



Breakfast Menú

NATURAL JUICES • <i>JUGOS NATURALES</i>	2
HOT BEVERAGES • <i>BEBIDAS CALIENTES</i>	3
FRUITS, CEREALS & DAIRYS • <i>FRUTA, CEREALES Y LÁCTEOS</i>	4
FROM OUR BAKERY • <i>DE NUESTRA PANADERÍA</i>	5
FROM THE BARN • <i>DE LA GRANJA</i>	6
MEXICAN DISHES • <i>PLATILLOS MEXICANOS</i>	6
SANDWICH • <i>SÁNDWICHES</i>	7
VEGAN CORNER • <i>RINCÓN VEGANO</i>	8

Due to the risk of foodborne illness, the consumption of raw and/or undercooked foods is at the discretion of the consumer.

If you have any allergies, dietary restrictions, or alimentary intolerance, please inform your server.

Por la probabilidad de riesgo de intoxicación alimentaria el consumo de alimentos crudos y/o pocos cocidos es responsabilidad de quién los consume. Si tienes alguna alergia, intolerancia y/o restricción alimentaria por favor informa a tú mesero.



DAIRY PRODUCT
PRODUCTO LÁCTEO



EGG
HUEVO



TREE NUTS
NUECES



PEANUTS
CACAHUATE



SEEDS
SEMILLAS



SHELLFISH, MOLLUSCS AND CRUSTACEANS
MARISCOS, MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS



FISH
PESCADO



SPICY
PICANTE



MUSTARD
MOSTAZA



CELERY
APIO



SULFITES
SULFITOS



SOY
SOYA

Your well-being is our priority. We encourage you to choose healthy options during your stay, and explore nutritious and delicious dishes at our restaurant.

Tú bienestar es nuestra prioridad. Te invitamos a elegir opciones saludables durante tú estancia, descubre platos nutritivos y deliciosos en nuestro restaurante.



VEGETARIAN
VEGETARIANO



VEGAN
VEGANO



GLUTEN FREE
SIN GLUTEN



SUGAR FREE
LIBRE DE AZÚCAR

Natural Juices • Jugos Naturales

Orange • Naranja 🌿 🌱

Grapefruit Juice • Jugo de Toronja 🌿 🌱

Green Juice • Jugo Verde 🌿 🌱

Chaya Leafs / Pineapple / Cucumber / Celery / Grapefruit

Chaya / Piña / Pepino / Apio / Toronja

Power Shots

Anti Flu 🌱

Ginger / Lime / Honey / Black Pepper

Jengibre / Limón / Miel / Pimienta Negra

Super Tummy 🌿 🌱

Pineapple / Grapefruit / Ginger / Cayenne Pepper

Piña / Toronja / Jengibre / Pimienta Cayena

Turmeric 🌿 🌱

Turmeric Root / Grapefruit Juice / Black Pepper

Cúrcuma / Jugo de Toronja / Pimienta Negra

Hot Beverages • Bebidas Calientes

Our Coffees can be Prepared with Regular or Decaf Coffee. Options of Milk, Whole, Light, Lactose Free, Soy, Coconut and Almond Milk.

Todos nuestros Cafés pueden prepararse con Café Regular o Descafeinado. Opciones de leche Entera, Light, Deslactosada, Soya, Coco y Almendra.

American Coffee • Café Americano

Espresso

Latte ☼

Hot Chocolate • Chocolate Caliente

Capuccino ☼

Capuciao ☼

Milk Foam with a Shot of Espresso and Amaretto Syrup (No Alcoholic)

Espuma de Leche con un Shot de Espresso y Jarabe de Amaretto (Sin Alcohol)

Tea Selection • Variedad de Tés

Ask for our Dilmah Teas Variety

Pregunte por nuestra Selección de Tés Dilmah

Fruits, Cereals And Dairys

Fruta, Cereales y Lácteos

Milks • Leches

Whole / Low Fat / Light / Lactose Free

Leche Entera / Semidescremada / Baja en Calorías / Deslactosada

Vegan Milks • Leche Vegana

Almond / Soy / Coconut

Almendra / Soya / Coco

Yogurt

Natural / Light / Strawberry

Natural / Light / Fresa

Greek Yogurt Parfait • Parfait de Yogur Griego

With Red Fruits and Homemade Granola

Con Frutos Rojos y Granola Hecha en Casa

Tropical Fruit Plate • Plato de Frutas Natural

Papaya / Cantaloupe / Watermelon / Pineapple

Papaya / Melón / Sandía / Piña

Assorted Cereals • Variedad de Cereales

Corn Flakes / Sugar Flakes / Cocoa Krispis / Froot Loops / Special K

Corn Flakes / Zucaritas / Choco Krispis / Froot Loops / Special K

Hot Oat Meal (NO MILK) • Avena Caliente (SIN LECHE)

Served with Banana and Homemade Granola

Servida con rebanadas de Plátano acompañada con Granola

From Our Bakery • De Nuestra Panadería

Donut Of The Day / Chocolate Croissant / Cinnamon Roll / Croissant / Peasant Bun

Dona del Día / Cartera de Chocolate / Rol de Canela / Croissant / Pan Campesino

Toasted Bread White or Whole White (2 PCES)

Pan Tostado Blanco o Integral (2 PZAS)

Gluten Free Bread (2 PCES) • *Pan Sin Gluten* (2 PZAS)

Vanilla Muffin • Muffins de Vainilla 🥞 🍷

Corn Bread • Pan de Elote 🥞 🍷

White or Whole Wheat Bagel • Bagel Integral o Blanco 🥞

Cream Cheese, Dill, Smoked Salmon, Olives Tapenade and Rucula

Queso Crema, Eneldo, Salmón Ahumado, Tapenade de Aceitunas y Arúgula

Salmon Crepes • Crepa de Salmón 🥞 🍷

Crepe Stuffed with Cream Cheese and Smoked Salmon

Crepa Rellena de Salmón Ahumado y Queso Crema

Pancakes | Waffles | French Toast 🥞 🍷

Hot Cakes | Waffles | Tostada Francesa

Served with Butter and Maple Syrup / Honey / Homemade Jam

Acompañados de Mantequilla, Maple, Miel y/o Mermelada de la Casa

French Toast with Nutella • Tostada Francesa Rellena de Nutella 🥞 🍷

Served with Maple Whipped Cream and Strawberries

Servida con Maple, Crema Batida y Fresa

From the Barn • De la Granja

Eggs at Your Choice • Huevos al Gusto ☺

Fried / Scrambled / Omelette / Egg White Omelette

Fritos / Revueltos / Omelette / Omelette De Claras

Options to choose | Opción para escoger...

Bacon / Ham / Chorizo / Shreded Cheese / Tomato / Bell Peppers / Spinach / Mushrooms

Tocino / Jamón / Chorizo / Queso / Tomate / Cebolla / Pimiento / Espinaca / Champiñón

Sides • Para Acompañar

Sausage / Bacon / Hashbrown / Fried Beans

Salchicha De Cerdo / Tocino / Papas Hashbrown / Frijoles Refritos

Benedictine Eggs • Huevos Benedictinos 🍳 ☺

English Muffin with Ham or Panceta Topped with a Poached Egg Covered with Hollandaise Sauce,

Served with Paprika Sautéed Potatoes

Dos mitades de Muffin Inglés con Jamón o Panceta Fría, Coronados con un Huevo Poché y Recubiertos de Salsa Holandesa, Acompañados con Papas al Sartén con Paprika

Mexican Dishes • Platos Mexicanos

Green or Red Chilaquiles • Chilaquiles Verdes o Rojos 🍷 🌶️

Corn Chips with Red or Green Sauce, Fresh Cheese, Sour Cream, Onions and Cilantro

Totopos de Maíz con Salsa Roja o Verde, Queso Fresco, Crema Ácida, Cebollas y Cilantro

Mexican Style Beef Stripes • Puntas de Res a la Mexicana 🍷 🌶️

Beef Stripes Seasoned with “Ranchera” Sauce, Served with Fried Beans and Corn Tortilla Chips

Puntas de Res sazonadas con Salsa Ranchera, acompañada de Frijoles Refritos y Totopos

Chicken "Enchiladas" • Enchiladas Suizas con Pollo 🥗 🌶️

Corn Tortillas Stuffed with Chicken with a Creamy Sauce and Grated with Manchego Cheese, Served with Fried Beans

Tortillas de Maíz rellenas de Pollo y bañadas en Salsa Suiza y Gratinadas con Queso Manchego, acompañadas con Frijoles Refritos

Wheat Tortilla Quesadilla (GLUTEN FREE OPTION WITH CORN TORTILLA INSTEAD) 🥗 Quesadilla Tortilla de Harina de Trigo (OPCIÓN DE TORTILLA DE MAÍZ LIBRE DE GLUTEN)

Cheese / Chicken / Squash Blossom / Beef Served with Guacamole and Fried Beans

Queso / Pollo / Flor de Calabaza / Res, acompañadas con Guacamole y Frijoles

Sandwich • Sándwich

Croque Monsieur 🥗

Slices of Artisan Bread, Pork Ham, Mozzarella Cheese, Covered with Bechamel Sauce and Grated with Parmesan Cheese Served with Fries

Rebanadas de Pan Artesanal, Jamón de Cerdo, Queso Mozzarella, cubiertos con Salsa Bechamel, Gratinado con Queso Parmesano

Turkey Ham Croissant 🥗 🍞

Turkey Breast Ham, Rucula, Manchego Cheese, Sundried Tomato

Pechuga de Pavo, Arúgula, Queso Manchego, Tomate Deshidratado

Vegan Corner • Esquina Vegana

Burrito 🌱

Wrap of Mushrooms, Spinach, Olives and Confit Peppers

Burrito Relleno de Hongos, Espinaca, Aceituna y Pimientos Confitados

Pancakes • Hot Cakes 🌱 🌱

Made with Almond Flour, Oats, Almond Milk, Olive Oil, Served with
our House Recipe of Red Fruit Coulis

Hechos de Harina de Almendra, Avena, Leche de Almendra,

Aceite Oliva Extra Virgen, Acompañados de Coulis de Frutos Rojos



Lunch Menu

LUNCH • COMIDA 2

DESSERTS • POSTRES 5



Due to the risk of foodborne illness, the consumption of raw and/or undercooked foods is at the discretion of the consumer.

If you have any allergies, dietary restrictions, or alimentary intolerance, please inform your server.

Por la probabilidad de riesgo de intoxicación alimentaria el consumo de alimentos crudos y/o pocos cocidos es responsabilidad de quién los consume. Si tienes alguna alergia, intolerancia y/o restricción alimentaria por favor informa a tú mesero.



Your well-being is our priority. We encourage you to choose healthy options during your stay, and explore nutritious and delicious dishes at our restaurant.

Tú bienestar es nuestra prioridad. Te invitamos a elegir opciones saludables durante tú estancia, descubre platos nutritivos y deliciosos en nuestro restaurante.



Welcome to my home!

Here, we'll take a journey through the culinary traditions of Italy, a country that uses its rich cultural roots to both inform the present and guide its future.

¡Bienvenido a mi hogar!

Aquí, haremos un viaje a través de las tradiciones culinarias de "La Bella Italia", un país que utiliza sus ricas raíces culturales para informar el presente y guiar su futuro.

Salads and Appetizers

Starters selection served before the meal to whet the appetite
Selección de entradas servidas antes de la comida para abrir el apetito

La Nostra Caprese

Caprese flatbread with mozzarella cheese, tomato, basil and pesto
Caprese con mozzarella, tomate, albahaca y pesto.

Carpaccio Aglio Olio e Peperoncino

Salmon, capers, parmesan cheese and arugula
Carpaccio de salmón "aglio olio e peperoncino" con alcaparra, parmesano y rúcula

Ricotta Bruschetta • Bruschetta con Ricota

Peeled and seeded tomato and olive oil
Tomate escalfado y aceite de olivo

Potato Croquettes • Croquetas de Papa

Prosciutto and parmesan cheese fondue
Prosciutto y fonduta de parmesano trufado

Herba Salata di' Roma Antica

Starters selection served before the meal to whet the appetite
Selección de entradas servidas antes de la comida para abrir el apetito

Insalata Cesare • Ensalada César

Parmesan cheese and croutons
Ensalada César con parmesano y crutones

Insalata Pere • Ensalada de Pera 🥒 🌿

Baked pear salad with blue cheese, honey mustard dressing and arugula salad
Ensalada de pera al horno con queso azul, miel mostaza y ensaladilla de rúcula

Italian Pasta Salad • Ensalada Italiana de Pasta Fría 🥒

Olives, feta cheese, cherry tomato, red onion and pesto
Aceitunas, queso feta, tomate cherry, cebolla morada y pesto

Pentole a Fuoco Lento

Original recipe from the “cucina povera” rooted in the rural and rustic tradition
Receta original de la “cocina de los pobres”, basada en platos con raíces rústicas y rurales

Minestrone de Asís, Umbria • Minestrone Clásica 🥒 🌿

Soup served with croutons and grana padano cheese
Servidas con croton y queso grana padano

Secondi Piatti

Punta di Petto a Bassa Temperatura 🍷

Slow cooked beef brisket, with rustic mashed potato, truffle gravy and caprese
Brisket de res de lenta cocción, puré de papa rústico, gravy de trufa y ensalada caprese

Panino

Classic sandwich with chicken salad on ciabatta bread
Sándwich clásico, acompañado de ensalada de pollo en pan ciabatta

Penne alla Panna, Prosciutto e Piselli

Pasta, cream, prosciutto y green beans and parmesan
Penne pasta, crema, prosciutto y chícharos con parmesano

Gamberi all'Aglio 🍷 🍴

Shrimp served with capers risotto and wine
Camarón acompañado de risotto de alcaparras y vino

Salmon alla Livornese 🍷

Served with potatoes
Salmón a la Livornese, servido con papas

Cosce di Pollo al Forno

Oven baked chicken leg quarter with rosemary and potatoes
Cuarto de pierna al horno con romero y papas

Desserts • Postres

Panna Cotta 🥛 🌿

Vanilla panna cotta and fruit gellée
Panna cotta de vainilla y gellée de frutas

Neapolitan Baba • Babá Napolitano 🥛 🍷

And light pineapple compote cream
Con crema ligera de compota de piña

Dark Chocolate Truffe Tart • Tarta de Trufa de Chocolate 🥛 🍷 🍫

With chocolate ice cream
Con helado de chocolate

Oreo® Cheesecake • Pastel de Queso de Oreo® 🥛 🍷

Homemade with a oreo cookie custard, with our creamy New York cheesecake
Hecho en casa con una costra de galletas oreo, con nuestro cremoso pastel de queso estilo New York