

A. DESAYUNO DESAYUNO EMPLATADO | **PLATED BREAKFAST**

A6. GRAND VELAS

Precio por persona 48 USD + 16% IVA + 15% servicio
Price per person : \$ 48 USD + : 16% tax + 15% service charge

JUGO | **JUICE**

Jugo de naranja y jugo de zanahoria | *Orange juice and carrot juice*

FRUTA FRESCA DE TEMPORADA | **FRESH SEASONAL FRUIT**

Papaya, piña, sandía, melón, melón valenciano con queso cottage |

Papaya, pineapple, watermelon, cantaloupe and honeydew melon with cottage cheese

PLATO FUERTE | **MAIN DISH**

Por favor seleccione una opción de plato fuerte | *Please select a main dish option*

Omellete al salmón ahumado, queso crema y espinacas |

Smoked salmon, cream cheese and spinach omellete

Huevo, salmon ahumado, queso crema, espinaca, champiñones salteados, salsa de finas hierbas |

Eggs, smoked salmon, cream cheese, spinach, sautéed mushrooms, fine herb sauce

Bagel de salmón ahumado | *Smoked salmon bagel*

Salmón ahumado, queso crema, tomate, hierbas finas, lechugas

Smoked salmon, cream cheese, fine herbs, lettuce

PAN HECHO EN CASA | **HOUSE-BAKED BREAD**

Pan de levadura, bagels clásicos | *Leavened bread, classic bagels*

PAN DULCE | **PASTRIES**

Rol de canela, muffin de cereal, cuernito de mantequilla | *Cinnamon rolls, grain muffins, butter croissants*

PARA ACOMPAÑAR | **SWEET SPREADS**

Mantequilla, mermeladas y miel | *Butter, marmalade and honey*

CAFÉ Y TÉ | **COFFEE AND TEA**

Café gourmet, descafeinado y selección fina de tes

Gourmet coffee, decaffeinated and selection of fine teas.

NOTA: Cuando se solicitan dos opciones de plato fuerte y el Hotel tomará la orden al momento del evento, se aplica un cargo adicional de \$14.00 USD + 16% IVA + 15% Servicio al 100% de la garantía

NOTE: Additional main courses. \$14.00 USD + 16% tax + 15% service applies when the waiter takes the order for the main course and the guest decides at that moment between 2 preselected options. Guarantee 100%.

A7. MEXICANO | MEXICAN

Precio por persona 38 USD + 16% IVA + 15% servicio
Price per person : \$ 38 USD + : 16% tax + 15% service charge

JUGO | JUICES

Jugo de naranja y jugo de piña | *Orange juice and pineapple juice*

FRUTA FRESCA DE TEMPORADA | FRESH SEASONAL FRUIT

Papaya, piña, sandía, melón, melón valenciano con queso cottage |

Papaya, pineapple, watermelon, cantaloupe and honeydew melon with cottage cheese

PLATO FUERTE | MAIN DISH

Por favor seleccione una opción de plato fuerte | *Please select a main dish option*

"Wakax"

Omelette fajitas de arrachera | Skirt steak fajita omelette

Huevo, arrachera, frijoles, pimiento morrón, cebolla, tomate, cilantro, queso mozzarella, salsa de chorizo | *Eggs, skirt steak, bell pepper, onion, tomato, cilantro, mozzarella cheese and chorizo salsa*

Burrito de huevo Tex Mex en tortilla de jalapeño | TexMex burrito in jalapeño flour tortilla

Huevo, frijoles refritos, queso crema, tocino, queso Oaxaca, rajas poblanas, chorizo, salsa BBQ al chipotle | *Eggs, refried beans, cream cheese, bacon, Oaxaca cheese, poblano chilies, chorizo BBQ sauce with chipotle chili*

PAN HECHO EN CASA | HOUSE-BAKED BREAD

Pan de levadura, pan de elote | *Leavened bread, corn bread*

PAN DULCE | PASTRIES

Churros, conchas de chocolate, roles de canela y pasas | *Churros, chocolate shells, cinnamon-raisin rolls*

PARA ACOMPAÑAR | SWEET SPREADS

Mantequilla, mermeladas y miel | *Butter, jams and honey*

CAFÉ Y TÉ | COFFEE AND TEA

Churros, conchas de chocolate, roles de canela y pasas, | *Churros, chocolate shells, cinnamon-raisin rolls*

NOTA: Cuando se solicitan dos opciones de plato fuerte y el Hotel tomará la orden al momento del evento, se aplica un cargo adicional de \$15.00 USD + 16% IVA + 15% Servicio al 100% de la garantía

NOTE: Additional main courses. \$15.00 USD + 16% tax + 15% service applies when the waiter takes the order for the main course and the guest decides at that moment between 2 preselected options. Guarantee 100%.

A8. AMERICANO | AMERICAN

Precio por persona 36 USD + 16% IVA + 15% servicio
Price per person : \$ 36 USD + : 16% tax + 15% service charge

JUGO | JUICE

Jugo de naranja y jugo de toronja | *Orange juice and grapefruit juice*

FRUTA FRESCA DE TEMPORADA | FRESH SEASONAL FRUIT

Papaya, piña, sandía, melón, melón valenciano con queso cottage |
Papaya, pineapple, watermelon, cantaloupe and honeydew melon with cottage cheese

PLATO FUERTE | MAIN DISH

Por favor seleccione una opción de plato fuerte | *Please select a main dish option*

Huevos revueltos con salchicha | Scrambled eggs with sausage
Huevo, salchicha, cebolla, finas hierbas, crema con guarnición de papa hash Brown tradicional (papa, cebolla, finas hierbas) | *Eggs, sausage, onions, fine herbs and cream with hash brown potatoes (potatoes, onions, fine herbs)*

Waffles

Acompañamiento: Miel de abeja, de maple, crema batida, fresas, salsa de fresa, fruta de temporada picada | *Accompanied by: Honey, maple syrup, whipped cream, strawberries, strawberry sauce, seasonal chopped fruit*

PAN HECHO EN CASA | HOUSE-BAKED BREAD

Pan de levadura, baguette de mantequilla | *Leavened bread, butter baguette*

PAN DULCE | PASTRIES

Cuernitos de mantequilla, donas, muffin de chocolate | *Mini butter croissants, donuts, chocolate muffins*

PARA ACOMPAÑAR | SWEET SPREADS

Mantequilla, mermeladas y miel | *Butter, jams and honey*

CAFÉ Y TÉ | COFFEE AND TEA

Café gourmet, descafeinado y selección fina de tes | *Gourmet coffee, decaffeinated and selection of fine teas.*

NOTA: Cuando se solicitan dos opciones de plato fuerte y el Hotel tomará la orden al momento del evento, se aplica un cargo adicional de \$13.00 USD + 16% IVA + 15% Servicio al 100% de la garantía

NOTE: Additional main courses. \$13.00 USD + 16% tax + 15% service applies when the waiter takes the order for the main course and the guest decides at that moment between 2 preselected options. Guarantee 100%.

A9. DESAYUNO SPA SALUDABLE | *HEALTHY SPA BREAKFAST*

Precio por persona 49 USD + 16% IVA + 15% servicio
Price per person : \$ 49 USD + : 16% tax + 15% service charge

JUGO | *JUICE*

Jugo de naranja y jugo verde | *Orange juice and green juice blend*

FRUTA FRESCA DE TEMPORADA | *FRESH SEASONAL FRUIT*

Papaya, piña, sandía, melón, melón valenciano con queso cottage | *Papaya, pineapple, watermelon, cantaloupe and honeydew melon with cottage cheese*

PLATO FUERTE | *MAIN DISH*

Por favor seleccione una opción de plato fuerte | *Please select a main dish option*

Omellete de verduras | *Vegetable Omellete*

Huevo, champiñones, calabaza, tomate queso fresco, cebolla, salsa de zanahoria | *Eggs, mushrooms, zucchini, tomato, fresh cheese and onions with carrot sauce*

Cuernitos calientes vegetarianos | *Hot Vegetarian Croissants*

Queso mozzarella, pimientos, champiñones, cebolla, zanahoria, salsa bechamel y finas hierbas | *Mozzarella cheese, bell pepper, mushrooms, onion, carrot, bechamel sauce and fine herbs*

PAN DULCE | *PASTRIES*

Pan de plátano y nuez, de zanahoria, galletas bajas en grasa y pan de caja integral | *Banana-nut bread, carrot bread, low fat cookies, whole wheat bread*

PAN HECHO EN CASA | *HOUSE-BAKED BREAD*

Muffin de all bran, integral y de avena | *All bran, whole wheat and oat muffins*

PARA ACOMPAÑAR | *SWEET SPREADS*

Mantequilla, mermeladas y miel | *Butter, jams and honey*

CAFÉ Y TÉ | *COFFEE AND TEA*

Café gourmet, descafeinado y selección fina de tes | *Gourmet coffee, decaffeinated and selection of fine teas*

NOTA: Cuando se solicitan dos opciones de plato fuerte y el Hotel tomará la orden al momento del evento, se aplica un cargo adicional de \$12.00 USD + 16% IVA + 15% Servicio al 100% de la garantía

NOTE: Additional main courses. \$12.00 USD + 16% tax + 15% service applies when the waiter takes the order for the main course and the guest decides at that moment between 2 preselected options. Guarantee 100%.

A10. DESAYUNO PARA NIÑOS | KIDS' BREAKFAST

Precio por persona 23 USD + 16% IVA + 15% servicio
Price per person : \$ 23 USD + : 16% tax + 15% service charge

JUGOS / JUICES

Jugo de manzana | *Apple juice*

FRUTA FRESCA DE TEMPORADA | FRESH SEASONAL FRUIT

Piña, sandía, melón, plátano | *Pineapple, watermelon, cantaloupe and banana*

LECHE | MILK

Leche, leche con chocolate | *Milk, chocolate milk*

PLATOS FUERTES Y GURANICIONES | MAIN DISHES and SIDES

Por favor seleccione una opción de plato fuerte | *Please select a main dish option*

Waffles (guarnición) | *Waffles (with garnish)*

Chocolate, miel maple, miel abeja, fruta fresca picada, crema batida, lunetas, mermelada | *Chocolate, maple syrup, honey, chopped fresh fruit, whipped cream, chocolate candies, jam.*

Sincronizadas, huevos revueltos con salchicha, papa hash Brown | *Sincronizadas (ham and cheese quesadillas), scrambled eggs with sausage, hash brown potatoes*

GELATINAS DE SABORES | ASSORTED FLAVORED GELATINS

PAN DULCE | PASTRIES

Roles de canela, chocolatines, concha de chocolate, buding de caramelo, donas, pan de plátano | *Cinnamon rolls, pain au chocolat, chocolate shells, donuts, banana bread*

NOTA: Cuando se solicitan dos opciones de plato fuerte y el Hotel tomará la orden al momento del evento, se aplica un cargo adicional de \$13.00 USD + 16% IVA + 15% Servicio al 100% de la garantía

NOTE: Additional main courses. \$13.00 USD + 16% tax + 15% service applies when the waiter takes the order for the main course and the guest decides at that moment between 2 preselected options. Guarantee 100%.