George's RESTAURANT

BREAKFAST | DESAYUNO
Monday to Saturday | Lunes a Sábado 8:00 AM - 12:00 PM
Sunday | Domingo 8:00 AM - 1:00 PM

Light Tasty
LIGERO Y DELICIOSO


Avocado Toast
Tostada de aguacate

Avocado Toast $290
Tostada de aguacate
Lightly toasted sourdough bread,home-made hummus with mashed avocado, feta cheese,cherry tomatoes,mixed salad, pesto and poached egg.
Pan de masa madre ligeramente tostado a base de hummus casero, aguacate machacado, queso feta, tomate cherry, ensalada mixta, pesto, acompañado de huevo pochado.

Smoked Salmon Bagel $290
Bagel de Salmón Ahumado
Smoked Salmon, cream chesse, chives, capers served with mixed salad.
Salmon ahumado, queso crema, cebollín, alcaparras, servido con un mix de ensalada.

Firstmate's Sandwich $200
Sandwich Primer oficial
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 $200
Bowl de frutas de temporada
Seasonal Fruit, Yoghurt & Honey
Fruta de Temporada, Yogurt y Miel


Smoked Salmon Bagel
Bagel de salmón ahumado

KIDS MENU | MENÚ INFANTIL

Mini Pancakes $180
Mini Hot Cakes
Mini fluffy pancakes served with fresh fruit butter and maple syrup.
Add-ons:
Egg $49
Bacon $80
Esponjosos mini hot cakes servidos con fruta fresca, mantequilla y miel maple.
Agrega:
Huevo *$49*
Tocino *$80*

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 $180
Huevos con jamon o tocino
Scrambled eggs with ham or bacon served with hash brown.
Huevos revueltos con Jamón o Tocino acompañado de Papa hash brown.

Sweet & Fluffy
DULCE Y ESPONJOSO

French Toast $240
Pan Francés
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 $240
Hot cakes
Fluffy pancakes served with 2 eggs, bacon,seasonal fruit, butter and maple syrup.
Esponjosos Hot Cakes servidos con 2 huevos, tocino,fruta de temporada, mantequilla y miel maple.


French Toast
Pan Francés

Just in
LO NUEVO EN EL MENÚ

Omelet melt $229
Omelet gratinado
A fluffy omelet layered with sliced zucchini, cream cheese, your choice of ham or bacon, fresh lettuce, mozzarella cheese, and sliced tomato, served with green salsa and sliced avocado.
Esponjoso omelet con calabacitas en rodajas, queso crema, jamón o tocino a elegir, lechuga fresca, queso mozzarella y tomate en rodajas, servido con salsa verde y abanico de aguacate.

Quesabirrias & consommé $195
Huevos Benedictos
Corn tortillas filled with tender, slow-cooked shredded beef and melted mozzarella cheese. Served with onion, cilantro, and salsa, accompanied by a rich beef consommé.
Tortillas de maíz rellenas de tierna carne de res deshebrada, cocinada a fuego lento, y queso mozzarella derretido. Servidas con cebolla, cilantro y salsa, acompañadas de un rico consomé de res.

Poblano Chilaquiles with Cochinita Pibil $249
Chilaquiles Poblanos con Cochinita Pibil
Crispy tortilla chips topped with a creamy roasted poblano pepper sauce, served over a bed of refried black beans, and finished with sour cream, cotija cheese, slow-roasted cochinita pibil, avocado, pickled red onions with habanero peppers, and oregano.
Crujientes totopos bañados en una cremosa salsa de chile poblano rostizado, sobre una cama de frijoles negros refritos. Terminados con crema mexicana, queso Cotija, cochinita pibil cocinada a fuego lento, aguacate, cebolla morada encurtida con chile habanero y orégano fresco.

Farm Basket $219
Canasta del Campo
Oven-baked sandwich bread filled with 2 eggs cooked to your liking, topped with gratineed Parmesan cheese and finished with fresh parsley. Served with green salsa and your choice of seasonal fruit or mixed salad.
Pan de sándwich horneado, relleno con 2 huevos al gusto, gratinado con queso parmesano y terminado con perejil fresco. Servido con salsa verde, fruta de temporada o ensalada mixta.

Local Tradition

TRADICIÓN LOCAL



Benedict Eggs
Huevos Benedictos

Huevos Rancheros $250

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 $250

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 $230

Served with mix salad or fruit.
Add a protein of your choice: ham, bacon or chorizo.
Add a cheese of your choice: mozarella 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: *mozarella o panela.*
Agrega vegetales frescos a elección: *pimientos morrones, jalapeños, champiñones, cebollas, tomates cherry o espinaca.*

Fisherman's Breakfast $280
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 $280

Tortilla chips green or red sauce served with 2 eggs or steak or chicken with sour cream, cotija cheese, avocado, onion and cilantro.

Totopos en salsa verde o roja servidos con 2 huevos o Arrachera o Pollo acompañados de crema agria, queso cotija, aguacate, cebolla y cilantro.

Club Sandwich $235
Club Sandwich

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 cátsup.

Benedict Eggs $320
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*	$150	Corn or Flour Tortillas *Tortilla de maíz o harina*	$50
Bacon *Tocino*	$80	Avocado *Aguacate*	$80
Refried Beans *Frijoles refritos*	$60	Egg *Huevo*	$49

Toast bread, butter and jam $50
Pan tostado, mantequilla y mermelada

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 $150
Smoothie Dorado

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

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

Brown Smoothie $150
Smoothie Café

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

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

Purple Smoothie $150
Smoothie Morado

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 $180
Smoothie de Proteína

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

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

Pure Energy Juice $150
Jugo de Energía Pura

Carrot, celery, ginger and beet juice.

Jugo de zanahoria, apio, jengibre y betabel.

Refresher Boost $150
Boost Refrescante

Cucumber, mint, coconut water and lime.

Pepino, menta, agua de coco y limón.

Inmunity Boost $150
Boost Inmune

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*	$60	Moka *Café Moka*	$95
Black Coffee *Café Americano*	$80	Espresso *Café Expresso*	$95
Cappuccino *Capuchino*	$95	Iced Coffee *Café Helado*	$95
Latte *Café Latte*	$95		

Rate Your Experience & Get a Free Margarita



Cappuccino
Capuchino