

Continental

Café o té, leche o jugo de naranja, plato de fruta, pan tostado o pan dulce \$ 180

Americano

Café o té, leche o jugo de naranja, plato de fruta, huevos con jamón o tocino, pan tostado o pan dulce \$ 220

Mexicano

Café o té, leche o jugo de naranja, plato de fruta, dos huevos revueltos a la Mexicana con Machaca, pan tostado o pan de dulce \$ 215

Hot cakes

Acompañados de fruta de la estación Adultos \$ 120 Niños \$ 65

Pan Francés

Rellenos de fresas y queso crema, con azúcar y canela \$ 140

Avena

Acompañados de fruta de plátano o fresas \$ 75

Plato de frutas

Acompañado de queso cottage y miel \$ 140

ESPECIALIDADES**Omelette Punta Morro**

Con espinacas, relleno de queso y champiñones con salsa de pimientos rostizados \$ 180

Omelette del Puerto

Relleno de machaca de camarón (120 grs), queso y salsa de tomate \$ 190

Montaditos a Caballo

Chile California rostizado relleno de queso Chihuahua, y un par de huevos estrellados bañados de salsa verde tatemada y cilantro \$ 170

Omelette Ultra light

Relleno de vegetales al vapor y tofu de soya, con aguacate, cottage y fresas \$ 165

Combinación de la Casa

½ arrachera (110 gr.), huevo estrellado y chilaquiles en salsa morita \$ 215

Omelette de Salmon y Queso

Relleno de salón ahumado (110 gr.), espinacas, hongos y queso crema \$ 220

Omelette de Pulpo

Con pulpo a la mexicana bañado con salsa chipotle \$ 210

HUEVOS AL GUSTO

Rancheros \$165

Divorciados \$145

A la mexicana \$130

Con Chorizo de Soya \$150

Con Jamón o Tocino \$160

Con Chilorio y Papas \$180

Machaca Tradicional
de Res (150 gr.) \$185

CHILAQUILES

Rojos, Verdes o con mole \$140

*Con pollo (110 gr.) \$165

Verdes con chistorra \$ 195

BURRITOS

De Hongos Rancheros \$145

Machaca de Camarón (150 gr.) \$185

De Jamón con Huevo y Queso \$185

Machaca de Res (150 gr.) \$185

Langosta ranchera (120 gr.) \$550

MENÚ ESPECIAL DE TEMPORADA

Bagel de salmón ahumado

\$ 220

*Salmon ahumado, alcaparras, queso crema, cebolla y ensalada de pepinos con
aguacate*

Focaccia de queso panela y aguacate

\$ 160

Queso panela, aguacate y ensalada de verdolagas

Omelette Primavera

\$ 140

ÓRDENES EXTRAS

Pan Tostado \$30

Pan Dulce \$45

Queso Cottage \$25

Tocino \$55

Chiles Treadados \$45

BEBIDAS

Café \$45

Leche Regular o Light \$40

JUGOS

Naranja, Toronja, Naranja con

Nopal, Naranja con Papaya \$60

Continental

Coffee or Tea, milk or orange juice, fresh fruit, toast or sweet roll \$ 180

American

Coffee or tea, milk or orange juice, fresh fruit, toast or sweet roll and eggs with ham or bacon \$ 220

Mexican

Coffee or tea, milk or orange juice, fresh fruit, toast or sweet roll and scrambled eggs with dry shredded meat (machaca) \$ 215

Hot cakes

Served with fruit Adults \$ 120 Kids \$ 65

French Toast

Filled with seasonal fruit and cream cheese, with sugar and cinnamon \$ 140

Oatmeal

Served with banana or strawberries \$ 75

Fresh Fruit

Served with cottage cheese and honey \$ 140

SPECIALTIES**Punta Morro Omelet**

With spinach, filled with cheese and mushrooms, with roasted peppers \$ 180

Del Puerto Omelet

Filled with shrimp machaca (120 gr), cheese and tomato sauce \$ 190

Montaditos a Caballo

Roasted california pepper stuffed with Chihuahua cheese, two fried eggs covered green sauce \$ 170

Ultra light Omelet

Filled with vegetables and soy tofu, with avocado, cottage cheese & strawberries \$ 165

House Special

½ grilled flank steak (110 gr.), eggs and chilaquiles with chile morita sauce \$ 215

Salmon and Cheese Omelet

Filled with smoked salmon (110 gr), spinach, mushrooms and cheese cream \$ 220

Octopus Omelet

With fresh spiced octopus covered with creamy chile chipotle sauce \$ 210

EGGS

Rancheros style	\$165
Divorced style	\$145
Mexican style	\$130
With soy chorizo	\$150
With ha mor bacon	\$160
With potatoes and chilorio	\$180
Traditional beef machaca	\$185

CHILAQUILES

Red, Green or mole sauce	\$140
*With chicken (110 gr.)	\$165
Green sauce & chistorra sausage	\$195

BURRITOS

Ranchero style and mushroom	\$145
Shrimp machaca (150 gr)	\$185
Ham, eggs and cheese	\$185
Beef machaca (150 gr)	\$185
Langosta ranchera (120 gr.)	\$550

SEASONAL SPECIALTIES

Salmon Bagel	\$ 220
<i>Smoked salmon, cream cheese, capers, onion and cucumber salad and avocado</i>	
Avocado focaccia	\$ 160
<i>Panela cheese, avocado and puslane salad</i>	
Spring Omelet	\$ 140

SIDE ORDERS

Toast	\$30
Danish	\$45
Cottage cheese	\$25
Bacon	\$55
Chiles	\$45

BEVERAGES

Coffee	\$45
Milk regular or light	\$40

JUICES

Orange, grapefruit, orange with nopal, orange with papaya	\$60
---	------

