

# DESAYUNOS



## JUGOS NATURALES

Agua del día 10 oz.	\$25.00
Jugo de naranja 8 oz.	\$30.00
Shoot de manzana con jengibre y canela 2oz.	\$35.00
Shoot de zanahoria con jengibre 2oz	\$35.00
Jugo rojo: Betabel, zanahoria y naranja 10 oz.	\$45.00
Jugo Verde: Piña, apio, espinaca y manzana 10 oz.	\$45.00
Jugo tropical: Naranja, piña y toronja 10 oz.	\$55.00
Licuada frutal 14 oz: Dos frutas a elegir, leche de vaca, almendra o coco con avena, granola o chía.	\$55.00
<b>Ingredientes extra:</b>	\$10.00
Almendra, nuez, jengibre, amaranto y arándano.	

## DE LA PANADERÍA

### Deliciosa variedad de pan dulce :

Pieza de pan dulce.	\$20.00
Pan tostado natural acompañado de mantequilla y mermelada.	\$35.00
Canasta de pan.	\$75.00

## DESAYUNOS CLÁSICOS

**\$185.00**

*Pan dulce, fruta, jugo, café americano, más un plato a elegir.*

<b>Chayitas:</b> Crujientes empanadas de chaya rellenas de queso, acompañadas de salsa de tomate yucateca y cebolla morada curtida.	\$55.00
<b>Molletes:</b> Tres rebanadas de pan de la casa con frijol y queso manchego gratinado, acompañado de pico de gallo.	\$65.00
<b>Huevos al gusto:</b> Dos huevos completos revueltos o fritos con dos ingredientes a elegir, acompañados de frijol y totopos, bañados en salsa roja.	\$70.00
<b>Quesadillas Delfina:</b> Tres piezas de tortilla azul rellenas de quesillo, acompañadas de rebanadas de aguacate.	\$75.00

## BEBIDAS CALIENTES

Té.	\$40.00
Café americano 6.5 oz.	\$40.00
Café expreso 1.5 oz.	\$45.00
Capuchino.	\$55.00
Leche con chocolate 12 oz.	\$35.00

## REFRESCOS.

Coca cola y diversos sabores 12 oz.	\$30.00
Coca cola light y sin azúcar.	\$35.00

## FRUTA Y CEREALES.

**Cereal:** Tazón de cereal con leche y frutas de temporada. \$35.00

**Yogurt con granola:** Yogurt acompañado de granola y fruta de temporada. \$35.00

**Avena:** Tazón de avena con leche o agua, miel y frutas de temporada. \$45.00

**Fruta:** Mix de fruta de la estación, acompañada de yogurt granola y miel. \$50.00



<b>Toast de aguacate:</b> Pan rústico con rebanadas de aguacate, tomates cherry, cebolla morada y cilantro, con un ligero toque de aceite de oliva.	\$75.00
<b>Hot-cakes:</b> Dos piezas acompañadas de fruta y miel.	\$75.00
<b>Chilaquiles clásicos:</b> Crujientes totopos de maíz bañados con salsa roja o verde, acompañado de frijol y cebolla morada con pollo o huevo a elegir.	\$80.00

## ESPECIALIDADES DELFINA

**\$220.00**

*Pan dulce, fruta, jugo, café americano, más un plato a elegir.*

<b>French toast:</b> Pan brioche dulce espolvoreado de azúcar glass acompañado de frutos rojos.	\$85.00
<b>Bigote de la casa:</b> Suave croissant de la casa, con pesto de hierbas locales, gratinado con queso provolone y quesillo, acompañado de tomate cherry asado.	\$85.00
<b>Huevos motuleños:</b> Huevos estrellados cubiertos de salsa de tomate yucateca, sobre una cama de tortilla y frijol, espolvoreados con chícharos frescos y jamón de pavo.	\$85.00
<b>Red smoothie bowl:</b> Base de plátano y frutos rojos, miel y yogurt servido con toppings de fresa, blueberries, coco rallado, granola y chía.	\$90.00
<b>Omellete du fromage:</b> A base de huevos completos relleno de quesos azul y quesillo servidos sobre crema de chile guajillo con tocino y acompañado de ensalada.	\$90.00
<b>Omellete de campiña:</b> Elaborado a base de claras de huevo, relleno de queso provolone, lomo canadiense, tomate deshidratado y champiñón acompañado de ensalada.	\$95.00
<b>Huevos a la cazuela:</b> Huevos fritos montados en cazuelita, horneado sobre salsa de chorizo rojo, tortilla frita y queso, acompañado de aguacate.	\$95.00

## INGREDIENTES EXTRAS.

Chaya, espinacas, champiñones, cebolla, chile serrano, tomate, pimientos, chícharos, calabacita italiana, aceitunas, y huevo.	\$12.00
Queso manchego, azul, provolone, mozzarella, oaxaca, panela, lomo canadiense, longaniza, jamón serrano y pollo.	\$18.00