

DESAYUNOS BREAKFAST

8:00 am
12:30 pm

The Breakfast Bloody Mary. Revividor y fresquecito, con camarones, ostiones, manita de cangrejo, aceitunas, apio y limón amarillo con habanero. **\$175**

The Breakfast Bloody Mary. Very refreshing with shrimps, oysters, crab, olives, celery and lemon with habanero.

Orden de fruta del día. Yogurt natural, granola hecha en casa y miel de abeja. **\$128**

Fresh fruit. Yogurt, homemade granola and honey.

Bowl de yogurt natural, matcha y plátano. Con coco tostado, moras, fresa, chía y sorbete del día. **\$155**

Yogurt, matcha and banana bowl. With roasted coconut, blackberries, strawberry, chia and fruit sorbet.

Chilaquiles rojos, verdes o divorciados. Crema, queso fresco, cebolla y cilantro. **\$135**

Red, green or divorced sauce chilaquiles. Sour cream, fresh cheese, onion and coriander.

Cochinita pibil	+\$50	Huevo al gusto/Egg any style	+\$25
Pollo a las brasas/Grilled Chicken	+\$40		

Enchiladas Muelle Once (3). Nuestra versión de las enchiladas quintanarroenses, rellenas de pollo, gratinadas y con salsa de chile guajillo, chile ancho, almendras y cacahuate, acompañadas de cebolla morada encurtida. **\$165**

Enchiladas Muelle Once (3). Our version of the Quintana Roo style enchiladas, filled with chicken, cheese and guajillo and ancho chile sauce with almonds and peanuts, pickled red onion.

Tortita de cochinita pibil con frijoles puercos, aguacate, cebolla encurtida y salsa de chile habanero tatemado. **\$125**

Cochinita pibil torta (Mexican sandwich) with black beans, avocado, pickled red onion and grilled habanero sauce.

Quesadillas doradas de maíz rellenas de chaya (3). Con queso de hebra, acompañadas con cebollas encurtidas y ensaladita de col blanca. **\$145**

Deep fried corn quesadillas with chaya leaves (3). String cheese, pickled red onion and cabbage salad.

Papadzules del Muelle. Rellenos de cochinita, con la tradicional salsa de pepitas verdes, habanero y epazote acompañados de huevo y jitomate con comino. **\$165**

Papadzules del Muelle. Corn tortillas with cochinita pibil, pumpkinseeds, epazote and habanero sauce, sunny side egg, tomato and cumin.

Avocado Toast. Pan de masa madre a la leña, guacamole, arúgula y jitomatitos asados. **\$135**

Avocado Toast. Wood fired sourdough bread, guacamole, arugula and roasted tomatoes.

Huevo al gusto/Egg any style	+\$25	Pechuga de pavo/Turkey breast	+\$30
Longaniza negra de Valladolid/ Black chorizo from Valladolid	+\$40	Tocino/Bacon	+\$35

Molletes a la leña. Con queso gratinado, frijoles refritos y salsa pico de gallo. **\$125**

Wood fired Molletes. Mexican bolillo bread, cheese au gratin, refried beans and pico de gallo sauce.

Chorizo	+\$35	Longaniza negra de Valladolid/Black	+\$40
Pechuga de pavo/Turkey breast	+\$30	chorizo from Valladolid	

Sándwich Croque Madame. Pan brioche gratinado a la leña con queso gouda y salsa bechamel con jamón de pavo y huevo frito. **\$175**

Croque Madame sandwich. Wood fired brioche, au gratin gouda cheese and bechamel sauce, turkey ham and sunny side egg.

Omelette relleno de chaya y queso bola. Servido con salsa verde cremosa y frijoles refritos. **\$145**

Chaya and Edam cheese omelette, creamy green sauce & refried beans.

Solo claras/Only egg whites +\$25

Huevos Benedict. Huevos pochados sobre muffin de polenta con salsa holandesa de chiles rojos. **\$130**

Eggs Benedict. Poached eggs, cornmeal English muffins and red chili hollandaise sauce.

Salmón ahumado/Smoked salmon +\$60 Lomo Canadiense/Canadian bacon +\$35

Huevos motuleños. Cocinados en horno de leña, con jamón de pavo crujiente, plátano macho, chicharos, tortilla, queso bola, acompañados de frijoles con epazote. **\$165**

Eggs Motuleños style. Wood fired eggs, served on corn tortilla, crispy turkey ham, plantain, peas, Edam cheese and beans with epazote.

Shakshuka. Huevos pochados en salsa especiada de jitomate y pimiento, cilantro, comino y cebolla acompañado de ensalada israelí y jocoque con za á tar. **\$165**

Shakshuka. Poached eggs in spicy tomato and bell pepper sauce, coriander, cumin and Israeli salad with labneh & za'atar.

Huevos rancheros divorciados. Huevos estrellados sobre tortilla, bañados con salsa verde, chicharrón, frijolitos refritos y cilantro. **\$145**

Eggs Rancheros style. Sunny side eggs on tortilla, green and red sauce, pork crackling (chicharrón), refried beans and cilantro.

Hot cakes (3). Con chispas de chocolate, mantequilla artesanal, frutos rojos y miel de maple infusionada con vainilla. **\$155**

Pancakes (3). Chocolate chips, artisan butter, berries and maple syrup infused with vanilla.

Tocino/Bacon

+\$35

***Solo usamos huevos de gallinas de libre pastoreo**

***We only use free range eggs**

Panqués hechos en casa.
Homemade pound cake.

\$45

Pan dulce.

Mexican breakfast bread.

\$28

Bebidas/Drinks

Naranja. / Orange. **\$35**

Toronja. / Grapefruit. **\$35**

Mimosas **\$170**

Verde. Piña, espinaca, jugo de naranja, apio y nopal. **\$48**

Green. pineapple, spinach, orange juice, celery and nopal.

Aloha. Toronja, frambuesa, miel de abeja, Velvet Soda de toronja. **\$65**

Aloha. Grapefruit, raspberry, honey, grapefruit Velvet Soda.

Kai Caribbean. Mango, piña, jengibre, jugo de limón. **\$75**

Kai Caribbean. Mango, pineapple, ginger, lemon juice.

Makani. Piña, jugo de limón, kiwi, jarabe de nanche. **\$75**

Makani. Pineapple, lemon juice, kiwi, nanche syrup.

Café / Coffee

Americano. / American Coffee **\$40**

Capuccino. **\$48**

Latte. **\$48**

Expresó. / Espresso **\$38**