

# LARIO S

## 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