

Menú Desayunos

Cocina abierta - 9 am a 12 pm

Especiales de la semana

Huevos Americanos (3 pzs de huevo) \$175.00

Huevos estrellados o revuelto de termino al gusto, tortilla hecha en casa, frijol negro refrito, papa horno y aguacate. Con chorizo regional de cerdo o jamón de pavo o pico de gallo.

Omelette de espinacas (3 pzs de huevo) \$185.00

Acompañado de frijoles y papas, con tortillas o pan y salsa de la casa.

Huevos rancheros Marea (3 pzs de huevo) \$185.00

Huevos pochados en salsa ranchera de jitomate y guajillo, tortilla hecha en casa, frijol negro refrito, queso oaxaca, crema acida, chorizo regional de cerdo, queso cotija y aguacate.

Chilaquiles Rojos o Verdes con Huevos estrellados o revueltos (2 pzs de huevo) \$185.00

Huevos al gusto, totopo hecho en casa, frijol negro refrito, salsa hervida roja (de chile guajillo) o verde (de tomatillo y jalapeño), crema acida, queso cotija, cebolla curtida y aguacate.

Pan Francés \$220.00

Pan brioche bañado en vainilla, sellado en mantequilla y azúcar, canela en polvo, crema batida, compota de plátano frito.

Hot cakes (especial del día con producto fresco) \$175.00

Servidos con compota de frutos rojos, crema batida y plátano tabasco.

Enchiladas poblanas estilo suizas \$190.00

4 "taquitos" de pollo en salsa "suiza" (a base de queso crema), con cebolla morada, crema ácida, queso manchego gratinado, aguacate, cilantro criollo y tomate cherry.

Breakfast Menu

Outdoor kitchen - 9 am a 12 pm

Specials of the week

American-Style Eggs (3 eggs) \$175.00

Sunny-side up or scrambled eggs cooked to your preference, served with homemade tortillas, refried black beans, roasted potatoes, and avocado. Includes your choice of regional pork chorizo, turkey ham, or pico de gallo.

Spinach Omelette (3 eggs) \$185.00

Served with beans and potatoes, with tortillas or bread, and house salsa.

Fried eggs Marea (3 eggs) \$185.00

Fried eggs in ranchero sauce, served with homemade tortillas, refried black beans, Oaxaca cheese, sour cream, regional pork chorizo, Cotija cheese, and avocado.

Red or Green Chilaquiles with Fried or Scrambled Eggs (2 eggs) \$185.00

Eggs to your liking, homemade tortilla chips, refried black beans, red (made with guajillo chili) or green (made with tomatillo and jalapeño) salsa, sour cream, Cotija cheese, pickled onion, and avocado.

French Toast \$220.00

Brioche bread soaked in vanilla, sealed with butter and sugar, cinnamon powder, whipped cream, mixed berries, and Tabasco bananas.

Hotcakes (Daily Special with Fresh Ingredients) \$175.00

Served with whipped cream, mixed berries, and Tabasco bananas.

Poblano pepper sauce Enchiladas gratinated \$190.00

4 chicken "taquitos" in "Swiss" sauce (made with cream cheese), purple onion, sour cream, melted Manchego cheese, avocado, fresh cilantro, and cherry tomatoes.

