

## Saludable / Healthy

### Avocado Toast \$ 245.00

Pan integral tostado, acompañado de laminas de aguacate, huevo estrellado, jitomate y aceite de trufa.

**Toasted whole wheat bread, served with avocado slices, sunny side up egg, tomato and truffle oil.**

### Bacon avocado toast \$255.00

Pan de centeno tostado, claras de huevo revuelto, tocino, aguacate, jitomate cherry y queso panela.

**Toasted rye bread, scrambled eggs whites, bacon, avocado, cherry tomato & panela cheese.**

### Queso y espinaca toast \$255.00

Pan de centeno o integral, queso panela, espinaca y albahaca, aguacate, almendras y aceite de trufa.

**Rye or whole wheat bread, panela cheese, spinach, basil, avocado, almonds & truffle oil.**

### Plato de Fruta \$260.00

Fruta de temporada acompañada de granola, amaranto, miel y coco rallado.

**Seasonal fruit accompanied by granola, amaranth, honey and shredded coconut.**

### BLT Grapped \$255.00

Pan de centeno o integral, tomate, lechuga y tocino

**Rye or whole wheat bread, tomato, lettuce and bacon**

### Extras

Pan tostado / <b>Toasted Bread</b>	<b>\$15.00</b>
Pollo / <b>Chicken</b>	<b>\$55.00</b>
Res / <b>Beef</b>	<b>\$65.00</b>
Camarón / <b>Shrimp</b>	<b>\$85.00</b>
Huevo / <b>Egg</b>	<b>\$15.00</b>



## Bebidas Calientes Hot Beverages

<b>Americano</b>	<b>\$65.00</b>
<b>Capuchino</b>	<b>\$85.00</b>
<b>Espresso</b>	<b>\$45.00</b>
<b>Ristretto</b>	<b>\$45.00</b>
<b>Machiato</b>	<b>\$65.00</b>
<b>Latte</b>	<b>\$80.00</b>
<b>Hawaii</b>	<b>\$110.00</b>
<b>Irlandes</b>	<b>\$110.00</b>
<b>Affogato</b>	<b>\$115.00</b>

### Té \$ 70.00

<b>Earl Grey</b>
<b>Indian chai</b>
<b>Manzanilla (Camomile)</b>
<b>Frutos rojos (Berries)</b>
<b>Verde (Green)</b>
<b>Naranja (Orange)</b>

## Bebidas Frías Cold Beverages

Mocacchino Frío / <b>Cold</b>	<b>\$ 130.00</b>
Capuchino Frío / <b>Cold</b>	<b>\$ 130.00</b>
Limonada / <b>Lemonade</b>	<b>\$ 80.00</b>
Limonmenta / <b>Mint Lemonade</b>	<b>\$ 90.00</b>
Naranjada / <b>Orangeade</b>	<b>\$ 80.00</b>
Te helado / <b>Iced Tea</b>	<b>\$ 80.00</b>
Agua / <b>Water</b>	<b>\$ 65.00</b>
Refrescos / <b>Soda</b>	<b>\$ 80.00</b>
<b>Malteada / Milk Shake</b>	<b>\$ 130.00</b>

Con helado de vainilla,

**With vanilla ice cream.**

### Fruit Shakes \$ 130.00

Fresa, Mango, Piña, Frutos rojos.

**Strawberry, Mango, Pineapple, Berries.**

# DESAYUNOS Breakfast MENU



The Club  
PALMILLA DUNES

## Dulce / Sweet

### Pancakes \$214.00

3 piezas, servidos con salchicha, miel maple y mantequilla.

**3 pieces, served with sausage, maple syrup and butter.**

### Pancake con huevo y tocino \$285.00

2 piezas, huevo al gusto y tocino crujiente, acompañados de miel maple y mantequilla.

**Pancakes with egg and bacon**

**2 pieces, egg of your choice and crispy bacon, accompanied by maple syrup and butter.**

### Pan Francés \$210.00

Clásico pan francés, cubierto con plátano y frutos rojos, bañado en miel de maple y coco rallado.

**Classic french toast, topped with banana, berries, cover with maple syrup & shredded coconut.**

### Avena Oatmeal \$175.00

A elección con agua o leche, acompañado con 2 piezas de pan tostado, mermelada y mantequilla.

**Choice of water or milk, accompanied by 2 pieces of toasted bread, jam and butter.**

### Plato de Fruta \$260.00

Fruta de temporada acompañada de granola, amaranto, miel y coco rallado.

**Seasonal fruit accompanied by granola, amaranth, honey and shredded coconut.**

### Yogurt con Fruta \$280.00

Fruta de temporada con yogurt o queso cottage, granola, miel y frutos deshidratados.

**Seasonal fruit with yogurt or cottage cheese, granola, honey and dried fruit.**

## Salado / Salted

### Huevo Azteca \$245.00

Dos huevos estrellados bañados en salsa roja, sobre cama de nopal asado, queso panela y aguacate.

**Two fried eggs bathed in red sauce, on a bed of roasted nopal, panela cheese and avocado.**

### Huevos Rancheros \$220.00

2 huevos montados sobre tortilla frita, bañados en salsa verde o roja, acompañados de frijoles refritos, aguacate y papa hash brown.

**2 eggs on fried tortilla, topped with green or red sauce, served with refried beans, avocado & hash brown**

### Omelette & Hash Brown

Incluye tres ingredientes a escoger:

**Includes three ingredients to choose from:**

### Ingredientes / Ingredients Extra \$20.00

Jamón, chorizo, tocino, salchicha, champiñón, espinaca, pimienta, nopal, papas o queso.

**Ham, chorizo, bacon, sausage, mushroom, spinach, peppers, cactus, potatoes or cheese.**



### Huevos al gusto Eggs to choice \$235.00

Acompañados de frijoles, salchicha y pan tostado.

**Served with beans, sausage and toasted bread.**

## Salado / Salted

### Club House Sandwich \$245.00

Pan blanco o integral con pechuga de pollo, tocino, jamon, queso, lechuga, aguacate, tomate, mayonesa mantequilla, sal, pimienta, aceite de olivo y papas a la francesa.

**White or whole wheat bread with chicken breast, bacon, ham, cheese, lettuce, avocado, tomato, mayonnaise, butter, salt, pepper, olive oil and french fries.**

### Chapata Sandwich \$220.00

Pan chapata con jamon de pavo, queso manchego, lechuga, tomate, guacate, mayonesa y aceite de olivo.

**Chapata bread with turkey ham, manchego cheese, lettuce, tomato, avocado, mayonnaise and olive oil.**

### Enchiladas (5 pzas) \$230.00

Tortillas de maíz rellenas de pollo, bañadas en salsa verde o roja cubiertas con crema, queso, aguacate en trozos y cilantro.

**Corn tortillas stuffed with chicken, covered with green or red sauce, cream, cheese avocado chunks and coriander.**

### Fajitas de res o pollo \$265.00

Pimienta verde, amarillo y rojo, cebolla blanca, y morada, acompañado de frijoles refritos, salsa mexicana tortillas y aguacate.

**Green, yellow & red pepper, white & purple onion, served with refried beans, mexican sauce, tortillas and avocado.**

### Chilaquiles \$230.00

Crujientes totopos bañados en salsa roja o verde, huevo al gusto, frijoles refritos, queso y aguacate.

**Crispy tortilla chips bathed in red or green sauce, egg to taste, refried beans, cheese and avocado.**