

IN-VILLA DINING

DESAYUNO

The One (450 g) |G-D-P-N|
Jugo de Naranja.

Frutos Rojos De Jalisco
Yogurt Griego, Granola Casera, Néctar de Agave

Alma Divorciados
Huevos fritos (2 pzas), Plátano Macho, Chorizo de Toluca, Frijoles,
Tortilla de Maíz, Queso Cotija
\$1,290

The Only* (450 g) |N-G-V-SD|
Jugo Verde

Muesli Vegano
Piña, Amaranto, Chía, Avena, Coco, Granola Casera, Néctar de Agave

Tostada de aguacate
Huevos Pochados (2 pzas), Jitomate, Hojas Orgánicas, Salsa de Cilantro
Pan de Masa Madre (2 Pzas), Mantequilla, Mermelada
\$1,290

VT - VEGETARIANO | V - VEGANO | G - GLUTEN | N - NUECES | L - LACTEOS |

AL - ALCOHÓLI | P - PUERCO | M - MARISCOS | C-CRUDO | S-SEMILLAS | - SUSTENTABLE

*NUESTROS PRODUCTOS MARCADOS CON UN ASTERISCO HAN ESTADO EN UN AMBIENTE QUE NO ES GLUTEN FREE.
EL CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS O POCO COCIDOS PUEDE AUMENTAR EL RIESGO DE ADQUIRIR ENFERMEDADES
TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS. POR FAVOR NOTIFIQUE A NUESTROS COLEGAS SI SUFRE DE ALERGIAS O INTOLERANCIA
CONOCIDA A ALGUN ALIMENTO. NUESTROS ALIMENTOS SE PREPARAN EN UN AMBIENTE DONDE NUECES Y OTROS
ALERGENOS SON MANIPULADOS. ACTUALMENTE NO CONTAMOS CON UN AREA DE PREPARACION LIBRE DE ALERGENOS
BASÁNDONOS EN EL ENTORNO LOCAL. NUESTROS MENÚS ESTÁN ELABORADOS CON LOS INGREDIENTES LOCALES MÁS
FRESCOS, INCLUIDOS MARISCOS, PRODUCTOS AGRÍCOLAS, CAFÉ Y TÉ DE PROVEEDORES EN LAS REGIONES DE NAYARIT Y
JALISCO.

FRUTAS & CEREALES

Plato de Fruta |D-G-N|

Frutas Frescas de Temporada, Yogurt Griego, Granola Casera
\$370

Frutos Rojos de Jalisco |D-N-G| •

Yogurt Griego, Granola Casera, Néctar de Agave
\$390

Muesli Vegano

Piña, Amaranto, Chía, Avena, Coco, Almendras, Néctar de Agave
\$350

DESAYUNO MEXICANO

Chilaquiles |G-D|

Totopos Crujientes, Salsa Roja o Verde, Queso Cotija, Crema, Cebolla, Cilantro
Agregar Pollo (100 gr) o Huevo (2 pzas)
\$620

Enchiladas Rojas (3) |T-D|

Tortillas de Maíz, Queso Panela, Queso Cotija, Crema, Cebolla, Cilantro
\$590

Huevos Rancheros |VT-D|

Huevos Fritos (2 pzas), Tortilla de Maíz, Frijoles, Salsa Roja, Queso Cotija, Cebolla, Cilantro
\$620

Alma Divorciados |L-P|

Huevos Fritos (2 pzas), Plátano Macho, Chorizo de Toluca, Frijoles, Tortilla de Maíz, Queso Cotija
\$640

VT - VEGETARIANO | V - VEGANO | G - GLUTEN | N - NUECES | L - LACTEOS |

AL - ALCOHÓLI | P - PUERCO | M - MARISCOS | C-CRUDO | S-SEMILLAS | - SUSTENTABLE

*NUESTROS PRODUCTOS MARCADOS CON UN ASTERISCO HAN ESTADO EN UN AMBIENTE QUE NO ES GLUTEN FREE. EL CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS O POCO COCIDOS PUEDE AUMENTAR EL RIESGO DE ADQUIRIR ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS. POR FAVOR NOTIFIQUE A NUESTROS COLEGAS SI SUFRE DE ALERGIAS O INTOLERANCIA CONOCIDA A ALGUN ALIMENTO. NUESTROS ALIMENTOS SE PREPARAN EN UN AMBIENTE DONDE NUECES Y OTROS ALERGENOS SON MANIPULADOS. ACTUALMENTE NO CONTAMOS CON UN AREA DE PREPARACION LIBRE DE ALERGENOS BASÁNDONOS EN EL ENTORNO LOCAL. NUESTROS MENÚS ESTÁN ELABORADOS CON LOS INGREDIENTES LOCALES MÁS FRESCOS, INCLUIDOS MARISCOS, PRODUCTOS AGRÍCOLAS, CAFÉ Y TÉ DE PROVEEDORES EN LAS REGIONES DE NAYARIT Y JALISCO.

PANADERÍA

French Toast |G-D|

Brioche, Frutos Rojos, Canela, Mascarpone, Jarabe de Maple
\$410

Hot Cakes |G-D|

Pancakes (2 pzas), Frutos Rojos Frescos, Azúcar Glas, Salsa de Caramelo
\$390

ESPECIALIDADES

Huevos a tu Gusto (2 pzas)

Omelette, Revueltos o Fritos |D-P|
\$640

Ensalada de Desayuno |D-G-P|

Hojas Frescas, Huevo Frito (1 pza), Papas, Tocino, Aguacate, Parmesano
\$520

Tostada de Aguacate |G-N-SD|

Huevos Pochados (2 pzas) Jitomate, Hojas Frescas, Salsa de Cilantro,
Pan Multigrano de Masa Madre
\$640

Huevos Benedictinos |L-G-P-AL|

Huevos Pochados (2 pzas) Jamón Canadiense, Salsa Holandesa, Muffin
Inglés
\$660

Benedictinos Mexicanos |G-D-P-AL|

Huevos Pochados (2 pzas), Guacamole, Salsa Holandesa de Chipotle,
Chorizo de Toluca, Muffin Inglés
\$660

Tabla de Quesos |D-N|

Selección de Quesos Internacionales
\$890

Tabla de Embutidos |P-N|

Selección de Charcutería Premium
\$890

VT - VEGETARIANO | V - VEGANO | G - GLUTEN | N - NUECES | L - LACTEOS |

AL - ALCOHOL | P - PUERCO | M - MARISCOS | C-CRUDO | S-SEMILLAS | - SUSTENTABLE

*NUESTROS PRODUCTOS MARCADOS CON UN ASTERISCO HAN ESTADO EN UN AMBIENTE QUE NO ES GLUTEN FREE.
EL CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS O POCO COCIDOS PUEDE AUMENTAR EL RIESGO DE ADQUIRIR ENFERMEDADES
TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS. POR FAVOR NOTIFIQUE A NUESTROS COLEGAS SI SUFRE DE ALERGIAS O INTOLERANCIA
CONOCIDA A ALGUN ALIMENTO. NUESTROS ALIMENTOS SE PREPARAN EN UN AMBIENTE DONDE NUECES Y OTROS
ALERGENOS SON MANIPULADOS. ACTUALMENTE NO CONTAMOS CON UN AREA DE PREPARACION LIBRE DE ALERGENOS
BASÁNDONOS EN EL ENTORNO LOCAL. NUESTROS MENÚS ESTÁN ELABORADOS CON LOS INGREDIENTES LOCALES MÁS
FRESCOS, INCLUIDOS MARISCOS, PRODUCTOS AGRÍCOLAS, CAFÉ Y TÉ DE PROVEEDORES EN LAS REGIONES DE NAYARIT Y
JALISCO.

BEBIDAS

Chocolate Caliente

Jugos

Jugos naturales recién exprimidos con frutas y verduras de temporada

Kombucha

SMOOTHIES

Energizante |N|

Leche de Avena, Plátano, Mantequilla de Maní, Vainilla, Yogurt, Maca,
Miel de Agave, Avena

Papelillo |N-V|

Leche de Almendra, Jugo de Zanahoria, Extracto de Jengibre, Maca
Avena, Miel de Agave

Copal |V|

Pure de Zarcamora, Leche de Avena, Crema de Coco, Acai, Miel de Agave

MENÚ INFANTIL

Frutos Rojos de Jalisco

Yogurt Griego, Granola Casera, Néctar de Agave |D-N-G|

\$300

Huevos Fritos o Revueltos (1 pza) |P|

Servidos con Tocino

\$300

PanCakes |D-G|

Frutos Rojos, Salsa de Caramelo

\$300

VT - VEGETARIANO | V - VEGANO | G - GLUTEN | N - NUECES | L - LACTEOS |

AL - ALCOHOL | P - PUERCO | M - MARISCOS | C-CRUDO | S-SEMILLAS | - SUSTENTABLE

*NUESTROS PRODUCTOS MARCADOS CON UN ASTERISCO HAN ESTADO EN UN AMBIENTE QUE NO ES GLUTEN FREE.
EL CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS O POCO COCIDOS PUEDE AUMENTAR EL RIESGO DE ADQUIRIR ENFERMEDADES
TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS. POR FAVOR NOTIFIQUE A NUESTROS COLEGAS SI SUFRE DE ALERGIAS O INTOLERANCIA
CONOCIDA A ALGUN ALIMENTO. NUESTROS ALIMENTOS SE PREPARAN EN UN AMBIENTE DONDE NUECES Y OTROS
ALERGENOS SON MANIPULADOS. ACTUALMENTE NO CONTAMOS CON UN AREA DE PREPARACION LIBRE DE ALERGENOS
BASÁNDONOS EN EL ENTORNO LOCAL. NUESTROS MENÚS ESTÁN ELABORADOS CON LOS INGREDIENTES LOCALES MÁS
FRESCOS, INCLUIDOS MARISCOS, PRODUCTOS AGRÍCOLAS, CAFÉ Y TÉ DE PROVEEDORES EN LAS REGIONES DE NAYARIT Y
JALISCO.