

DESAYUNO PARA HUÉSPEDES

BREAKFAST FOR GUESTS

Los alimentos en las primeras horas de la mañana son esenciales para las experiencias que le aguardan el resto del día. Disfrute de esta combinación de platillos y bebidas pensados especialmente para usted.

Meals in early hours of the morning are essential for the experiences that await for you the rest of the day. Enjoy this combination of dishes and drinks that we have specially designed for you.

Bebidas / Beverages

Café o té / *Coffee or tea*
Jugo de naranja / *Orange juice*

Entrada / Entrance

Plato de fruta / *Fruit plate*
Avena / *Oatmeal*

Plato Fuerte / Main Course

Chilaquiles verdes o rojos / *Green or red chilaquiles*
Huevos divorciados / *"Divorced" eggs*
Huevos rancheros / *"Ranchero" eggs*
Nopal asado / *Grilled nopal*
Pan francés / *French toast*

Barra Wellness / Wellness Bar

Yogurth
Granola
Pan dulce / *Pastries* +\$50 MXN



casa *altata*

DESAYUNOS / BREAKFAST

7:30 - 12:00

ENTRADAS / STARTERS

Avena / Oatmeal

Bowl de avena con leche de almendras, vainilla y canela, endulzado con miel de abeja. Servida con frutos del bosque. 120 g

Oatmeal bowl with almond milk, vanilla and cinnamon, sweetened with honey. Served with berries. 120 g

\$100 MXN

Plato de Fruta / Fruit Plate

Finas rodajas de melón, papaya y piña, se pueden acompañar con miel, yogurt y granola. 100 g

Thin slices of melon, papaya, and pineapple, can be served with honey, yogurt, and granola. 100 g

\$100 MXN

Pieza de pan dulce / Piece of pastry

Variedad de piezas, pueden ir calientes, con mantequilla y mermelada casera.

Variety of pastries, which can be served warm, with butter and homemade jam.

\$50 MXN



DESAYUNOS / BREAKFAST

7:30 - 12:00

PLATOS FUERTES / MAIN COURSE

Nopal Asado / *Grilled Nopal*

Nopal con una rebanada de queso panela asado, servido con papas cambray al horno, sobre un espejo de salsa roja. 200 g

Nopal with a slice of grilled panela cheese, served with roasted baby potatoes over a bed of red sauce. 200 g

\$140 MXN

Huevos Divorciados / *“Divorced” Eggs*

Par de huevos fritos bañados en salsa roja y verde, servidos con papas cambray horneadas. 250 g

Pair of fried eggs topped with red and green sauce, served with roasted baby potatoes. 250 g

\$180 MXN

Huevos Rancheros / *“Ranchero” Eggs*

Desayuno tradicional del norte del país. Par de huevos fritos bañados en salsa roja o verde, servidos con tortilla frita y frijoles. 250 g

Traditional breakfast from the northern part of the country. A pair of fried eggs topped with red or green sauce, served with fried tortilla and beans. 250 g

\$180 MXN



DESAYUNOS / BREAKFAST

7:30 - 12:00

Pan Francés / French Toast

Rebanada de pan francés espolvoreada con azúcar glas, servida con frutos rojos y mermelada. 100 g

French toast sprinkled with icing sugar, served with red fruits and jam. 100 g

\$150 MXN

Chilaquiles / Chilaquiles

Totopos de tortilla bañados en salsa roja o verde, servidos con crema, queso, cebolla y un huevo al gusto. 250 g

Tortilla chips covered in red or green sauce, served with cream, cheese, onion and a fried egg. 250 g

\$200 MXN

Huevos Rotos / “Broken” Eggs

Dos huevos fritos sobre una cama de papas fritas, con alioli de ajo, tomate cherry y jamón serrano. 150 g

Two fried eggs on a bed of french fries, topped with garlic aioli, cherry tomatoes, and serrano ham. 150 g

\$200 MXN

Toast de Aguacate / Avocado Toast

Pan tostado de masa madre con aguacate, y un par de huevos pochados. 200 g

Sourdough toast with avocado and two poached eggs. 200 g

\$220 MXN

