70 <b>options</b> -1 Casserole dish with *Scrambled eggs with cheese or *Mexican-style or *Ham and eggs (600grs) -1 Casserole dish of refried beans (450grs) -1 Casserole dish of seasoned potatoes (450grs) -Machine-made Tortillas (15 pieces) -Molcajate Salsa and Green Sauce  <b>OPTION 2:</b> \$900 <b>*Choose one of the following</b> \$50 <b>options</b> -1 Casserole dish with *Eggs with "aporreadillo" or *Eggs with chorizo or *Chorizo with potatoes or *Poblano pepper strips with cream and chicken (650grs) -1 Casserole dish of red or green chilaquiles (550grs) -1 Casserole dish of refried beans (450grs) -Hand-made Tortillas (15 pieces) -Molcajete Salsa and Green Sauce
<b>open your appetite!</b>  <b>DELICIOUS FRUIT PLATE</b> \$97 Mix of citrus fruits, antioxidants, \$5.40 seasonal fruits, guava compote and peanut marzipan  <b>COCONUT-CHIA BOWL</b> \$97 Activated chia, coconut milk, \$5.40 peanut cream, toasted coconut, apple, banana, strawberry, cocoa nibs, puffed amaranth and bee or agave honey  <b>GREEK YOGURT</b> \$97 Homemade Greek yogurt, granola, \$5.40 bee honey and a portion of berries and compote	

Prices in pesos/american dollars, include 16% vat, and do not reflect the daily exchange rate. the consumption of raw fish and seafood can represent a health risk. The consumption of these products is the responsibility of the customer.

## breakfast menu

from 8:00 am to 11:00 am

classics		ola! specialties	
<b>OLA! ENFRIJOLADAS</b>	\$165 \$9.20	<b>ENCHILADAS</b>	\$165 \$9.20
Blue corn tortillas, stuffed with chicken, creamy chipotle bean sauce, bacon, ham and cheese		<b>SUIZAS:</b> stuffed with chicken with creamy chipotle or poblano chili and cilantro. With avocado on a mirror of refried chickpeas	
<b>AMERICAN BREAKFAST</b>	\$165 \$9.20	<b>TRADITIONAL:</b> stuffed with chicken with red guajillo chili sauce or green tomatillo sauce. With cheese, cream, and avocado on a mirror of refried black beans	
Three eggs your choice (natural or scrambled) with ham, pico de gallo, or fresh vegetables		<b>SANDWICH WITH EGG, DOUBLE CHEESE, AND BACON</b>	\$205 \$11.40
<b>SINCRONIZADAS</b>	\$165 \$9.20	Brioche bread, scrambled egg with manchego cheese and cheddar, bacon, avocado, caramelized onion, sweet, and sour mayonnaise and tomato sauce	
Three flour tortillas with Oaxaca cheese, manchego cheese and turkey ham. Served with salsa and refried beans		<b>MAREA RANCHEROS EGGS</b>	\$185 \$10.30
<b>TRADITIONAL QUESADILLAS</b>	\$165 \$9.20	Two fried eggs on handmade corn tortilla, with beans, chorizo, cheese, avocado, and ranchera tomato sauce	
Two large tortillas, made with masa, Zihua Style, with Oaxaca cheese. 1 with squash blossom and 1 with mushrooms. Served with guacamole, and refried beans		<b>CHILAQUILES</b>	\$165 \$9.20
<b>OMELETTE</b>	\$175 \$9.75	<b>SUIZOS:</b> With creamy chipotle chili sauce or poblano chili, cilantro, onion and avocado, and 2 eggs your choice. On a mirror of refried black beans	
Three eggs or four egg whites. with spinach, sour cream, Pomodoro sauce, and avocado		<b>TRADITIONAL:</b> Red guajillo chili sauce or green tomatillo sauce, with cheese, cream, avocado, and 2 eggs your choice. On a mirror of refried black beans	
Or		<i>Add 110 grams of grilled chicken or beef arrachera</i>	
With ham with manchego cheese, chipotle Suiza sauce, and avocado		<b>CHEF'S SPECIAL</b>	\$185 \$10.30
<b>DIVORCED EGGS</b>	\$175 \$9.75	Ask for the chef's exclusive creation, made with select ingredients to provide you with a local culinary experience	
Two fried eggs on corn tortilla with beans, tomato and tomatillo sauce, cheese, and cream			
<b>AVOCADO TOAST</b>	\$195 \$10.85		
Toasted artisan bread, avocado, two poached eggs, chickpea dip, pumpkin seeds, tomato confit, and olive oil			
<b>CLASSIC HOT CAKES</b>	\$165 \$9.20		
3 traditional hot cakes, strawberry, banana, whipped cream, and maple syrup			

### extras

Toasted Bread (120grs)	Granola (120grs)	Avocado (120grs)	Bacon (50grs)
\$25/\$1.40	\$30/\$1.70	\$45/\$2.50	\$60/\$3.35
Chicken (110grs)	Egg (60grs)	Arrachera (110grs)	
\$90/\$5	\$30/\$1.70	\$120/\$6.70	

Prices in pesos/american dollars, include 16% vat, and do not reflect the daily exchange rate. the consumption of raw fish and seafood can represent a health risk. The consumption of these products is the responsibility of the customer.

## menú desayuno

de 8:00 am a 11:00 am

bebidas	paquetes
<b>CAFÉ DE ESPECIALIDAD</b>	<b>DESAYUNO CONTINENTAL</b> \$180
Espresso \$75/\$4.20	Papaya, melón y sandía (180grs) \$10
Double Espresso \$95/\$5.30	Yogurt y Granola (40grs)
Americano Espresso \$75/\$4.20	Pan dulce y salado regional (240grs)
Cappuchino \$95/\$5.30	Mantequilla y mermelada de fresa
Latte \$95/\$5.30	Vaso de jugo de naranja (6oz)
Frappé \$95/\$5.30	Refill de café americano o té
<b>BEBIDAS CALIENTES Y FRÍAS</b>	
Chocolate caliente o frío \$95/\$5.30	
Selección de Tés \$75/\$4.20	
Refill de café americano \$75/\$4.20	
	<b>desayuno familiar</b>
<b>barra de jugos y smoothies</b>	<b>Desayuno para 5 personas</b>
	Servido al centro de la mesa, estilo familiar
<b>JUGO SENCILLO</b> \$75	<b>OPCIÓN 1:</b> \$750
Naranja, toronja o piña \$4.20	<b>*A elegir una de las siguientes</b> \$41.70
	<b>opciones</b>
<b>JUGO MIXTO</b> \$85	-1 Cazuela con *Huevo revuelto con queso o *Natural o *A la mexicana o *Huevo con jamón (600grs)
Jugo verde o jugo de frutas combinadas o a tu gusto \$4.74	-1 Cazuela con frijoles refritos (450grs)
	-1 Cazuela de papas adobadas (450grs)
<b>SMOOTHIE A TU GUSTO</b> \$105	-Tortillas de máquina (15 piezas)
Una opción de leche, una opción de fruta fresca de temporada, una porción de semillas y una porción de cereal a tu gusto \$5.85	-Salsa de molcajete y salsa verde
	<b>OPCIÓN 2:</b> \$900
<b>¡ abre tu apetito! </b>	<b>*A elegir una de las siguientes</b> \$50
	<b>opciones</b>
<b>FRUTITA RICA</b> \$97	-1 Cazuela con *Huevo aporreadillo o *Huevo con chorizo o *Chorizo con papas o *Rajas poblanas con crema y pollo (650grs)
Mezcla de frutas cítricas, antioxidantes y de temporada y compota de guayaba y mazapán de cacahuete \$5.40	-1 Cazuela de chilaquiles rojos o verdes (550grs)
	-1 Cazuela con frijoles refritos (450grs)
<b>COCONUT-CHÍA BOL</b> \$97	-Tortillas hechas a mano (15 piezas)
Chía activada, leche de coco, crema de cacahuete, coco tostado, manzana, plátano, fresa, cacao nibs, amaranto inflado y miel de abeja o de agave \$5.40	-Salsa de molcajete y salsa verde
<b>YOGURT GRIEGO</b> \$97	
Yogurt tipo griego hecho en casa, granola, miel de abeja, una porción de frutos rojos y compota \$5.40	

Precios en pesos/dólares americanos, incluyen 16% de iva y no refleja el tipo de cambio al día. El consumo de pescados y mariscos crudos puede presentar un riesgo para la salud. El consumo de estos productos es responsabilidad del comensal.

## menú desayuno

de 8:00 am a 11:00 am

clásicos		ola! especialidades	
<b>OLA! ENFRIJOLADAS</b>	\$165 \$9.20	<b>ENCHILADAS</b>	\$165 \$9.20
Tortillas de maíz azul, rellenas de pollo, salsa cremosa de frijol con chipotle, tocino, jamón y queso		<b>SUIZAS:</b> rellenas de pollo con salsa cremosa de chile chipotle o de chile poblano y cilantro. Con aguacate sobre un espejo de garbanzo refrito	
<b>DESAYUNO AMERICANO #1</b>	\$165 \$9.20	<b>TRADICIONALES:</b> rellenas de pollo con salsa roja de chile guajillo o verde de tomatillo. Con queso, crema y aguacate sobre un espejo de frijol negro	
Tres huevos al gusto, (naturales o revueltos) con jamón, pico de gallo o vegetales frescos y guarnición del día		<b>SÁNDWICH DE HUEVO, DOBLE QUESO Y TOCINO</b>	\$205 \$11.40
<b>SINCRONIZADAS</b>	\$165 \$9.20	Pan brioche, huevo revuelto, queso manchego y cheddar, tocino, aguacate, cebolla caramelizada, mayonesa agridulce y mantequilla	
Tres tortillas de harina con queso Oaxaca, manchego y jamón de pavo. Servidas con salsa y frijoles refritos		<b>HUEVOS RANCHEROS MAREA</b>	\$185 \$10.30
<b>QUESADILLAS TRADICIONALES</b>	\$165 \$9.20	Dos huevos fritos sobre tortilla de maíz hecha a mano, con frijoles, chorizo, queso cotija, aguacate y salsa de jitomate ranchera	
Dos tortillas grandes, de masa nixtamalizada al estilo Zihua con queso Oaxaca; una de flor de calabza y una de hongos. Servidas con guacamole y frijoles refritos		<b>CHILAQUILES</b>	\$165 \$9.20
<b>OMELETTE</b>	\$175 \$9.75	<b>SUIZOS:</b> con salsa cremosa de chile chipotle o de chile poblano y cilantro, aguacate y 2 huevos al gusto. Sobre un espejo de frijoles negros refritos	
Tres huevos o 4 claras. De espinacas, jocoque, salsa o De jamón con queso manchego, salsa Suiza de chipotle y aguacate		<b>TRADICIONALES:</b> salsa roja de chile guajillo o verde de tomatillo, con queso, crema, aguacate y 2 huevos al gusto. Sobre un espejo de frijoles negros refritos	
<b>HUEVOS DIVORCIADOS</b>	\$175 \$9.75	<i>Agrega 110 gramos de pollo a la parrilla o arrachera</i>	
Dos huevos fritos sobre tortilla de maíz con frijol, salsa de jitomate y salsa de tomatillo, queso y crema		<b>ESPECIALIDAD DEL CHEF</b>	\$185 \$10.30
<b>TOAST DE AGUACATE</b>	\$195 \$10.85	Pregunta por la creación exclusiva del chef, elaborada con ingredientes selectos para brindarte una experiencia culinaria local	
Pan artesanal tostado, aguacate, dos huevos pochados, dip de garbanzo, pepitas, tomate confitado y aceite de oliva			
<b>HOT CAKES CLÁSICOS</b>	\$165 \$9.20		
3 hot cakes tradicionales, fresa, plátano, crema batida y miel de maple			

### extras

Pan de caja (120grs) \$25/\$1.40	Granola (120grs) \$30/\$1.70	Aguacate (120grs) \$45/\$2.50	Tocino (50grs) \$60/\$3.35
Pollo (110grs) \$90/\$5	Huevo (60grs) \$30/\$1.70	Arrachera (110grs) \$120/\$6.70	

Precios en pesos/dólares americanos, incluyen 16% de iva y no refleja el tipo de cambio al día. El consumo de pescados y mariscos crudos puede presentar un riesgo para la salud. El consumo de estos productos es responsabilidad del comensal.