

# LARISS

## DESAYUNOS ESPECIALES

**DESAYUNO MEXICANO \$195**

*huevos estrellados, chilaquiles rojos con pollo, plátanos fritos y frijoles refritos con queso fresco.*

**DESAYUNO FRANCÉS \$190**

*huevos pochados, muffin inglés, salsa holandesa, espinacas tiernas con tocino y ensalada orgánica.*

**DESAYUNO LIGERO \$180**

*omelette de claras, relleno de espinaca y queso panela, tiradito de portobello asado, acompañado de caldillo de tomate y cilantro.*

**DESAYUNO CONTINENTAL \$185**

*huevos revueltos al gusto, frijoles de olla, plátanos fritos y tomates asados.*

**DESAYUNO DEL CHEF \$220**

*croissant de la casa, cremoso de queso de cabra, salmón curado, alcaparras baby, cebolla morada, chipotle dulce, jamón serrano crujiente y espinacas orgánicas.*

**CROISSANT GOURMET \$290**

*Queso Brie cremoso con un delicado toque de miel trufada, jamón serrano, alioli ligero de limón, ensalada orgánica de arúgula y espinacas frescas.*

**BEAGEL MEDITERRÁNEO \$290**

*Mozzarella fresca, rodajas de jitomate bola, aceite de oliva extra virgen, sal gourmet, puntos de pesto verde, reducción de balsámico y albahaca fresca.*

**CROQUE MADAME \$210**

*clásico emparedado francés, relleno de jamón ahumado, bañado con salsa bechamel, gratinado y coronado con huevo estrellado tierno, acompañado con ensalada verde orgánica.*

## DESAYUNOS DULCES

**WAFFLES CON TOCINO \$185**

*miel de maple, azúcar glass y tocino ahumado.*

**WAFFLES CON FRUTOS DEL**

**BOSQUE \$195**

*frutos rojos, mermelada de la casa, azúcar glass y crema batida.*

**PAN FRANCES \$220**

*pan brioche remojado en tres leches, con superior de azúcar y canela, cremoso dulce de queso de cabra y frutos rojos.*

**MUESLI DE FRUTOS ROJOS \$160**

*frutos rojos, yogurt griego, cremoso dulce de queso de cabra y granola orgánica.*

**COPA DE FRUTAS DE LA ESTACIÓN**

**\$90**

*fruta fresca de la estación con miel de abeja.*

## DESAYUNOS CLÁSICOS

**CHILAQUILES ROJOS O VERDES CON POLLO O CECINA \$195**

*con huevo estrellado, frijoles refritos, queso fresco y crema.*

**HUEVOS AL SARTÉN \$190**

*trío de huevos horneados en salsa ranchera, chicharos, jamón serrano y pan.*

**AVOCADO TOAST \$190**

*pan tostado artesanal, pesto, queso de cabra, jitomates cherry, jamón serrano crujiente, aliño de chipotle dulce, aceite de oliva y sal de mar.*

**OMELETTE AL GUSTO \$180**

*con frijoles refritos, plátanos fritos y salsa de tomatillo tierno.*

**FRITTATA AL HORNO \$220**

*huevos horneados con tocino, espinaca, cebollas asadas, gratinados con queso holandés.*

**ENCHILADAS SUIZAS \$190**

*rellenas de pollo chile poblano, con salsa verde, queso fresco, crema y aguacate.*

**ENFRIJOLADAS CON HUEVO Y**

**CHORIZO ESPAÑOL \$165**

*con salsa ligera de frijoles, queso fresco, crema y aguacate.*

**HUEVOS RANCHEROS \$160**

*tostada de maíz, frijoles refritos, salsa de tomate, queso fresco, crema de rancho, plátanos fritos y aguacate.*

**HUEVOS MOTULEÑOS \$215**

*dos huevos estrellados, salsa mexicana, tocino, pechuga de pollo, jamón, chicharos, frijoles refritos y plátanos fritos.*

**HUEVOS DIVORCIADOS CON CECINA \$215**

*Clásico mexicano con salsa roja y verde, cecina premium, frijoles a la olla, queso y crema.*

## ADICIONALES

**YOGURT EXTRA \$35**

**GRANOLA EXTRA \$25**

**NUTELLA EXTRA \$40**

**ORDEN DE PAN BRIOCHE \$90**