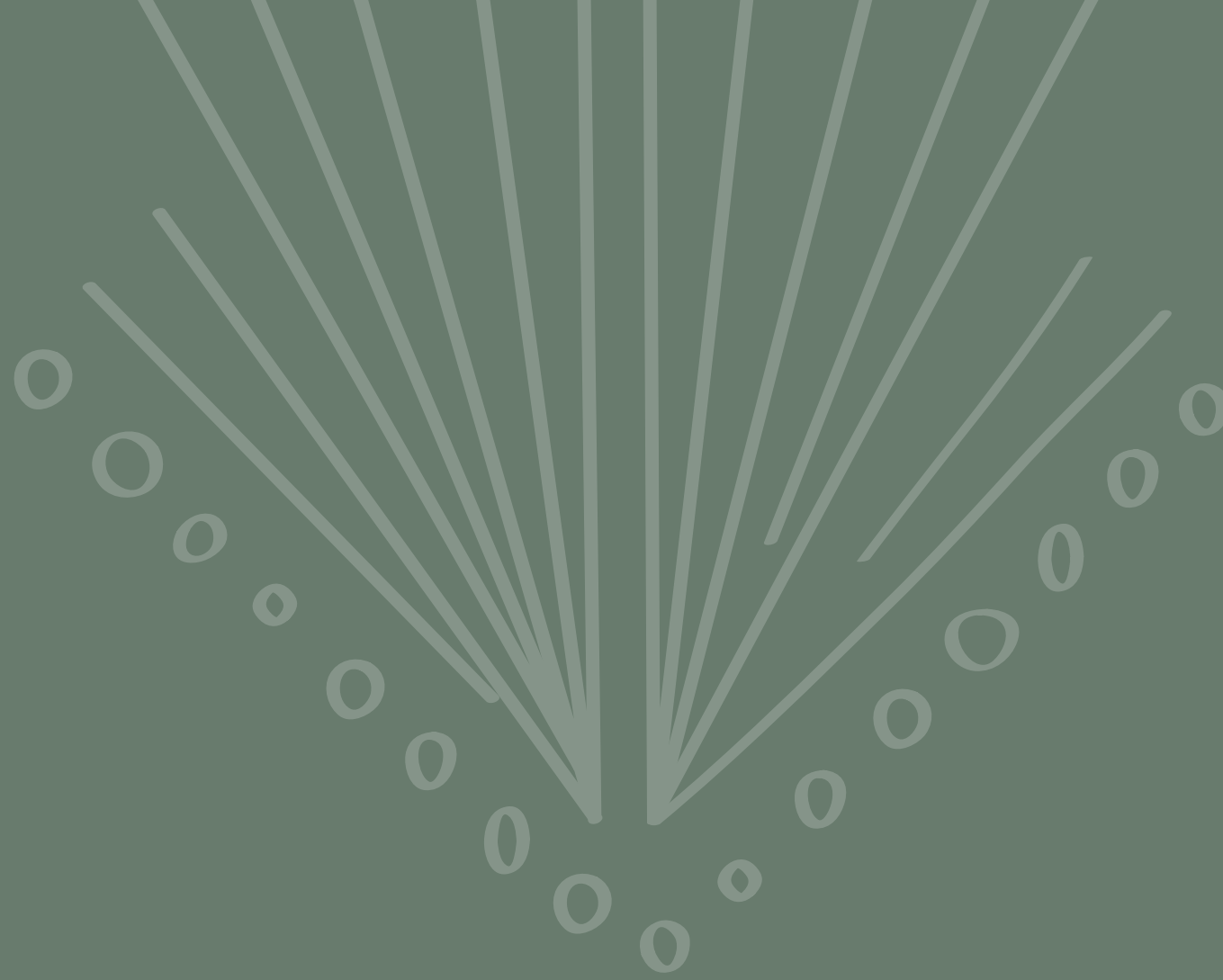




Uá

Culinary Artisans

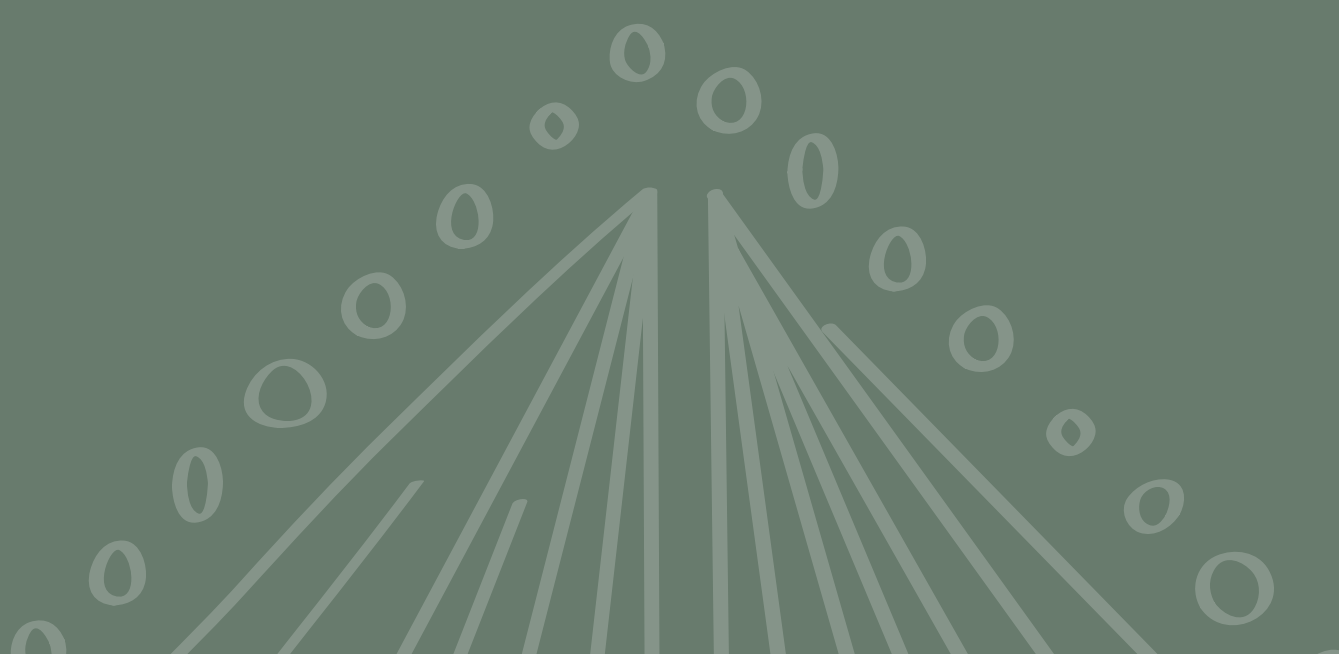
DESAYUNO

7:00 AM - 11:00 AM



Uá <CASA>

Nuestra exquisita comida
elaborada con ingredientes
locales te hará sentir
como en casa.



DESAYUNO BUFFET	\$817
Niños de 6-12 años Menor de 5 años gratis	\$418

DE

SA

YU

NOS

Continental

Jugo de naranja (450 ml),
orden de fruta (400 g) y
pan tostado, bagel o pan
dulce (2 piezas) y su
elección de café, té o
refresco (300 ml)

\$313.5

Americano

Jugo de naranja (450 ml),
orden de fruta (200 g),
huevos al gusto (2 piezas),
papa hash, tocino o
salchicha y su elección de
café, té o refresco (300 ml)

\$503.5

Light

Fritatta de claras (3 huevos)
servida con ensalada de
espinaca fresca y jitomate,
supremas de toronja (50 g)
y jugo verde (450 ml)

\$456

FRUTAS Y CEREALES

Avena (250 g) **\$209**
A su selección: infusion de canela, leche de soya, leche entera, leche light o leche de almendras.
Agregue plátano o fresa

Baja muesli (250 g) **\$209**
Avena, mango, dátil, plátano, manzana, coco, uva pasa, linaza, yogurt griego y leche de almendras

Yogurt griego (250 g) **\$190**
Elija el sabor de su preferencia:
natural, vainilla o miel.
Servido con granola de la casa

Plato de fruta (400 g) **\$209**
Fruta de temporada con granola casera y chía

SMOOTHIE BOWL

Smoothie bowl leche dorada (450 ml) **\$190**
Preparado con mango, leche de coco, dátil y cúrcuma, servido con granola casera, chía y mora azul

Smoothie bowl de açai (450 ml) **\$190**
Preparado con frutos rojos, plátano, miel, yogurt griego y leche de almendras

ESPECIALIDADES MEXICANAS

Enchiladas rojas o verdes (3 piezas) Rellenas de pollo, bañadas en salsa, gratinadas con queso cheddar y queso Oaxaca	\$304
Huevos rancheros Tortilla de maíz, huevos fritos (2 piezas) y salsa roja, con frijoles refritos	\$275.5
Molletes (2 piezas) Pan blanco suave con frijoles refritos y queso, servidos con chorizo y jamón de pavo, acompañados de salsa mexicana	\$275.5
Chilaquiles Totopos de tortilla de maíz, pollo deshebrado (120 g), crema ácida, queso fresco y cebolla, rojos o verdes	\$275.5
Chilaquiles negros Totopos de tortilla de maíz, salsa de frijol negro, chorizo (80 g), crema ácida, queso fresco, aguacate y cilantro fresco	\$285

CLÁSICOS

Huevos benedictinos **\$323**
(2 piezas)
Servido con papa hash brown y ensalada de jitomates cherry

Huevos a la cazuela **\$285**
(3 piezas)
Huevos horneados con cilantro y aguacate, gratinados con queso mozzarella

Pan rústico con huevo **\$275.5**
(2 piezas)
Con ensalada de tomates, papa hash y aguacate

Bagel desayuno (1 pieza) **\$247**
Bagel tostado con mantequilla de cilantro, cebolla asada, queso cheddar, tocino y huevo

HUE VOS

Acompañados de papa hash brown y ensalada de jitomates

Omelet (3 piezas) **\$323**

- Jamón y queso cheddar
- Queso panela, espinaca y champiñones
- Chorizo con queso Oaxaca

Huevos al gusto (2 piezas) **\$275.5**

A escoger 3 ingredientes:

Jamón de pavo, tocino, salchicha, chorizo, queso panela, queso Oaxaca, queso de cabra, queso cheddar, queso mozzarella, jitomate, cebolla, pimientos, espinaca, chile verde, champiñones

Complementos (80 g) **\$95**

- Papa hash brown
- Yogurt griego
- Salchicha
- Queso cottage
- Jamón de pavo
- Tocino (natural, jalapeño o maple / 3 piezas)
- Plátano macho
- Huevo (1 pieza)
- Frijoles refritos

CLÁSICOS

Pan francés (2 piezas) **\$228**
Pan brioche casero bañado en leche de cereales con su elección de: compota de frutos rojos, yogurt fresa o plátano y nutella

DULCES

Hot cakes (3 piezas) **\$209**
Servido con queso mascarpone con piña rostizada

Pan dulce mexicano (4 piezas) **\$199.5**
Nuestra selección de panadería mexicana: pan de muerto, rosca de reyes, concha y gragea

JUGOS

Naturales (400 ml) **\$95**

Naranja

Zanahoria

Toronja

Especiales (400 ml) **\$190**

Jugo antiinflamatorio

Manzana, pepino, apio, espinaca y jengibre

Jugo verde

Piña, nopal, espinaca, perejil, naranja, jengibre, albahaca

Jugo felicidad

Betabel, manzana, espinaca, zanahoria y limón

Jugo quemador de grasa

Limón, piña, toronja, jengibre, agua de coco, papaya y chía

BE BI DAS

Leche (300 ml) Entera, light, deslactosada almendra o soya	\$57
Café (350 ml) Regular o descafeinado	\$95
Té herbal o infusión (240 ml)	\$95
Capuchino (240 ml)	\$104.5
Espresso	\$85.5
Café con leche (240 ml)	\$104.5
Chocolate mexicano (300 ml) • Chocolate amargo con café de Chiapas • Chocolate blanco con vainilla de Papantla • Chocolate de leche con crema de rompope	\$133

Peso promedio de alimentos antes de cocción.

Los precios están expresados en pesos mexicanos, impuestos incluidos. Como forma de pago solo aceptamos cargo a habitación o tarjeta de crédito o débito, no aceptamos efectivo.

Marzo, 2023