

Light & Tasty

LIGERO Y DELICIOSO



Avocado Toast
Tostada de aguacate

Avocado Toast
Tostada de aguacate

\$210

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

Add-ons: Egg \$39

Pan de masa madre ligeramente tostado, base de humus casero, aguacate machacado, queso feta, tomates cherry, arúgula y pesto.

Agrega: Huevo \$39

Firstmate's Sandwich
Sandwich Primer oficial

\$199

English muffin, scrambled eggs with mozzarella cheese and your choice of ham, bacon, sausage or chorizo, served with green sauce and mix salad or fruit.

Muffin inglés, huevos revueltos con queso mozzarella y su elección de jamón, tocino, salchicha o chorizo, servido con salsa verde y ensalada mixta o fruta.

Seasonal Fruitbowl
Bowl de frutas de temporada

\$169



Smoked Salmon Bagel
Bagel de salmón ahumado

KIDS MENU | MENÚ INFANTIL

Mini Pancakes
Mini Hot Cakes

\$180

Mini fluffy pancakes served with fresh fruit butter and maple syrup.

Add-ons:

Egg \$39

Bacon \$65

Esponjosos mini hot cakes servidos con fruta fresca, mantequilla y miel maple.

Agrega:

Huevo \$39

Tocino \$65

Quesadillas

\$180

Four flour or corn tortilla with mozzarella cheese, served with potato wedges and guacamole.

Cuatro tortillas de maíz o harina con queso mozzarella, acompañadas de papas y guacamole.

Eggs with ham or bacon
Huevos con jamon o tocino

\$180

Two scrambled eggs with ham or bacon served with refried beans.

Dos huevos revueltos con jamon o tocino, servidos de frijoles refritos.

BREAKFAST | DESAYUNO

Monday to Saturday | Lunes a Sábado 8:00 AM - 12:00 PM

Sunday | Domingo 8:00 AM - 1:00 PM

Sweet & Fluffy

DULCE Y ESPONJOSO

French Toast *Pan Francés*

\$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.

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.

Pancakes *Hot cakes*

\$209

Fluffy pancakes served with fresh fruit butter and maple syrup.

Add-ons:

Egg

\$39

Bacon

\$65

Esponjosos hot cakes servidos con fruta fresca, mantequilla y miel maple.

Agrega:

Huevo

\$39

Tocino

\$65



French Toast
Pan Francés

Just in!

LO NUEVO EN EL MENÚ

Pita Bread Wraps *Wraps de Pan Pita*

Chickpea hummus, lettuce, tomato, red onion, chicken breast or flank steak.

Hummus de garbanzo, lechuga, tomate, cebolla morada, pechuga de pollo o arrachera.

Chicken Breast | Pechuga de pollo \$179
Flank Steak | Arrachera \$199

Waffles with seasonal fruit *Waffles con fruta de temporada*

\$209

Two waffles served with seasonal fruit, chocolate sauce, berries compote and powdered sugar.

Dos waffles servidos con fruta de temporada, salsa de chocolate, compota de frutos rojos y azúcar glass.

Club Sandwich *Club Sandwich*

\$235

Sandwich with chicken breast, ham, bacon, lettuce, and tomatoes, served with french fries and ketchup.

Sándwich americano de pollo, jamón, tocino, lechuga, tomate, servido con papas a la francesa y catsup.

Sour Dough Tuna Sandwich *Sandwich de Atún*

\$189

Sour dough sandwich with tuna, avocado, arugula and mayonnaise mixed with mexican sauce.

Sándwich de pan de masa madre con mayonesa, atún, salsa mexicana, aguacate y arúgula.

Smoked Salmon Bagel *Bagel de Salmón Ahumado*

\$230

Smoked Salmon, cream chesse, chives, capers served with mixed salad.

Salmon ahumado, queso crema, cebollín, alcaparras, servido con un mix de ensalada.

Local Tradition

TRADICIÓN LOCAL



Benedict Eggs
Huevos Benedictos

Huevos Rancheros \$219

Two fried eggs on fried tortillas in ranchero sauce with sour cream, cheese, avocado cubes, onion, and cilantro.

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

Burrito la Playita \$249

Scrambled eggs with bacon or ham, refried beans, mozzarella cheese, served with green sauce and mixed salad or fruit.

Huevos revueltos con tocino o jamón, frijoles refritos, queso mozzarella, servido con salsa verde y ensalada mixta o fruta.

Omelette \$199

Served with mix salad or fruit.

Add a protein of your choice: ham, bacon or chorizo.

Add a cheese of your choice: mozzarella or panela.

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

Servido con ensalada mixta o fruta.

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.

Fisherman's Breakfast \$199

Desayuno del pescador

Two eggs (scrambled, fried or poached), with your choice of ham, bacon, chorizo or sausage, served with green sauce and mix salad or fruit.

Dos huevos al gusto (estrellados, revueltos o pochados) con su elección de jamón, tocino, chorizo o salchicha, servidos con salsa verde y ensalada mixta o fruta.

Chilaquiles \$199

Tortilla chips, red or green sauce, with sour cream, cheese, avocado, onion, coriander and egg.

Add-ons:

Chicken \$60

Flank Steak \$70

Totopos bañados con su elección de salsa verde o roja, servidos con crema agria, queso, aguacate, cebolla, cilantro y huevo.

Agrega:

Pollo \$60

Arrachera \$70

Benedict Eggs \$289

Huevos Benedictos

Poached eggs on an English muffin with Canadian bacon, topped with hollandaise sauce and crispy bacon, served with house salad.

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

SIDES | ADICIONALES

Hash Brown
Hash brown

\$120

Corn or Flour Tortillas
Tortilla de maíz o harina

\$50

Bacon
Tocino

\$65

Avocado
Aguacate

\$70

Refried Beans
Frijoles refritos

\$50

Egg
Huevo

\$39

Toast bread, butter and jam
Pan tostado, mantequilla y mermelada

\$50

Tip not included | Propina no incluida.

Prices are in pesos & include 16% IVA. | Precios en pesos e incluyen el 16% de IVA.

Morning boosters

REFUERZOS MATUTINOS

Golden Smoothie *Smoothie Dorado*

\$135

Mango, banana, orange juice, ginger, greek yoghurt, cinnamon and turmeric.

Mango, plátano, jugo de naranja, jengibre, yogurt griego, canela y cúrcuma.

Brown Smoothie *Smoothie Café*

\$135

Cocoa powder, banana, peanut butter, espresso shot, amaranth, almond or soy milk, topped with cacao nibs.

Cacao, plátano, crema de cacahuete, shot de espresso, amaranto, leche de almendras o soya, hojuelas de chocolate amargo.

Purple Smoothie *Smoothie Morado*

\$135

Mixed berries, banana, almonds, vanilla, almond or soy milk, agave honey.

Frutos rojos, plátano, almendras, vainilla, leche de almendras o soya, miel de agave.

Protein Power Smoothie *Smoothie de Proteína*

\$160

Greek yoghurt, cocoa, vanilla protein, almond milk, peanut butter and a date.

Yogurt griego, cocoa, proteína de vainilla, crema de cacahuete y dátil.

Pure Energy Juice *Jugo de Energía Pura*

\$135

Carrot, celery, ginger and beet juice.

Jugo de zanahoria, apio, jengibre y betabel.

Refresher Boost *Boost Refrescante*

\$135

Cucumber, mint, coconut water and lime.

Pepino, menta, agua de coco y limón.

Inmunity Boost *Boost Inmune*

\$135

Orange juice, carrot, ginger and turmeric.

Jugo de naranja, zanahoria, jengibre y cúrcuma.



Golden, Purple and Brown Smoothies
Smoothies Dorado, Morado y Café

BEVERAGES | BEBIDAS

Milk *Leche*

\$50

Moka *Café Moka*

\$85

Black Coffee *Café Americano*

\$80

Espresso *Café Espresso*

\$85

Cappuccino *Capuchino*

\$85

Iced Coffee *Café Helado*

\$85

Latte *Café Latte*

\$85



Rate Your Experience & Get a Free Margarita



Cappuccino
Capuchino