

Ana
y José®

Saludable

 **BOWL DE FRUTAS \$235^{MXN}**

Fruta de temporada con yogurt griego, queso cottage y mix de nueces.

 **AVENA DEL DÍA \$335^{MXN}**

Preparada con Agua o Leche, con esencia de vainilla, plátano y nuez.

 **TOAST DE AGUACATE \$345^{MXN}**

Pan integral hecho en casa con aguacate servido con claras de huevo revuelto o huevo pochado.

 **SANDWICH VEGANO \$405^{MXN}**

Pan multigrano de la casa con queso camembert elaborado a base de nuez de la india y cacahuete, servido con ensalada de arugula baby y tomate deshidratado.



Alimentos exclusivos - Unique Full Experience.



Ana
y José®

Clásico

 **HOT CAKES \$245^{MXN}**

Servido con fruta de temporada, miel y mermeladas con fruta de la estación.

 **BAGEL DE SALMÓN \$335^{MXN}**

Salmón ahumado sobre bagel hecho en casa, queso crema, alcaparras y hojas del huerto.

 **BENEDICTINOS \$295^{MXN}**

Huevos pochados sobre pan bisquet de mantequilla bañados en salsa tradicional holandesa con lomo ahumado, alcaparras y brotes mixtos.





De la granja

BOCA PAILA \$345^{MXN}

Huevos revueltos o estrellados servidos con papa cambray al romero, servido con chilaquiles rojos con queso panela y crema.

HUEVOS DOÑA ANA \$285^{MXN}

Tortilla de maíz en salsa de frijol rellena de huevo a la mexicana servido con aguacate, longaniza y jalapeños.

HUEVOS DIVORCIADOS \$355^{MXN}

Huevos estrellados sobre tortillas crujientes, salsa roja y salsa verde tamulada con frijoles refritos.

Los Omelette

BAJO EN CALORÍAS \$265^{MXN}

Claros de huevo rellenas de espinacas, espárragos, queso panela asado, jamón de pavo, servido con tomates horneados con tomillo y hojas frescas de albahaca.

EL CLÁSICO \$285^{MXN}

Al gusto con opción de vegetales, jamón, queso, tocino o longaniza servido con papa cambray al romero y chilaquiles rojos

EL GOURMET \$415^{MXN}

Relleno de jamón serrano, provolone ahumado y lomo canadiense servido con espárragos, portobellos y tomate cherry salteados.



Ana
y José®

A la leña

 **HUEVOS MOTULEÑOS \$305^{MXN}**

Huevos fritos sobre frijol, tostada de maíz, salsa de tomate con jamón, chicharos y plátano macho al horno.

 **CHILAQUILES A LA LEÑA \$325^{MXN}**

Tortilla de maíz en salsa tamulada roja o verde, gratinados al horno con queso gouda y crema.

A elección de huevo o pollo


 **MOLLETES \$235^{MXN}**


Pan hecho en casa con frijol refrito, gratinados con queso gouda servidos con salsa mexicana.

Opción: Cochinita, Rajas poblanas o Chorizo


Extras


 **Canasta de pan \$135^{MXN}**

 **Cochinita \$145^{MXN}**

 **Tocino \$155^{MXN}**

 **Frijoles de la olla \$95^{MXN}**

 **Papa Cambray \$95^{MXN}**

 **1 Huevo al gusto \$105^{MXN}**

 **Queso panela o gouda \$105^{MXN}**

 **Jamón \$105^{MXN}**





Menú Continental

Menú con opción de café o té a elegir:
Verde, Manzanilla, English breakfast.

Jugo fresco:
Naranja / Toronja
(Incluido para huéspedes de hotel
reservando con plan "Desayuno Continental")

Plato de Fruta con Yogurth y Granola \$195^{MXN}
Fruta fresca de la estación, servida con yogurth griego
y granola hecha en casa.

Bowl de Fruta con Queso Cottage \$210^{MXN}
Fruta mixta de temporada con topping de queso cottage.

Bowl de Papaya con Avena \$215^{MXN}
Papaya fresca, servida con avena natural deshidratada en
horno, acompañada con miel orgánica 100% de Agave Azul
(opción de miel de abeja natural).

Tostadas de Crema de Maní \$185^{MXN}
Pan de caja hecho y tostado en casa, servido con crema
de maní, cacahuates crocantes, adornados con brotes de cilantro.

Tostadas con Nutella \$245^{MXN}
Pan tostado casero con crema de cacao y avellana,
rebanadas de plátano fresco y espolvoreado con nuez natural.

Bagel con Queso \$255^{MXN}
Tradicional bagel con queso cremoso untado, servido con
exquisita mermelada de frutos rojos naturales.

