

## DESAYUNOS / BREAKFAST 8:00 AM - 12:00 PM

### PARA INICIAR EL DÍA. TO START THE DAY

<b>Rebanada de panqué hecho en casa</b> Homemade pound cake (one slice)	<b>\$55</b>	<b>Pan dulce / Mexican breakfast bread</b>	<b>\$55</b>
<b>The Breakfast Bloody Mary. Revividor y fresquecito, con mezcal o vodka, camarón, ostión, manita de cangrejo, aceitunas, apio y limón amarillo con habanero.</b> The Breakfast Bloody Mary. Very refreshing with Mezcal or vodka, shrimp, oyster, crab, olives, celery and lemon with habanero.			<b>\$250</b>
<b>Empanadas doradas de maíz rellenas de chaya (3). Con queso de hebra, acompañadas con cebollas encurtidas y ensaladita de col blanca.</b> Deep fried corn <i>empanadas</i> with chaya leaves (3). String cheese, pickled red onion and cabbage salad.			<b>\$225</b>
<b>Sopecitos de cochinita pibil (3) con frijoles puercos, aguacate cebolla encurtida y salsas de chile habanero tatemado.</b> Cochinita pibil corn <i>sopes</i> (3) with black beans, avocado, pickled red onion and grilled habanero sauce.			<b>\$225</b>
<b>Orden de fruta del día. Yogurt natural, granola hecha en casa y miel de abeja.</b> Fresh fruit. Yogurt, homemade granola and honey.			<b>\$145</b>

### PLATOS PRINCIPALES DE DESAYUNO. BREAKFAST MAIN COURSES

<b>Molletes a la leña. Con queso gratinado, frijoles refritos y salsa pico de gallo.</b> Wood fired <i>Molletes</i> . Mexican <i>bolillo</i> bread, cheese au gratin, refried beans and pico de gallo sauce.			<b>\$185</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Con chorizo / with chorizo</b>      <b>+\$40</b></li> <li>● <b>Pechuga de pavo ahumada</b>      <b>+\$50</b> Smoked turkey breast</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Con longaniza negra de Valladolid</b>      <b>+\$60</b> With black <i>chorizo</i> from Valladolid</li> </ul>	
<b>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.</b> <i>Enchiladas</i> Muelle Once (3). Our version of the Quintana Roo style <i>enchiladas</i> , filled with chicken, cheese and guajillo and ancho chile sauce with almonds and peanuts, pickled red onion.			<b>\$210</b>
<b>Avocado Toast. Pan de masa madre a la leña, guacamole, arúgula y jitomatitos asados.</b> Avocado Toast. Wood fired sourdough bread, guacamole, arugula and roasted tomatoes.			<b>\$175</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Con huevo al gusto / With egg any style</b>      <b>+\$40</b></li> <li>● <b>Con longaniza negra de Valladolid</b>      <b>+\$60</b> With black <i>chorizo</i> from Valladolid</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Con pechuga de pavo / With turkey breast</b>      <b>+\$50</b></li> <li>● <b>Con tocino / With bacon</b>      <b>+\$60</b></li> </ul>	

<b>Sándwich Croque Madame. Pan brioche gratinado a la leña con queso gouda y salsa bechamel con jamón de pavo y huevo frito.</b>	<b>\$255</b>	
Croque Madame sandwich. Wood fired brioche, au gratin gouda cheese and bechamel sauce, turkey ham and sunny side egg.		
<b>Hot cakes (3). Con chispas de chocolate, mantequilla artesanal, frutos rojos y miel de maple infusionada con vainilla.</b>	<b>\$225</b>	
Pancakes (3). Chocolate chips, artisan butter, berries and maple syrup infused with vanilla.		
● <b>Con tocino / With bacon +\$60</b>		
<b>Chilaquiles rojos, verdes o divorciados. Crema, queso fresco, cebolla y cilantro.</b>	<b>\$155</b>	
Red, green or divorced sauce chilaquiles. Sour cream, fresh cheese, onion and coriander.		
● <b>Con cochinita pibil +\$80</b>	● <b>Con pollo a las brasas +\$75</b>	● <b>Con huevo al gusto +\$40</b>
	With grilled chicken	With egg any style
<b>Omelette relleno de chaya y queso bola. Servido con salsa verde cremosa y frijoles refritos.</b>	<b>\$195</b>	
Chaya and Edam cheese omelette, creamy green sauce & refried beans.		
● <b>Solo claras / Only egg whites +\$35</b>		
<b>Huevos Benedict. Huevos pochados sobre muffin de polenta con salsa holandesa de chiles rojos.</b>	<b>\$185</b>	
Eggs Benedict. Poached eggs, cornmeal English muffins and red chili hollandaise sauce.		
● <b>Con salmón ahumado +\$80</b>	● <b>Con pechuga de pavo ahumada +\$50</b>	
With smoked salmon	With smoked turkey breast	
<b>Huevos motuleños. Cocinados en horno de leña, con jamón de pavo crujiente, plátano macho, chícharos, tortilla, queso bola, acompañados de frijoles con epazote.</b>	<b>\$215</b>	
Eggs <i>Motuleños</i> style. Wood fired eggs, served on corn tortilla, crispy turkey ham, plantain, peas, Edam cheese and beans with <i>epazote</i> .		
<b>Huevos rancheros divorciados. Huevos estrellados sobre tortilla, bañados con salsa verde y roja, chicharrón, frijolitos refritos y cilantro.</b>	<b>\$185</b>	
Eggs <i>Rancheros</i> style. Sunny side eggs on tortilla, green and red sauce, pork crackling ( <i>chicharrón</i> ), refried beans and cilantro.		

**\*Solo usamos huevos de gallinas de libre pastoreo \*We only use free range eggs**

## Bebidas/Drinks

	Mediano Medium	Grande Large
<b>Naranja / Orange.</b>	\$55	\$90
<b>Toronja / Grapefruit.</b>	\$55	\$90
<b>Verde. Piña, espinaca, jugo de naranja, apio y nopal.</b> Green. pineapple, spinach, orange juice, celery and nopal.	\$55	\$90
<b>Aloha. Toronja, frambuesa, miel de abeja, Velvet Soda de toronja.</b> Aloha. Grapefruit, raspberry, honey, grapefruit Velvet Soda.	-	\$85
<b>Kai Caribbean. Mango, piña, jengibre, jugo de limón.</b> Kai Caribbean. Mango, pineapple, ginger, lemon juice.	-	\$85

## Café / Coffee

<b>Americano / American Coffee / REFILL</b>	\$55
<b>Capuccino</b>	\$68
<b>Latte</b>	\$68
<b>Espresso</b>	\$48

### BEACH & BUBBLES

**Mimosa. Jugo de naranja con vino blanco espumoso.** \$170

Mimosa. Orange juice with sparkling

**Bellini. Jugo de durazno con vino blanco espumoso.** \$170

Bellini. Peach juice with sparkling

**Muelle Spritz. Chandon Garden Spritz, rodaja de naranja y hielos.** \$240

Muelle Spritz. Chandon Garden Spritz, orange slice and ice