

# LARIOS

## DESAYUNOS ESPECIALES

### DESAYUNO MEXICANO \$170

*huevos estrellados, chilaquiles rojos con pollo, plátanos fritos y frijoles refritos con queso fresco*

### DESAYUNO FRANCÉS \$160

*huevos pochados, muffin inglés, salsa holandesa, espinacas tiernas con tocino y ensalada orgánica*

### DESAYUNO LIGERO \$140

*omelette de claras, relleno de espinaca y queso panela, tiradito de portobello asado, bañado en caldillo de tomate, chícharos y cilantro*

### DESAYUNO CONTINENTAL \$140

*huevos revueltos al gusto, frijoles de olla, plátanos fritos y tomates asados*

### DESAYUNO DEL CHEF \$195

*croissant de la casa, cremoso de queso de cabra, salmón curado, alcaparras baby, cebolla morada, chipotle dulce, jamón serrano crujiente y espinacas orgánicas*

### DESAYUNO AMERICANO \$195

*emparedado de waffle, mayonesa de chipotle, queso de cabra, tocino, láminas de jamón de lomo ahumado, jitomate, aguacate, espinacas, huevos fritos y papas a la francesa.*

## DESAYUNOS DULCES

### WAFFLES CON TOCINO \$135

*con miel de maple, crema de avellanas, azúcar glass y tocino ahumado*

### WAFFLES CON FRUTOS DEL BOSQUE \$145

*con frutos rojos, mermelada de la casa, azúcar glass y crema batida*

### PAN FRANCÉS \$130

*pan brioche remojado en tres leches, con superior de azúcar y canela, cremoso dulce de queso de cabra y frutos rojos*

### SPONGE CAKE \$160

*con crema de avellana, frutos rojos, miel de maple, cremoso dulce de queso de cabra y azúcar glass*

### MUESLI DE FRUTOS ROJOS \$130

*con frutos rojos, plátano, yogurt griego y granola orgánica*

### PLATO DE FRUTAS DE LA ESTACIÓN \$95

*fruta fresca de la estación con miel de abeja*

## DESAYUNOS CLÁSICOS

### CHILAQUILES ROJOS O VERDES CON POLLO O CECINA \$190

*con huevo estrellado, frijoles refritos, queso fresco y crema*

### HUEVOS AL SARTÉN \$160

*trío de huevos horneados en salsa ranchera, chícharos, jamón serrano y pan*

### AVOCADO TOAST \$180

*pan tostado artesanal, pesto, queso de cabra, jitomates cherry, jamón serrano crujiente, aliño de chipotle dulce, aceite de oliva y sal de mar*

### OMELETTE AL GUSTO \$145

*con frijoles refritos, plátanos fritos y salsa de tomatillo tierno*

### FRITTATA AL HORNO \$185

*huevos horneados con tocino, espinaca, cebollas asadas, gratinados con queso holandés*

### ENCHILADAS SUIZAS \$160

*rellenas de pollo y chile poblano, coronadas con salsa verde, queso fresco, crema y aguacate*

### ENFRIJOLADAS CON HUEVO Y CHORIZO ESPAÑOL \$135

*con salsa ligera de frijoles, queso fresco, crema y aguacate*

### HUEVOS RANCHEROS \$135

*tostada de maíz, frijoles refritos, salsa de tomate, queso fresco, crema de rancho, aguacate y chícharos*

### CROQUE MADAME \$180

*clásico emparedado francés, relleno de jamón ahumado, gratinado con salsa de tres quesos, coronado con huevo estrellado tierno y servido con ensalada verde orgánica*

### BISCUIT DE SALMÓN CURADO CON HUEVOS POCHADOS CRUJIENTES \$190

*dúo de muffins ingleses tostados, cremoso de queso de cabra, aliño de chipotle dulce, alcaparras baby y reducción de balsámico*

# LARIOS

## SPECIALS

### MEXICAN BREAKFAST \$170

*fried eggs, red chilaquiles with chicken, fried bananas and fried beans with fresh cheese*

### FRENCH BREAKFAST \$160

*poached eggs, English muffin, hollandaise sauce, baby spinach with bacon and organic salad*

### LIGHT BREAKFAST \$140

*egg white omelette, stuffed with spinach and panela cheese, sliced roasted portobello, served with tomato sauce, peas and cilantro*

### CONTINENTAL BREAKFAST \$140

*scrambled eggs, beans, fried bananas and roasted tomatoes*

### CHEF'S BREAKFAST \$195

*croissant, creamy goat cheese, cured salmon, capers, red onion, sweet chipotle, crispy serrano ham and organic spinach*

### AMERICAN BREAKFAST \$195

*waffle sandwich, chipotle mayonnaise, goat cheese, bacon, smoked ham, tomato, avocado, spinach, fried eggs and French fries.*

## SWEET

### WAFFLES WITH BACON \$135

*with maple syrup, hazelnut butter, powdered sugar and smoked bacon*

### WAFFLES WITH BERRIES \$145

*with homemade jam, powdered sugar and whipped cream*

### FRENCH BREAD \$130

*brioche bread soaked in tres leches, topped with sugar and cinnamon, creamy sweet goat cheese and berries*

### SPONGE CAKE \$160

*with hazelnut butter, berries, maple syrup, creamy sweet goat cheese and powdered sugar*

### MUESLI WITH BERRIES \$130

*with berries, banana, Greek yogurt and organic muesli*

### SEASONAL FRUIT PLATE \$95

*fresh seasonal fruit with honey*

## CLASSICS

### RED OR GREEN CHILAQUILES WITH CHICKEN OR MEAT \$190

*with a fried egg, fried beans, fresh cheese and cream*

### EGGS IN THE FRYING PAN \$160

*fried eggs trio in ranch sauce, peas, serrano ham and bread*

### AVOCADO TOAST \$180

*toasted bread, pesto, goat cheese, cherry tomatoes, crispy serrano ham, sweet chipotle dressing, olive oil and sea salt*

### OMELETTE OF YOUR CHOICE \$145

*served with fried beans, fried bananas and green tomato sauce*

### BAKED FRITTATA \$185

*fluffy cooked eggs with bacon, spinach, roasted onions, gratin with Gouda cheese*

### SWISS ENCHILADAS \$160

*stuffed with chicken and poblano chili, topped with green sauce, fresh cheese, cream and avocado*

### ENFRIJOLADAS WITH EGG AND SPANISH CHORIZO \$135

*with light beans sauce, fresh cheese, cream and avocado*

### COUNTRY EGGS \$135

*fried tortillas, fried beans, tomato sauce, fresh cheese, cream, avocado and peas*

### CROQUE MADAME \$180

*classic French sandwich, stuffed with smoked ham, gratin with three cheese sauce, topped with a soft fried egg and served with organic green salad*

### CURED SALMON BISCUIT WITH CRISPY POACHED EGGS \$190

*toasted English muffins duo, goat cheese, sweet chipotle dressing, capers and balsamic reduction*