

JUGOS Y FRUTAS · Juices and Fruits

Jugo de Zanahoria · Carrot Juice	\$60
Jugo de Naranja · Orange Juice	\$45
Jugo de Toronja · Grapefruit Juice	\$45
Jugo de Mandarina (temporada) · Tangerine Juice (seasonal)	\$45
Plato de Frutas de la Estación · Fruit Platter	\$105
Plato de Frutas con Yogur y Granola · Fruit Platter with Yogurt and Granola	\$120
Plato de Frutas con Queso Cottage · Fruit Platter with Cottage Cheese	\$120

COMBINACIONES · Combos

Jugo de Papaya con Naranja · Papaya and Orange Juice	\$60
Jugo de Naranja con Zanahoria · Orange and Carrot Juice	\$65
Jugo de Piña, Fresa y Naranja · Pineapple, Orange and Strawberry Juice	\$70
Jugo Verde (toronja, nopal, perejil y piña) · Green Juice (grapefruit, nopal cactus, parsley and pineapple)	\$75
Extractos · Extracts	\$75
Licuados de Frutas de Temporada · Seasonal Fruits Smoothies	\$75

A LA CARTA · A la Carte

Orden de Pan Dulce · Sweet Pastry Order	\$65
Quinoa Dulce con Chía, Frutos Rojos, Granola y Leche de Almendras <i>Sweet Quinoa with Chia, Red Fruits, Granola and Almond Milk</i>	\$125
Yogur con Granola y Miel · Yogurt with Granola & Honey	\$95
Orden de Queso Cottage · Cottage Cheese Order	\$60
Cereales · Cereal	\$70
Cereales con Fruta · Cereal with Fruit	\$90
Avena estilo "Pimo" · "Pimo" style Oatmeal	\$90
Pan Francés · French Bread	\$115
Waffles con Berries y Crema Chantilly · Waffles with Berries & Whipped Cream	\$140
Hot Cakes · Hot Cakes	\$115
Hot Cakes con Jamón o Tocino · Hot Cakes with Ham or Bacon	\$135
Molletes · Molletes	\$95
Chilaquiles (verdes o rojos) · Chilaquiles (Green or Red)	\$110
Chilaquiles con Pollo · Chilaquiles with Chicken	\$145
Enchiladas con Pollo ó Queso (verdes o rojas) · Enchiladas with Chicken or Cheese (Green or Red)	\$145
Enfrijoladas con Pollo ó Queso · Enfrijoladas with Chicken or Cheese	\$145
Enmoladas con Pollo ó Queso · Enmoladas with Chicken or Cheese	\$165

HUEVOS AL GUSTO · Eggs any style

A la Mexicana, Rancheros o Divorciados · Mexican, Rancheros or Divorced	\$130
Con Jamón, Salchicha o Tocino · With Ham, Sausage or Bacon	\$150
Huevos a la Cazuela · Eggs Casserole	\$160
Omelette con Jamón o Champiñones y Queso Manchego · Omelette with Ham or Mushrooms & Manchego Cheese	\$175
Omelette con Jocoque seco y Hierbabuena · Jocoque & Mint Omelette	\$175

ESPECIALES · Breakfast Specials

· CORONEL · Huevos con Machaca en Salsa de Jitomate, acompañados con Frijoles de la Olla y Tortillas de Harina, servidos en Cazuela <i>Eggs with Jerkey in Tomato Sauce, with Boiled Beans & Flour Tortillas</i>	\$310
· CAPILLA · Huevos Rancheros en salsa Especial de la Hacienda acompañados de Frijoles Charros <i>"Ranchero" Eggs with our Special Sauce & Charro Beans</i>	\$290
· CAPITÁN · Longaniza de Puente de Ixtla en Salsa de Jitomate con Frijoles Refritos y Torillas de Maíz <i>Puente de Ixtla's Sausage in Tomato Sauce with Refried Beans & Corn Torillas</i>	\$250
· ABUELA · Huevos Revueltos en Salsa de Guajillo con Frijoles Refritos y Queso Panela <i>Scrambled Eggs in Guajillo Chilli Sauce with Refried Beans & Panela Chesse</i>	\$260
· VIRREY · Enchiladas de Pollo en Salsa Especial de la Hacienda, Frijoles Refritos con Queso y Totopos <i>Chicken Enchiladas with the Hacienda Special Sauce, Refried Beans with Chesse & Fried Tortilla</i>	\$270
· ADELITA · Chicharrón en Salsa de tomate y Chile de árbol con Frijoles de la Olla <i>Fried Pork Rind in Tomato & Tree Chilli Sauce with Soft Beans</i>	\$250

· HACIENDA · \$320
Cecina de la Región Acompañada de Chilaquiles y Frijoles Refritos
Beef Jerkey with Chilaquiles and Refried Beans

· ALAMANDA · \$320
Huevos Benedictinos sobre Salmón Ahumado ó Lomo Canadiense
Benedictine Eggs over Smoked Salmon or Canadian Bacon

CAFÉ Y TÉ · *Coffee & Tea*

Americano · <i>Black Coffee</i>	\$45
Capuchino · <i>Capuccino</i>	\$65
Espresso · <i>Espresso</i>	\$60
Frapuchino · <i>Frapuccino</i>	\$85
Selección de Tés · <i>Selection of Teas</i>	\$45
Infusiones · <i>Infusions</i>	\$75
Vaso de Leche · <i>Glass of Milk</i>	\$35
Chocolate Frío ó Caliente · <i>Cold or Hot Chocolate</i>	\$55

BEBIDAS FRÍAS · *Cold Beverages*

Cerveza Nacional	\$55
Cerveza Artesanal Allende	\$90
Botella de Agua 600ml.	\$35
Botella de Agua 1lt.	\$60
Vaso de Agua de Fruta Fresca	\$40
Jarra de Agua de Fruta Fresca	\$240
Refrescos	\$45
Limonada o Naranjada	\$45

* Los Especiales se sirven con jugo, fruta de temporada, café o té y pan dulce del pueblo

* *Breakfasts Specials are served with juice, seasonal fruits & pastries*

* **Precios con IVA incluido**



HACIENDA
SAN GABRIEL
DE LAS PALMAS
HOTEL · MUSEUM
RESORT & SPA

· DESAYUNOS ·

BREAKFAST