



*Azúca*ⁿ
CARIBBEAN CUISINE

Desayuno / Breakfast

MENÚ | MENU

Desayuno Continental

CONTINENTAL BREAKFAST

Café o té / *Coffee or tea*

Pan dulce hecho en casa, bollería, mermeladas, mantequilla / *Homemade sweet rolls, pastries, jams, butter*

Jugo natural de frutas / *Natural fruit juice*

Desayuno a la Carta I

À LA CARTE BREAKFAST I

Entrada / Starter

Parfait de frutas con amaranto, yogurt y granola
Fruit parfait with amaranth, yogurt, and granola

Platillos Principales / Main Courses

Huevos al gusto (omelette, revueltos, estrellados)
Con tocino, chorizo, cebolla, tomate, jamón, espinacas,
champiñones, chícharos

Eggs any style (omelet, scrambled, fried)
*With bacon, chorizo, onion, tomato, ham, spinach,
mushrooms, peas*

Hotcakes con frutos rojos / *Pancakes with red berries*

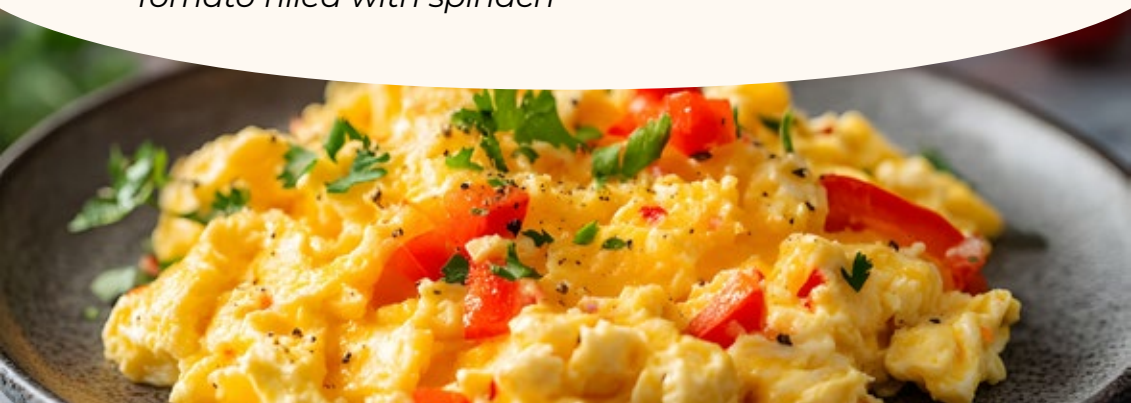
Guarniciones a elegir / Side dishes of your choice

Frijoles refritos / *Refried beans*

Papa hashbrown / *Hashbrown potatoes*

Tocino o salchicha de desayuno
Bacon or breakfast sausage

Tomate relleno de espinacas
Tomato filled with spinach



Desayuno a la Carta 2

À LA CARTE BREAKFAST 2

Entrada / Starter

Plato caribeño de fruta con frutos rojos,
yogurt o queso cottage

*Caribbean fruit plate with red berries, yogurt,
or cottage cheese*

Platillos Principales / Main Courses

Enchiladas rojas o verdes o enfrijoladas, de pollo con
queso cotija, crema y un toque de cebolla encurtida

*Chicken red or green enchiladas or enfrijoladas with
cotija cheese, sour cream, and a touch of pickled onion*

Hotcakes con frutos rojos

Pancakes with red berries

Guarniciones a elegir / Side dishes of your choice

Frijoles refritos / Refried beans

Papa hashbrown / Hashbrown potatoes

Tocino o salchicha de desayuno

Bacon or breakfast sausage

Tomate relleno de espinacas

Tomato filled with spinach



Desayuno a la Carta 3

À LA CARTE BREAKFAST 3

Entrada / Starter

Coco relleno de fruta, yogurt y frutos rojos
Coconut filled with fruit, yogurt, and red berries

Platillos Principales / Main Courses

Mini huarache de res con lechuga, crema, queso cotija y aros de cebolla morada
Beef mini huarache with lettuce, sour cream, cotija cheese, and red onion rings

Guarniciones / Side

Frijoles refritos / *Refried beans*

Salsa verde / *Green sauce*

Salsa roja / *Red sauce*

Desayuno Buffet

BREAKFAST BUFFET

Variiedad de pan dulce y bollería
Variety of sweet rolls and pastries

Fruta local de temporada (piña, melón, sandía, papaya, melón chino, naranja o toronja)
Local seasonal fruit (pineapple, melon, watermelon, papaya, honeydew melon, orange, or grapefruit)



Cereales y frutos secos / *Cereals and nuts*

Gelatina (2 sabores a elegir)
Jelly (2 flavors of your choice)

Variedad de yogurts
(fresa, cereales, natural, durazno o manzana)
*Variety of yogurts
(strawberry, cereal, natural, peach, or apple)*

Platillos Principales / Main Courses

Huevos revueltos / *Scrambled eggs*

Pan francés / *French toast*

Chilaquiles rojos o verdes / *Red or green chilaquiles*

Frijoles refritos / *Refried beans*

Guisado (res, cerdo o pollo) / *Stew (beef, pork, or chicken)*

Papa horneada / *Baked potato*

Estación de Antojitos / Snacks station

Tacos dorados / *Tacos dorados*

Salbutes

Tamales

Panuchos

