

DESAYUNOS 8:00 AM - 12:00 PM

BEACH & BUBBLES

Mimosa. Jugo de naranja con Vino Espumoso Chandon Brut.	\$170
Bellini. Jugo de durazno con Vino Espumoso Chandon Brut.	\$170
Muelle Spritz. Chandon Garden Spritz, rodaja de naranja y hielos.	\$240

ALL DAY FROZEN MARGARITAS

Frozen Margarita de Chamoy. Tequila Tradicional Cristalino, chamoy, licor de melón, jugo de naranja, refresco de toronja, limón.	\$195
Frozen Margarita Maya. Tequila Tradicional Plata, licor de Xtabentún, jugo de limón fresco, miel de abeja y jugo de naranja.	\$195

PARA INICIAR EL DÍA.

Pan dulce \$55

Rebanada de panqué hecho en casa \$55

Breakfast Bloody Mary. Revividor y fresquecito con mezcal o vodka, camarón, ostión, manita de cangrejo, aceitunas, apio y limón amarillo con habanero. \$250

Quesadillas de cochinita "quesapibiles" (3). Doradas al comal, queso, salsa xnipec y jugo de cochinita para remojar. \$225

Orden de fruta del día. Yogurt natural, granola hecha en casa y miel de abeja. \$145

PLATOS PRINCIPALES DE DESAYUNO.

Molletes a la leña. Con queso gratinado, frijoles refritos y salsa pico de gallo. \$185

- Con chorizo +\$40
- Pechuga de pavo ahumada +\$50
- Con longaniza negra de Valladolid +\$60

Enchiladas Muelle Once (3). Nuestra versión de las enchiladas quintanarroenses, rellenas de pollo, gratinadas y con salsa de chile guajillo, chile ancho, almendras y cacahuete, acompañadas de cebolla morada encurtida. \$210

Avocado Toast. Pan de masa madre a la leña, guacamole, arúgula y jitomatitos asados. \$175

- Huevo al gusto +\$40
- Pechuga de pavo ahumada +\$50
- Longaniza negra de Valladolid +\$60
- Tocino +\$60

Styled Eggs. Huevos al gusto, a elegir tres ingredientes. \$215

- Quesillo
- Chaya
- Champiñones
- Tocino
- Jitomate
- Espinaca
- Pechuga de pavo
- Cebolla
- Cebolleta

Sándwich Croque Madame. Pan brioche gratinado a la leña con queso gouda y salsa bechamel con jamón de pavo y huevo frito. \$255

Hot cakes (3). Con chispas de chocolate, mantequilla artesanal, frutos rojos, plátano y jarabe de maple infusionado con vainilla. \$225

- Tocino +\$60

French Toast. Pan brioche hecho en casa, acompañado de manzana con canela, jarabe de maple y crema batida de queso mascarpone. \$225

- Tocino +\$60

Chilaquiles rojos, verdes o divorciados. Crema, queso fresco, cebolla y cilantro.		\$155
● Cochinita pibil	+\$80	
● Pollo a las brasas	+\$75	
● Huevo al gusto	+\$40	
Omelette relleno de chaya y queso bola. Servido con salsa verde cremosa y frijoles refritos.		\$195
● Solo claras	+\$35	
Huevos Benedict. Huevos pochados sobre muffin de polenta con salsa holandesa de chiles rojos.		\$185
● Salmón ahumado	+\$80	● Pechuga de pavo ahumada
		+\$50
Huevos motuleños. Cocinados en horno de leña, con jamón de pavo crujiente, plátano macho, chícharos, tortilla, queso bola, acompañados de frijoles con epazote.		\$215

*Solo usamos huevos de gallinas de libre pastoreo *

BEBIDAS

	Mediano	Grande
Naranja	\$55	\$90
Toronja	\$55	\$90
Verde. Piña, espinaca, jugo de naranja, apio y nopal.	\$55	\$90
Aloha. Toronja, frambuesa, miel de abeja, Velvet Soda de toronja.	-	\$85
Kai Caribbean. Mango, piña, jengibre, jugo de limón.	-	\$85

CAFÉ

Americano	\$55
Capuccino	\$68
Latte	\$68
Espresso	\$48