

# Menú Desayunos

---

## Especiales de la semana

### **Omelette de espinacas (3 pzs de huevo) \$185.00**

*Queso panela, acompañado de frijoles y papas, con tortillas o pan tostado y salsa de la casa.*

### **Huevos rancheros Marea (3 pzs de huevo) \$185.00**

*Huevos estrellados al gusto, tortilla hecha en casa, frijol negro refrito, queso oaxaca, salsa ranchera de chile guajillo y jitomate, crema acida, chorizo regional de cerdo, queso cotija y aguacate.*

### **Chilaquiles Rojos o Verdes con Huevos estrellados o revueltos (2 pzs de huevo) \$185.00**

*Huevos al gusto, totopo hecho en casa, frijol negro refrito, salsa roja (de chile guajillo) o verde (de tomatillo y jalapeño), crema acida, queso cotija, cebolla curtida y aguacate.*

### **Pan Francés \$220.00**

*Pan brioche bañado en vainilla, sellado en mantequilla y azúcar, canela en polvo, crema batida, frutos rojos y plátano tabasco.*

### **Hot cakes (especial del día con producto fresco) \$175.00**

*Servidos con crema batida, frutos rojos y plátano tabasco.*

### **Enchiladas poblanas estilo suizas \$190.00**

*4 pzs de "taquitos" de pollo en salsa "suiza" (a base de queso crema), con cebolla morada, crema ácida, queso manchego gratinado, aguacate, cilantro criollo y tomate cherry.*

# Breakfast Menu

---

## Specials of the week

### **Spinach Omelette (3 eggs) \$185.00**

*Paneer cheese, served with beans and potatoes, with tortillas or toasted bread and house salsa.*

### **Marea Ranch Eggs (3 eggs) \$185.00**

*Fried eggs to your liking, homemade tortilla, refried black beans, Oaxaca cheese, ranchera salsa made with guajillo chili and tomato, sour cream, regional pork chorizo, cotija cheese, and avocado.*

### **Red or Green Chilaquiles with Fried or Scrambled Eggs (2 eggs) \$185.00**

*Eggs to your liking, homemade tortilla chips, refried black beans, red salsa (made with guajillo chili) or green salsa (made with tomatillo and jalapeño), sour cream, cotija cheese, pickled onions, and avocado.*

### **French Toast \$220.00**

*Brioche bread soaked in vanilla, seared in butter and sugar, cinnamon powder, whipped cream, red fruits, and Tabasco bananas.*

### **Hotcakes (special of the day with fresh produce) \$175.00**

*Served with whipped cream, red fruits, and Tabasco bananas.*

### **Poblano Enchiladas Swiss Style \$190.00**

*4 pieces of chicken "taquitos" in "Swiss" sauce (made with cream cheese), with red onion, sour cream, melted Manchego cheese, avocado, fresh cilantro, and cherry tomatoes.*