

DESAYUNOS 8:00 AM - 12:00 PM

BEACH & BUBBLES [236 ml]

Mimosa. Jugo de naranja con Vino Espumoso Chandon Brut.	\$175
Bellini. Jugo de durazno con Vino Espumoso Chandon Brut.	\$175
Muelle Spritz. Chandon Garden Spritz, rodaja de naranja y hielos.	\$195

ALL DAY FROZEN MARGARITAS [236 ml]

Nada dice "día perfecto" como una margarita helada frente al mar

Frozen Margarita de Chamoy. Tequila Centenario Plata, chamoy, licor de melón, jugo de naranja, refresco de toronja, limón.	\$210
Frozen Margarita Maya. Tequila Centenario Plata, licor de Xtabentún, jugo de limón fresco, miel de abeja y jugo de naranja.	\$210

PARA INICIAR EL DÍA.

Pan dulce \$70

Rebanada de panqué hecho en casa \$70

Breakfast Bloody Mary (70 grs). 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) (180 grs). Doradas al comal, queso, salsa xnipec y jugo de cochinita para remojar. \$240

Orden de fruta del día. Yogurt natural, granola hecha en casa y miel de abeja. \$165

PLATOS PRINCIPALES DE DESAYUNO.

Molletes a la leña (2). Con queso gratinado, frijoles refritos y salsa pico de gallo.		\$185
● Chorizo (120grs.)	+\$50	
● Pechuga de pavo ahumada (110grs.)	+\$60	
● Longaniza negra de Valladolid (120grs.)	+\$60	
Enchiladas Muelle Once (3) (180 grs). 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 (2). Con pan de masa madre a la leña, guacamole, arúgula y jitomatitos asados.		\$185
● Huevo al gusto (pza).	+\$40	● Pechuga de pavo ahumada (110 grs.) +\$60
● Longaniza negra de Valladolid (120 grs.)	+\$60	● Tocino (110 grs.) +\$60
Huevos al gusto (3 pzas). Cocinados perfectamente a su elección con tres ingredientes a elegir.		\$215
● Quesillo	● Chaya	● Champiñones
● Tocino	● Jitomate	● Espinaca
● Pechuga de pavo	● Cebolla	● Cebolleta
Sándwich Croque Madame (140 grs). Pan brioche gratinado a la leña con queso gouda y salsa becha-mel con jamón de pavo y huevo frito. (1 pza)		\$260
Hot cakes (3). Con chispas de chocolate, mantequilla artesanal, frutos rojos, plátano y jarabe de maple infusionado con vainilla.		\$225
● Tocino (110 grs.)	+\$60	
Pan francés. Pan brioche hecho en casa, acompañado de manzana con canela, jarabe de maple y crema batida de queso mascarpone.		\$225
● Tocino (110 grs.)	+\$60	

Chilaquiles rojos, verdes o divorciados. Crema, queso fresco, cebolla y cilantro.	\$155
● Cochinita pibil (120 grs.)	+\$90
● Pollo a las brasas (120 grs.)	+\$90
● Huevo al gusto (1 pz).	+\$40
Omelette relleno de chaya y queso bola (3 pzas). Servido con salsa verde cremosa y frijoles refritos.	\$215
● Solo claras (pza)	+\$40
Huevos Benedict (2 pzas). Huevos pochados sobre muffin de polenta con salsa holandesa de chiles rojos.	\$215
● Salmón ahumado (120 grs.)	+\$90
● Pechuga de pavo ahumada (110 grs.)	+\$60
Huevos motuleños (2 pzas) (40 grs). Cocinados en horno de leña, con jamón de pavo crujiente, plátano macho, chicharos, tortilla, queso bola, acompañados de frijoles con epazote.	\$215

BEBIDAS		CAFÉ	
	Mediano 236 ml	Grande 413 ml	
Naranja	\$60	\$95	Americano 420 ml \$55
Toronja	\$60	\$95	Capuccino 380 ml \$68
Verde. Piña, espinaca, jugo de naranja, apio y nopal.	\$70	\$110	Latte 380 ml \$68
Aloha. Toronja, frambuesa, miel de abeja, Velvet Soda de toronja. (354 ml)	-	\$115	Espresso 60 ml \$55
Kai Caribbean. Mango, piña, jengibre, jugo de limón. (295 ml)	-	\$115	