

FRESCO Y FÁCIL

BOWL DE FRUTAS DE TEMPORADA \$149
Frutas frescas de temporada.
Agrega:
Yogurt \$35

SANDWICH PRIMER OFICIAL \$180
Muffin inglés, huevos revueltos con queso mozzarella y su elección de jamón, tocino, salchicha o chorizo, servido con salsa verde y papa hash brown.

DE LA PLANCHA

HOT CAKES \$209
Esponjosos hot cakes servidos con fruta fresca, mantequilla y miel maple.
Agrega:
Huevo \$29
Tocino \$55

PAN FRANCÉS \$209
Pan brioche casero con nuestra receta especial de pan francés, dorado y cubierto de azúcar con canela, servido con fruta fresca, mantequilla y miel de maple.

ADICIONALES

HASH BROWN \$100
TOCINO \$70
FRIJOLES REFritos \$40
TORTILLA DE MAÍZ O HARINA \$50
PAN TOSTADO, MANTEQUILLA Y MERMELADA \$50
AGUACATE \$60
HUEVO \$29

FAVORITOS LOCALES

BURRITO LA PLAYITA \$249
Huevos revueltos con tocino y jamón, frijoles refritos y queso mozzarella, servido con salsa verde y papa hash brown.

HUEVOS RANCHEROS \$199
Dos huevos estrellados montados sobre tortillas doradas y bañadas sobre salsa ranchera, servidos con crema agria, queso, aguacate, cebolla y cilantro.

CHILAQUILES \$180
Totopos bañados con su elección de salsa verde o roja, servidos con crema agria, queso, aguacate, cebolla, cilantro y huevo.
Agrega:
Pollo \$50
Arrachera \$60

DESAYUNO DEL PESCADOR \$189
Dos huevos al gusto (estrellados, revueltos o pochados) con su elección de jamón, tocino, chorizo o salchicha, servidos con salsa verde y papa hash brown.

HUEVOS BENEDICTINOS \$289
Huevos pochados montados sobre muffin inglés y tocino canadiense, bañados en salsa holandesa, coronados con tocino crujiente, servidos con ensalada de la casa.

OMELETTE \$189
Agrega una proteína a elección
jamón, tocino o chorizo.

Agrega queso a elección
mozzarella o panela.

Agrega vegetales frescos a elección
pimientos morrones, jalapeños, champiñones, cebollas, tomates cherry o espinaca.

SMOOTHIES

CAFÉ \$120
cacao, plátano, crema de cacahuate, shot de espresso, amaranto, leche de almendras o soya, hojuelas de chocolate amargo.

DORADO \$120
mango, plátano, jugo de naranja, jengibre, yogurt griego, canela y cúrcuma.

MORADO \$120
frutos rojos, plátano, almendras, vainilla, leche de almendras o soya, miel de agave.

NUEVO EN MENÚ

TOSTADA DE AGUACATE \$179
Pan agrio ligeramente tostado, base humus de garbanzo casero, aguacate machacado, queso feta, tomates cherry, arúgula y pesto.
Agrega:
Huevo \$29

TOSTADA DE TOMATE CHERRY Y ALBAHACA \$159
Pan agrio tostado al grill con queso de cabra, tomate cherry rostizado, albahaca fresca, arúgula baby y reducción de vinagre balsámico.

ENCHILADAS GEORGE'S \$190
Cuatro tortillas de maíz bañadas en salsa verde sobre un espejo de frijoles negros refritos, rellenas de pollo y gratinadas con queso mozzarella, crema agria, aguacate, cebolla morada y cilantro.

MOLLETES LA PLAYITA \$189
Dos pan baguette tostados con frijoles negros refritos, chorizo, queso mozzarella gratinado y salsa mexicana.

TRADICIONAL MACHACA DE RES \$289
Machaca regional con dos huevos revueltos y salsa mexicana servida con frijoles refritos, queso fresco asado, guacamole y tortillas de harina o maíz.

CAFÉ

CAFÉ AMERICANO \$70
ESPRESSO \$70
CAFÉ EN LAS ROCAS \$70
LATTE \$80
CAPPUCCINO \$80

BEBIDAS

JUGO DE NARANJA \$70
JUGO DE PIÑA Y MANZANA \$60
JUGO VERDE \$90
LECHE \$40



Califica Tu
Experiencia y Obtén
una Margarita Gratis



NEW IN MENU

FRESH & EASY

SEASONAL FRUITBOWL \$149
 Fresh seasonal fruits.
Adds-ons:
 Yogurt \$35

FIRSTMATE'S SANDWICH \$180
 English muffin, scrambled eggs with mozzarella cheese and your choice of ham, bacon, sausage or chorizo, served with green sauce and hash brown.

FROM THE GRIDDLE

PANCAKES \$209
 Fluffy pancakes served with fresh fruit butter and maple syrup.
Add-ons:
 Egg \$29
 Bacon \$55

FRENCH TOAST \$209
 Homemade brioche bread made with our special french toast recipe, golden brown and covered in cinnamon sugar, served with fresh fruit, butter and maple honey.

SIDES

HASH BROWN \$100
BACON \$70
REFRIED BEANS \$40
CORN OR FLOUR TOTILLAS \$50
TOAST BREAD, BUTTER AND JAM \$50
AVOCADO \$60
EGG \$29

LOCAL FAVORITES

BURRITO LA PLAYITA \$249
 Scrambled eggs with bacon or ham, refried beans, and mozzarella cheese, served with green sauce and hash brown.

HUEVOS RANCHEROS \$199
 Two fried eggs on fried tortillas in ranchero sauce served with sour cream, cheese, avocado docs, onion, and coriander.

CHILAQUILES \$180
 Tortilla chips, red or green sauce, served with sour cream, cheese, avocado, onion, coriander and egg.
Add-ons:
 Chicken \$50
 Flank Steak \$60

FISHERMAN'S BREAKFAST \$189
 Two eggs (scrambled, fried or poached), with your choice of ham, bacon, chorizo or sausage, served with green sauce and hash brown.

BENEDICT EGGS \$289
 Poached eggs on an english muffin with canadian bacon, topped with hollandaise sauce and crispy bacon, served with house salad.

OMELETTE \$189
Add a protein of your choice
 ham, bacon or chorizo.

Add a cheese of your choice
 mozzarella o panela.

Add fresh vegetables of your choice
 bell peppers, jalapeños, mushrooms, onions, cherry tomatoes or spinach.

SMOOTHIES

BROWN \$120
 cocoa, banana, peanut butter, espresso shot, amaranth, almond or soy milk, topped with cacao nibs.
GOLDEN \$120
 mango, banana, orange juice, ginger, greek yogurt, cinnamon and turmeric.
PURPLE \$120
 mixed berries, banana, almonds, vanilla, almond or soy milk, agave honey.

AVOCADO TOAST \$179

Lightly toasted sourdough bread, homemade hummus base, mashed avocado, feta cheese, cherry tomatoes, arugula and pesto.

Add-ons:
 Egg \$29

CHERRY TOMATOES TOAST \$159

Grilled sourdough bread, goat cheese, a topped with roasted cherry tomatoes and fresh basil leaves, bay arugula and drizzled with balsamic vinegar.

ENCHILADAS GEORGE'S \$190

Four corn tortillas in a green sauce, stuffed with chicken on top of refried beans, gratin mozzarella cheese, served with avocado, drizzled of sour cream, red onion and cilantro.

MOLLETES LA PLAYITA \$189

Two pieces of toasted baguette, topped with refried beans, chorizo, gratin mozzarella cheese and mexican sauce.

TRADITIONAL MACHACA \$289

Regional sundried beef with two scrambled eggs and pico de gallo, served with refried beans, guacamole, regional fresh cheese and corn tortillas or flour tortillas.

COFFEE

COFFEE \$70
ESPRESSO \$70
ICE COFFEE \$70
LATTE \$80
CAPPUCCINO \$80

BEVERAGES

ORANGE JUICE \$70
PINEAPPLE AND APPLE JUICE \$60
GREEN JUICE \$90
MILK \$40



Rate Your Experience
 & Get a Free Margarita

