

DESAYUNO | BREAKFAST

OPCIONES LIGERAS | LIGHT OPTIONS

Plato de frutas de temporada \$202
Seasonal fruit plate

Porridge de cítricos \$235
Citrus porridge

Avena hidratada con té limón y leche de coco, supremas de naranja y toronja, manzana verde y nibs de cacao
Hydrated oatmeal with lemon tea and coconut milk, orange and grapefruit supreme, green apple and cocoa nibs

Bowl de Acai / Acai Bowl \$296
Bowl de acai con coco, chia, nueces y kiwi
Acai bowl with coconut, chia seeds, nuts and kiwi

Coctel Mita / Mita Cocktail \$255
Coctel de frutas de temporada con yogurt natural, nuez de la india, mezcla de granos y miel de abeja
Fruit cocktail with yogurt, cashews, mix of grains and honey

TENTACIONES DULCES | SWEET TEMPTATIONS

Hot cakes \$258
Servido con fruta fresca de temporada, azúcar glass y mermelada Hot cakes served with marmalade, seasonal fruit and sugar glass

PBJ sándwich / PBJ sandwich \$258
Pan croissant con crema de cacahuete, mermelada de fresa hecha en casa, cacahuete tostado y fruta
Croissant bread with peanut butter, homemade strawberry jam, toasted peanuts and fruit

Pan frances / French toast \$269
Pan de platano servido con frutos rojos, salsa de vainilla y mermelada de fresa Banana bread served with red fruits, vanilla sauce and strawberry jam

PACÍFICO

— GRILL LATINO —

HUEVOS | OUR EGGS SELECTION

Huevos shakshuka / Shakshuka eggs \$213
Huevos fritos cocinados en salsa de pimientos con jocoque y pan hogaza tostado
Fried eggs cooked in pepper sauce with jocoque and toasted bread loaf

Omelette ligero / Light Omelette \$213
Solo claras, espinaca, champiñón y panela asada acompañado de ensalada mixta
Egg white's omelette with spinach, wild mushrooms and grilled panela cheese & mix salad

Huevos rancheros \$213
"Ranchero" style fried **Fritos con tortilla de maíz, jamón, frijoles refritos y salsa de jitomate**
"Ranchero" style fried eggs with ham, corn tortilla, fried beans and tomato red sauce

Huevos benedictinos \$224
Eggs Benedict
Huevos pochados con salsa holandesa sobre rebanadas de english muffin y lomo canadiense. Servido con ensalada de jitomate, pepino, rábano y cebolla morada
Poached eggs with hollandaise sauce over English muffin & Canadian bacon. Served with tomato, cucumber, radish & red onion salad

Huevos Florentinos \$269
Florentine Eggs
Huevos pochados, bañados de salsa blanca de queso con camarón y espinaca Poached eggs, bathed in white cheese sauce with shrimp and spinach

PAN HECHO EN CASA | HOMEMADE BREAD

Sándwich matutino \$235
Morning sandwich
Pan croissant de caja, jamón de pavo, tocino, queso cheddar derretido y huevo, acompañado con ensalada mixta
Croissant bread, turkey ham, bacon, cheddar cheese melted and egg, accompanied with mixed salad

PACÍFICO

— GRILL LATINO —

DESAYUNO | BREAKFAST

Tostado de Aguacate / Avocado toast \$274

Pan de masa madre tostado servido con guacamole, tomates cherrys, queso burrata, lechugas, pepita de calabaza y huevo pochado Toasted sourdough bread served with guacamole, cherry tomatoes, burrata cheese, lettuce, pumpkin seeds and poached egg

Tostado de pescado curado \$280

Cured fish toast

Pan sourdough servido con pesca día ahumada en casa, queso cottage, cebollín y ensalada de lechugas Sourdough served with house-smoked catch of the day, cottage cheese, chives and lettuce salad

RINCÓN MEXICANO | MEXICAN CORNER

Enfrijoladas de arrachera (3 pzas) \$314

Flank steak enfrijoladas (3 pieces) **Tortilla de maíz rellenas de arrachera, bañada con salsa de frijol, salsa martajada y queso cotija añejo** Corn tortilla stuffed with flank steak, bathed in bean sauce, martajada sauce and aged cotija cheese

Sincronizada \$213

Tortilla de maíz rellena con queso mozzarella y jamón, con un huevo estrellado, salsa martajada y ensalada de nopales

Corn tortilla stuffed with cheese and ham, with a fried egg, martajada sauce and cactus salad

Enmoladas de pollo(3 pzas) \$258

Chicken enmoladas (3 pcs)

Tortillas de maíz rellena de pollo, bañadas con mole negro, requesón de almendras, cebolla encurtida y lechugas

Corn tortillas stuffed with chicken, bathed in black mole, almond cottage cheese, pickled onion and lettuce

Burrito Pacifico / Pacifico Burrito \$280

Tortilla de harina relleno con cebolla, jitomate y poblano, huevo revuelto con machaca y queso mozzarella con side de frijoles y salsa roja

Flour tortilla filled with onion, tomato and poblano, scrambled egg with machaca and mozzarella cheese with a side of beans and red

Chilaquiles verdes o rojos \$179

Green or red chilaquiles **Traditional crispy fried tortilla chips**

with green or red tomato sauce

Huevos fritos / Fried eggs \$202

Pollo / Chicken \$224

Arrachera / Flank steak \$314

Enchiladas suizas 3 PZAS \$258

Tortillas de maíz rellenas de pollo, gratinadas con queso mozzarella, bañadas en salsa verde cremosa con hojas mixtas y cebolla morada

Corn tortillas stuffed with chicken, gratin with mozzarella cheese, bathed in creamy green sauce with mixed leaves and red onion