

# BEBIDAS / DRINKS



## CÓCTELES CLÁSICOS · \$220 CLASSIC COCKTAILS

MARGARITA	MEZCALITA
MOJITO	MIMOSA
PIÑA COLADA	APEROL SPRITZ
DAIQUIRI	PALOMA
WHISKEY SOUR	CUBA LIBRE
GIN/VODKA TONIC	COCO LOCO
BLOODY MARY	NEGRONI
SANGRÍA	CARAJILLO
TINTO DE VERANO	

ESPRESSO	\$75
RISTRETTO	\$75
MACCHIATO*	\$75
DOBLE/DOUBLE	\$105
LATTE*	\$110
CAPPUCCINO*	\$110
AMERICANO	\$65
ICED FRESH MINT LATTE	\$110
VASO CON LECHE* / GLASS OF MILK	\$65
CHOCOLATE FRÍO O CALIENTE/ COLD OR HOT CHOCOLATE	\$110
TÉ/TEA	\$65
* (con leche entera / with whole milk)	
+\$20 con leche de Almendras o Coco/ with Almond or Coconut Milk	

## CERVEZAS / BEER

CERVEZA LIGHT - NO ALCOHOL ·	\$70
VICTORIA - CORONA - CORONA LIGHT ·	\$70
MODELO ESP. NEGRA MODELO	\$90
VASO CHELADO	\$30
VASO MICHELADO	\$40
OJO ROJO ·	\$120
CERVEZA ARTESANAL ·	\$150
ARTISANAL BEER TULUM	
CUBETA DE 5 CERVEZAS · BUCKET OF 5 BEERS	\$300
CORONA O VICTORIA	

## LICORES / LIQUORS

TEQUILAS	GLASS / VASO	BOTTLE 750ML / BOTELLA
DON JULIO BLANCO	\$220	\$2800
DON JULIO REPOSADO	\$250	\$3000
DON JULIO 70 AÑOS	\$350	\$4500
DON JULIO AÑEJO	\$350	\$4500
1800 REPOSADO	\$220	\$2500
1800 AÑEJO	\$290	\$3600
1800 CRISTALINO	\$350	\$4500
MEZCALES	GLASS / VASO	BOTTLE 750ML / BOTELLA
400 CONEJOS	\$230	\$2700
AMARAS ESPADÍN	\$230	\$2700
RAMO ROSA	\$350	\$2800
TOBALÁ (GRACIAS A DIOS)	\$350	\$4500
GINEBRAS/GIN	GLASS / VASO	BOTTLE 750ML / BOTELLA
TANQUERAY	\$220	\$1900
BEEFEATER	\$240	\$2100
HENDRICKS	\$260	\$2500
BOMBAY	\$260	\$2500
VODKA	GLASS / VASO	BOTTLE 750ML / BOTELLA
SMIRNOFF	\$150	\$1500
STOLICHNAYA	\$180	\$1700
ABSOLUT	\$180	\$1700
GREY GOOSE	\$250	\$3100
WHISKEY	GLASS / VASO	BOTTLE 750ML / BOTELLA
JOHNNIE WALKER RED	\$200	\$2000
JOHNNIE WALKER BLACK	\$260	\$2800
JACK DANIELS	\$200	\$2000
BULLEIT BOURBON	\$230	\$2800
GLENLIVET	\$260	\$3800
GLENFIDDICH	\$290	\$4300
RON/RUM	GLASS / VASO	BOTTLE 750ML / BOTELLA
HAVANA 7 AÑOS	\$220	\$2200
ZACAPA	\$260	\$3500
HAVANA CLUB	\$200	\$2500
ZACAPA 23	\$350	\$2800
DIGESTIVOS/ DIGESTIVES	GLASS / VASO	
SAMBUCA		\$170
BAILEYS		\$170
LICOR 43		\$220

## BEBIDAS SIN ALCOHOL / NON ALCOHOLIC DRINKS

COCO FRESCO · FRESH COCONUT	\$105
AGUA FRESCA DEL DÍA · FRUIT WATER OF THE DAY	\$65
SODAS (355ML) · COCA COLA, COCA COLA LIGHT, SPRITE, FANTA	\$65
PIÑADA ·	\$100
SUERO	\$65
AGUA LUUM HA (600ML) ·	\$80
BUI AGUA NATURAL O SPARKLING (946ML) · NATURAL OR SPARKLING WATER	\$130
AGUA DE PIEDRA AGUA NATURAL O MINERAL (650ML) · NATURAL OR SPARKLING WATER	\$110

# HANDCRAFTED SIGNATURE COCKTAILS

## CINCO

\$250

MEZCAL, GRAPEFRUIT JUICE, PASSION FRUIT AND LIME SORBET / MEZCAL, JUGO DE TORONJA, MARACUYÁ Y SORBETE DE LIMÓN

## JUNGLE BIRD

DARK RUM, CAMPARI, PINEAPPLE AND LIME SORBET  
RON NEGRO, CAMPARI, PIÑA Y SORBETE LIMON

## SINFUL MARGARITA

TEQUILA, TRIPLE SEC, AND CHOICE OF LIME,  
STRAWBERRY, MANGO (SEASONAL) OR PASSION FRUIT  
SORBET / TEQUILA, TRIPLE SEC, Y ELIGE ENTRE, SORBETE  
DE LIMÓN, FRESA, MANGO (TEMPORADA) O MARACUYÁ

## SERENITY MEZCALITA

MEZCAL, TRIPLE SEC, TAJIN RIM, AND CHOICE OF LIME,  
STRAWBERRY, MANGO (SEASONAL) OR PASSION FRUIT  
SORBET / MEZCAL, TRIPLE SEC, BORDE DE TAJIN, Y ELIGE  
ENTRE SORBETE DE LIMA, FRESA, MANGO (DE TEMPORADA)  
O DE MARACUYÁ

## UNDER THE PALMS

WHITE RUM, MALIBU LIQUEUR, PINEAPPLE AND COCONUT  
SORBET / RON BLANCO, LICOR DE MALIBU, SORBETE DE  
PIÑA Y COCO

## I LEFT MY HEART IN TULUM

WHITE RUM, LIME, AND STRAWBERRY SORBET /  
RON BLANCO, LIMON Y SORBETE DE FRESA

## MAYAN MOJITO

WHITE RUM, FRESH MINT, CLUB SODA, LIME, AND CUCUMBER  
MINT SORBET / RON BLANCO, MENTA FRESCA, AGUA MINERAL  
NI, LIMÓN Y SORBETE DE PEPINO CON MENTA

## NEW MANHATTAN

BOURBON, SWEET VERMOUTH, BITTERS, CHERRY GARNISH /  
BOURBON, VERMUT DULCE, BITTERS Y CEREZA EN ALMÍBAR

## OLD FASHIONED

BOURBON, BITTERS, SUGAR, ORANGE TWIST / BOURBON,  
BITTERS, AZÚCAR, TWIST DE NARANJA

## THE KIMLEBARDIERE

\$260

BOURBON, CINZANO ROSSO, CAMPARI, GRAPEFRUIT  
TWIST / BOURBON, CINZANO ROSSO, CAMPARI, CÁSCARA  
DE TORONJA

## TIN TAN MEZCAL

\$270

SHOT OF MEZCAL WITH MIX OF PINEAPPLE, ORANGE &  
LIME JUICES WITH A HINT OF CARDAMOM / SHOT DE  
MEZCAL, CON JUGOS DE PIÑA, NARANJA Y LIMON CON  
UN TOQUE DE CARDAMOMO

## CUCUMIS

\$350

HENDRICK'S, GIN, COMBINATION OF CUCUMBER, FRESH  
MINT, AND CITRUS / HENDRICK'S, GINEBRA CON JUGO DE  
PEPINO, MENTA FRESCA Y CÍTRICOS

## ORANGE COFFEE

TANQUERAY GIN, LICOR 43, COFFEE LIQUOR & FRESH  
MINT / GINEBRA TANQUERAY, LICOR 43, LICOR DE CAFÉ Y  
MENTA FRESCA

# W I N E S / V I N O S

---

## WHITE / BLANCO

	GLASS	BOTTLE
LA CETTO	\$220	\$900
FINCA LAS MORAS - SAUVIGNON BLANC	\$220	\$900
CASA MADERO 2V - CHENIN BLANC/CHARDONNAY	\$300	\$1200
MONTE XANIC - SAUVIGNON BLANC		\$1350
CASA MADERO RESERVE - CHARDONNAY		\$1800

---

## ROSE / ROSADO

	GLASS	BOTTLE
LA CETTO	\$220	\$900
BERNE	\$250	\$950
CASA MADERO V	\$300	\$1200
SANTO TOMAS		\$1400
MINUTY		\$1800

---

## RED / TINTO

	GLASS	BOTTLE
LA CETTO	\$220	\$900
CASA MADERO 3V - CAB. SAUVIGNON, CAB. FRANC, SHIRAZ	\$375	\$1500
MONTEFIORI - CABERNET MONTEPULCIANO		\$1800
CASA MADERO - SHIRAZ		\$1900
CASA MADERO - MERLOT		\$1900
CASA MADERO - CABERNET SAUVIGNON		\$2000

---

## PROSECCO & CHAMPAGNE

	GLASS	BOTTLE
PROSECCO	\$250	\$1000
CHAMPAGNE BRUT		\$3000
MOET & CHANDON		\$3500

---

**CINCO**  

---

*Local Soul*

# PARA COMER / TO EAT

12:00PM – 6:00PM



**PAPAS A LA FRANCESA/  
FRENCH FRIES** **\$130**

**GUACAMOLE &  
TOTOPOS / CHIPS** **\$180**

**TIRADITO DE SANDÍA/  
WATERMELON TIRADITO** **\$200**

SANDÍA EN SALMUERA DE VINAGRE DE VINO TINTO, CHILE SERRANO, MUS DE AGUACATE Y SALSA DE SOYA/ WATERMELON IN RED WINE VINEGAR BRINE, SERRANO PEPPER, AVOCADO MOUSSE AND SOY SAUCE.

**QUESADILLAS/  
CHEESE QUESADILLAS** **\$145**

Pollo / Chicken \$255  
Arrachera / Flank Steak \$285  
Camarón / Shrimp \$285

**NACHOS PARA COMPARTIR/  
NACHOS TO SHARE** **\$220**

Pollo / Chicken \$330  
Arrachera / Flank Steak \$360  
Camarón / Shrimp \$360

**ENSALADA CÉSAR/  
CAESAR SALAD** **\$220**

Pollo / Chicken \$330  
Arrachera / Flank Steak \$360  
Camarón / Shrimp \$360

**ENSALADA SANDÍA Y ESPINACAS/  
WATERMELON & SPINACH SALAD** **\$200**

WITH ALMONDS, VEGAN RICOTTA, AND HONEY MUSTARD DRESSING.

Pollo / Chicken \$310  
Arrachera / Flank Steak \$340  
Camarón / Shrimp \$340

**COLIFLOR TEMPURA/  
CAULIFLOWER TEMPURA** **\$200**

COLIFOR BLANQUEADA, ADEREZO DE CURRY VEGANO, CEBOLLÍN Y SALSA DE TAMARINDO HABANERO / CAULIFLOWER TEMPURA, VEGAN CURRY DRESSING, CHIVES AND HABANERO TAMARIND SAUCE.

**BOWL VEGANO DE COLIFLOR/  
CAULIFLOWER BOWL** **\$220**

BASE DE PURÉ DE COLIFLOR, SERVIDO CON QUINOA BLANCO, ZANAHORIA, COL ENCURTIDA, DECORADO CON AGUACATE, PASOCA, FRIJOL, ELOTE, CON ADEREZO DE CHIPOTLE VEGANO / CAULIFLOWER MASH, SERVED WITH WHITE QUINOA, CARROT, PICKLED CABBAGE, AVOCADO, PASOCA, BEANS, CORN WITH VEGAN CHIPOTLE DRESSING.

**CEVICHE DE PESCADO,  
CAMARÓN Ó PULPO /  
FISH, SHRIMP OR OCTOPUS CEVICHE** **\$330**

**CEVICHE MIXTO/  
MIX OF SEAFOOD CEVICHE** **\$380**

**HAMBURGUESA VEGANA CON  
PAPAS DULCES A LA FRANCESA /  
VEGAN BURGER WITH SWEET POTATO FRIES** **\$250**

**HAMBURGUESA DE RIB-EYE  
CON PAPAS A LA FRANCESA/  
RIB-EYE HAMBURGER WITH FRENCH FRIES** **\$295**

**HAMBURGUESA DE CAMARÓN  
AL MEZCAL CON PAPAS A LA FRANCESA/  
MEZCAL SHRIMP BURGER WITH FRENCH FRIES** **\$360**

**FILETE DE PESCADO FRESCO /  
FRESH FISH FILET** **\$320**

**PESCADO ENTERO FRESCO/  
CATCH OF THE DAY** **\$110**  
100gr

**LANGOSTA CINCO/  
CINCO LOBSTER** **\$2.50 X GR**

LANGOSTA AL HORNO O A LA PARRILLA ACOMPAÑADA DE ENSALADA DE LA CASA Y PAPAS A LA FRANCESA / BAKED OR GRILLED LOBSTER WITH HOUSE SALAD AND FRENCH FRIES

## TACOS

**TACOS VEGANOS/VEGAN TACOS (3)** **\$190**

CALABAZA, TOMATE, CEBOLLA, MIX DE PIMIENTOS Y ELOTE, SALTEADOS CON PESTO DE PEREJIL Y AJO CON CREMA VEGANA / ZUCCHINI, TOMATO, ONION, BELL PEPPERS & CORN, SAUTEED WITH PARSLEY & GARLIC PESTO AND A CREAMY VEGAN DRESSING

**TACOS DE ARRACHERA /  
FLANK STEAK TACOS WITH  
CORN TORTILLA (3)** **\$255**  
con queso/ \$40  
with cheese

**GRINGAS (3)** **\$285**

TACOS DE ARRACHERA EN TORTILLA DE HARINA CON QUESO GRATINADO / FLANK STEAK & CHEESE TACOS IN FLOUR TORTILLA

**TACOS DE PESCADO/  
FISH TACOS (3)** **\$270**

A LA PARRILLA, AL TEMPURA O AL AJILLO/ GRILLED, TEMPURA BATTERED OR WITH GARLIC & CHILI

**TACOS DE CAMARÓN/  
SHRIMP TACOS (3)** **\$290**

A LA PARRILLA, AL TEMPURA O AL AJILLO/ GRILLED, TEMPURA BATTERED OR WITH GARLIC & CHILI IN CORN TORTILLA

**TACO DE CAMARÓN “GOBERNADOR” (3) / SHRIMP  
TACOS “GOBERNADOR”** **\$290**

EN TORTILLA DE HARINA, CON CEBOLLA, PIMIENTOS Y QUESO / FLOUR TORTILLA, GRILLED ONION, BELL PEPPERS AND CHEESE

## PIZZA

**MARGHERITA PIZZA /  
TOMATO SAUCE & CHEESE** **\$100**

ADICIONALES /ADDITIONAL:

Piña / Pineapple	Pepperoni
Calabaza / Zucchini	Chorizo
Champiñones / Mushrooms	Jamón / Ham
Cebolla / Onion	Tocino / Bacon
Espinaca / Spinach	Pollo / Chicken
Rúcula / Arugula	Arrachera / Flank Steak
	Camarón / Shrimp

+ \$30 EACH

+ \$100 EACH

## SORBETE / SORBET

**SORBETES ARTESANALES/  
CINCO ARTISAN SORBET** **\$110**

(2 BOLAS / 2 SCOOPS)

Vegano, sin lácteos/All Vegan and Dairy free

PIÑA, MARACUYA, FRESA, LIMÓN, MELÓN, PEPINO CON MENTA, COCO, MANGO (POR TEMPORADA), CHOCOLATE NEGRO / PINEAPPLE, PASSION FRUIT, STRAWBERRY, LIME, CUCUMBER MINT, COCONUT, MANGO (SEASONAL), DARK CHOCOLATE

# CENAS / DINNER

06:00PM - 10:00PM



## ENTRADAS / APPETIZERS

### PAPA HORNO / BAKED POTATO \$130

PAPA RELLENA DE QUESOS MIXTOS, CREMA, TOCINO CRUJIENTE Y ACEITE DE TRUFA BLANCA / BAKED POTATO WITH MIX OF CHEESES, CREAM, CRISPY BACON & WHITE TRUFFLE OIL

### ENSALADA DE ESPÁRRAGOS/ ASPARGUS SALAD \$200

ENSALADA FRÍA DE ESPÁRRAGOS CON HABAS FRESCAS, CHÍCHAROS, HUAUZONTLE Y MOUSSE DE AGUACATE / CHILLED ASPARAGUS SALAD WITH FRESH BROAD BEANS, PEAS, HUAUZONTLE & AVOCADO MOUSSE

### GUACAMOLE \$210

CLÁSICO CON TOTOPOS DE TORTILLA HORNEADA Y CHICHARRÓN / CLASSIC WITH BAKED CORN CHIPS & FRIED PORK SKINS

### TUÉTANOS / BONE MARROW \$350

3 HUESOS CON TUÉTANO SERVIDOS CALIENTES CON TORTILLA Y PAN / 3 BEEF MARROW BONES SERVED HOT WITH TORTILLA & HOMEMADE BREAD

### PULPO AL AJILLO/OCTOPUS IN GARLIC & GUAJILLO PEPPERS \$495

2 TENTÁCULOS DE PULPO SAZONADOS AL AJILLO ACOMPAÑADOS DE PAPAS CAMBRAY / 2 TENTACLES SEASONED WITH GARLIC & GUAJILLO PEPPER WITH CHAMBRY POTATOES

### LANGOSTA CINCO / CINCO LOBSTER \$2.50 X GR

CON POLENTA, ESPÁRRAGOS AL VINO BLANCO Y RÚCULA BABY SAZONADA / WITH POLENTA, ASPARAGUS IN WHITE WINE & SEASONED BABY ARUGULA

### CAMARONES A LA DIABLA/ DIABLO SHRIMP \$520

CAMARONES EN SALSA DIABLA, ARROZ BLANCO, PAPA, ELOTE BABY ASADO, CEBOLLA CAMBRAY/ SHRIMP IN SPICY DIABLA SAUCE, WHITE RICE, POTATO, ROASTED BABY CORN, SPRING ONION.

### TOMAHAWK DE CERDO/ PORK TOMAHAWK \$550

SERVIDO CON LENTEJA, PLÁTANO MACHO FRITO Y GLASÉ DE PILONCILLO Y CHIPOTLE / SERVED WITH LENTILS, FRIED PLANTAIN, MEXICAN MOLASSES & CHIPOTLE GLAZE

### CORTE DE ARRACHERA/ FLANK STEAK \$650

ARRACHERA ACOMPAÑADO DE PAPA AL HORNO, CEBOLLA ASADA Y CHILE JALAPEÑO TOREADO / FLANK STEAK WITH BAKED POTATO, ROASTED ONION, JALAPEÑO PEPPER

### PRIME RIB EYE \$1200

ACOMPAÑADO CON CEBOLLA CAMELIZADA, SAL DE GRANO Y ESPÁRRAGOS SALTEADOS / WITH CAMELIZED RED ONION, COARSE SEA SALT AND SAUTEED ASPARRAGUS

## PLATO FUERTE/ MAIN COURSE

### ESPAGUETI DE BERENJENA/ EGGPLANT SPAGHETTI \$220

EN SALSA POMODORO DE TOMATE CHERRY, ACEITUNAS VERDES, PEREJIL, VINO BLANCO, VEGANA Y SIN GLUTEN / EGGPLANT NOODLES IN CHERRY TOMATO SAUCE WITH GREEN OLIVES, PARSLEY, WHITE WINE, VEGAN, GLUTEN FREE.

### TACOS DE SIRLOIN AL COCO/ SIRLON COCONUT TACOS \$385

SIRLOIN DESHEBRADO AL COCO EN 3 TORTILLAS HECHAS A MANO, CEBOLLA MORADA ENCURTIDA Y MOUSSE DE AGUACATE / SHREDDED SIRLOIN WITH COCONUT SERVED IN HOMEMADE TORTILLAS WITH PICKLED ONION & AVOCADO MOUSSE

### POLLO AL CHICHILO/ CHICHILO CHICKEN \$360

PIERNA Y MUSLO DE POLLO HORNEADOS SERVIDOS SOBRE UN ESPEJO DE MOLE CHICHILO PREPARADO EN CASA / ROASTED CHICKEN LEG AND THIGH SERVED OVER A HOMEMADE CHICHILO MOLE

### ROBALO / SEA BASS \$360

SERVIDO CON PURÉ DE CAMOTE Y RISOS DE BETABEL FRITO / SERVED WITH MASHED SWEET POTATO & CURLY FRIED BEET

### SALMÓN \$490

CON POLENTA, ESPÁRRAGOS AL VINO BLANCO Y RÚCULA BABY SAZONADA / WITH POLENTA, ASPARAGUS IN WHITE WINE & SEASONED BABY ARUGULA

## POSTRE/DESSERT

### SORBETES ARTESANALES/ CINCO ARTISAN SORBET \$150

(3 BOLAS / 3 SCOOPS)

Vegano, sin lácteos/All Vegan and Dairy free

PIÑA, MARACUYÁ, FRESA, LIMÓN, MELÓN, PEPINO CON MENTA, COCO, MANGO (POR TEMPORADA), CHOCOLATE NEGRO / PINEAPPLE, PASSION FRUIT, STRAWBERRY, LIME, CUCUMBER MINT, COCONUT, MANGO (SEASONAL), DARK CHOCOLATE

### SORBETE DE COCO \$195

CON CARAMELO SALADO Y AVELLANAS CAMELIZADAS SERVIDO EN COCO / HOMEMADE COCONUT SORBET WITH SALTED CARAMEL AND CAMELIZED HAZELNUTS SERVED IN HALF A COCONUT

### BROWNIE \$230

HECHO CON CHOCOLATE SEMI AMARGO Y LICOR DE CHILE ANCHO, SERVIDO CON CRUMBLE DE NARANJA Y SORBETE DE FRESA O CHOCOLATE / SEMISWEET DARK CHOCOLATE, ANCHO PEPPER LIQUOR, SERVED WITH ORANGE CRUMBLE AND HANDMADE STRAWBERRY OR CHOCOLATE SORBET

### PASTEL DE ELOTE/CORNCAKE \$195

SERVIDO SOBRE UNA COMPOTA DE ALBARICOQUE Y CHILE XCATIK, BAÑADO CON MOUSSE DE CHOCOLATE CASERO Y ACOMPAÑADO DE NARANJA CRUMBLE Y SORBETE DE COCO / SERVED WITH APRICOT COMPOTE, XCATIK PEPPER & BATHED IN HOMEMADE CHOCOLATE MOUSSE WITH ORANGE CRUMBLE AND COCONUT SORBET.

# BEBIDAS / BEVERAGES



<b>CAFÉ Y TÉ / COFFEE &amp; TEA</b>	<b>CÓCTELES DE DESAYUNO / \$220 BREAKFAST COCKTAILS</b>
<b>ESPRESSO</b> <span style="float: right;"><b>\$75</b></span>  <b>RISTRETTO/</b> <span style="float: right;"><b>\$75</b></span>  <b>MACHIATTO</b> <span style="float: right;"><b>\$75</b></span> (CON LECHE ENTERA / WITH WHOLE MILK) +\$20 CON LECHE DE ALMENDRAS O COCO +\$20 WITH ALMOND OR COCONUT MILK  <b>DOBLE/</b> <span style="float: right;"><b>\$105</b></span> <b>DOUBLE</b>  <b>LATTE</b> <span style="float: right;"><b>\$110</b></span> (CON LECHE ENTERA / WITH WHOLE MILK) +\$20 CON LECHE DE ALMENDRAS O COCO +\$20 WITH ALMOND OR COCONUT MILK  <b>CAPUCCINO</b> <span style="float: right;"><b>\$110</b></span> (CON LECHE ENTERA / WITH WHOLE MILK) +\$20 CON LECHE DE ALMENDRAS O COCO +\$20 WITH ALMOND OR COCONUT MILK  <b>AMERICANO</b> <span style="float: right;"><b>\$65</b></span>  <b>VASO CON LECHE/</b> <span style="float: right;"><b>\$65</b></span> <b>GLASS OF MILK</b>  <b>CHOCOLATE FRÍO O CALIENTE/</b> <span style="float: right;"><b>\$110</b></span> <b>COLD OR HOT CHOCOLATE</b>  <b>TÉ / TEA</b> <span style="float: right;"><b>\$65</b></span>  Pregunta por nuestra variedad de tés Ask about our variety of teas	MIMOSA BLOODY MARY MOJITO CARAJILLO  <b>SODAS 355ML</b> <span style="float: right;"><b>\$65</b></span>  COCA COLA COCA COLA LIGHT GINGER ALE FANTA  <b>AGUA</b>  <b>AGUA LUUM HA (600ML)</b> <span style="float: right;"><b>\$80</b></span>  <b>B'UI</b> <span style="float: right;"><b>\$130</b></span> AGUA NATURAL O MINERAL / NATURAL OR SPARKLING BOTTLE WATER 946ML  <b>AGUA DE PIEDRA</b> <span style="float: right;"><b>\$110</b></span> AGUA NATURAL O MINERAL / NATURAL OR SPARKLING WATER 650ML
	<b>SMOOTHIES</b> <span style="float: right;"><b>\$125</b></span>

<b>JUGOS / JUICES</b>	<b>BATIDO FRESCO DE FRUTAS CON 1 FRUTA + 1 BASE + 1 ENDULZANTE</b> FRESH FRUIT SMOOTHIE WITH 1 FRUIT + 1 BASE + 1 SWEETENER  +ingrediente extra/ +extra ingredient <span style="float: right;">\$40</span>
DELICIOSOS JUGOS HECHOS AL DÍA DELICIOUS JUICES MADE DAILY  <b>NARANJA/</b> <span style="float: right;"><b>\$90</b></span> <b>ORANGE</b>  <b>TORONJA/</b> <b>PINK GRAPEFRUIT</b>  <b>AGUA DEL DÍA/</b> <span style="float: right;"><b>\$65</b></span> <b>FRESH FRUIT WATER OF THE DAY</b>  <b>COCO FRESCO/</b> <span style="float: right;"><b>\$105</b></span> <b>FRESH COCONUT</b>  <b>SUERO</b> <span style="float: right;"><b>\$65</b></span>	<b>PASO 1/STEP 1</b> CHOCOLATE / SEMISWEET DARK FRESA / STRAWBERRY PLÁTANO / BANANA MANZANA / APPLE MELÓN / MELON SANDÍA / WATERMELON MARACUYÁ / PASSION FRUIT PAPAYA MANGO  <b>PASO 2/STEP 2</b> <b>BASES A ESCOGER / BASES TO CHOOSE</b> YOGURT JUGO / JUICE LECHE DE ALMENDRAS / ALMOND MILK LECHE DE COCO / COCONUT MILK LECHE DESLACTOSADA / LACTOSE FREE MILK LECHE ENTERA / WHOLE MILK  <b>PASO 3/STEP 3</b> <b>ENDULZANTES / SWEET</b> MIEL / HONEY AZÚCAR / SUGAR AZÚCAR MORENA / BROWN SUGAR STEVIA
	Pregunta por las frutas de temporada a escoger, bases y endulzantes / Ask about seasonal fruit to choose, bases and sweeteners

# DESAYUNOS / BREAKFAST

08:30AM - 11:30AM



## DULCE MAÑANA / SWEET MORNING

### BOWL DE FRUTAS / FRUIT BOWL \$220

FRUTA DE TEMPORADA CON YOGURT, GRANOLA Y MIEL A UN LADO / SEASONAL FRUITS WITH YOGURT, GRANOLA AND HONEY ON THE SIDE

### HOT CAKES TROPICAL/ TROPICAL PANCAKES \$240

3 HOTCAKES CON FRUTA REGIONAL, SORBETE DE MELÓN Y MIEL DE LIMÓN / 3 PANCAKES WITH LOCAL FRUIT, MELON SORBET AND LIME HONEY

### CROISSANT

CON MERMELADA Y MANTEQUILLA / JAM AND BUTTER

\$65

CON NUTELLA / WITH NUTELLA

\$140

### PAN TOSTADO / TOAST

CON MERMELADA Y MANTEQUILLA A UN LADO / WITH SIDE OF BUTTER AND HOMEMADE JAM

\$105

### EXTRAS

+ SORBETE / SORBET

\$110

## DESAYUNO CINCO/ BREAKFAST BOARD TO SHARE \$660

HOT CAKES (3PZ) + MIEL DE LIMÓN / PANCAKES (3 PIECES) + LIME HONEY

HUEVOS REVUELTOS (2PZ) / SCRAMBLED EGGS (2)

PAN TOSTADO (3PZ) / TOAST (3 PZ)

MOLLETE CON TOCINO (1PZ) / MOLLETE WITH BACON (1)

BOWL DE CHILAQUILES ROJOS O VERDES / RED OR GREEN CHILAQUILES BOWL

BOWL DE FRUTAS + YOGURT + GRANOLA + MIEL DE ABEJA /

FRUIT BOWL + YOGURT + GRANOLA + HONEY

PLÁTANO FRITO CON CREMA Y QUESO / FRIED PLANTAIN WITH CREAM + CHEESE

## SABROSOS / TASTY

### TOSTADA DE AGUACATE Y HUEVO POCHÉ / AVOCADO TOAST WITH POACHED EGG \$195

PAN TOSTADO CON AGUACATE, ESPINACA, TOMATES, PEPITAS Y HUEVO POCHADO/ TOASTED BREAD WITH AVOCADO, SPINACH, TOMATOES, PUMKIN SEAD & POACHED EGG

### CROISSANT CON JAMÓN Y QUESO/ HAM AND CHEESE CROISSANT \$205

### BENEDICTINOS POCHÉ / BENEDICTINE \$230

MUFFIN INGLÉS CON JAMÓN DE PAVO, 2 HUEVOS POCHADOS, SALSA HOLANDESA, ACOMPAÑADO DE ENSALADA VERDE Y JITOMATE/ POACHED EGGS, TURKEY HAM AND HOLLANDAISE SAUCE ON ARTISANAL BREAD WITH A SIDE OF SALAD

### HUEVOS / EGGS \$220

2 HUEVOS PREPARADOS AL GUSTO CON 1 INGREDIENTE A ELECCIÓN, FRIJOLES COLADOS CON QUESO Y TOTOPOS, PLÁTANO CON CREMA Y QUESO, TOMATE Y PAN/ EGGS COOKED YOUR WAY WITH CHOICE OF ONE INGREDIENT AND SERVED WITH BEANS, CARAMELIZED PLANTAIN, SALAD AND TOAST

¿Cómo quieres que los cocinemos?  
How do you like your eggs?

FRITOS / SUNNY SIDE UP	DUROS / HARD BOILED
VOLTEADOS / OVER EASY	REVUELTOS / SCRAMBLED
POCHADOS / POACHED	OMELET / OMELETTE

## LOS MEXICANOS / MEXICAN DISHES

### MOLLETES \$190

DOS REBANADAS DE PAN BOLILLO CON FRIJOLES, QUESO MANCHEGO Y SALSA MEXICANA CON ENSALADA VERDE / BOLILLO BREAD WITH BEANS, MELTED MANCHEGO CHEESE, PICO DE GALLO WITH SIDE OF SALAD

### CHILAQUILES \$200

CHILAQUILES ROJOS O VERDES / GREEN OR RED SAUCE CHILAQUILES

+ CON ARRACHERA / WITH FLANK STEAK \$100

+ CON POLLO / WITH CHICKEN \$100

+ CON 1 HUEVO / WITH 1 EGG \$40

+ CON AGUACATE / WITH AVOCADO \$35

## INGREDIENTES / INGREDIENTS

+ CHORIZO DE CERDO / PORK SAUSAGE	\$60
+ JAMÓN DE PAVO / TURKEY HAM	\$70
+ TOCINO DE CERDO / PORK BACON	\$70
+ HUEVO 1 PIEZA / EXTRA EGG	\$40
+ ESPINACA / SPINACH	\$30
+ CHAMPIÑONES / MUSHROOMS	\$30
+ MEXICANA (TOMATE, CEBOLLA, CILANTRO) / (TOMATO, ONION AND CORIANDER)	\$30
+ AGUACATE / AVOCADO	\$75
+ SALSA VERDE O ROJA / RED OR GREEN SAUCE	\$30

Los huevos al gusto incluyen 1 ingrediente, cualquier ingrediente extra genera un cargo adicional / This dish include 1 ingredient, any extra ingredient generates and additional charge

TODO PLATILLO SE COCINA AL MOMENTO / EVERY DISH IS COOKED TO ORDER

ACEPTAMOS EFECTIVO, VISA, MASTERCARD & AMEX / WE ACCEPT CASH, VISA, MASTERCARD & AMEX