

DESAYUNO GLOBALIST



COMO MIEMBRO **GLOBALIST** DE NUESTRO PROGRAMA, ES UN PLACER OFRECERLE EL MENÚ DE DESAYUNOS **WOH**, QUE PUEDE SER DISFRUTADO EN CUALQUIERA DE NUESTROS RESTAURANTES.

SI REALIZA UN PEDIDO EN LA HABITACIÓN, SE AÑADIRÁ UNA TARIFA DE ENVÍO DE USD 5.00 + 15% DE CARGO POR SERVICIO.

DESAYUNO AMERICANO

PAN TOSTADO

ACOMPAÑADO DE MANTEQUILLA Y MERMELEDA

PAN DULCE

ESPECIALIDAD DEL CHEF

PLATO DE FRUTA

ACOMPAÑADO DE YOGURT Y GRANOLA

DOS HUEVOS AL GUSTO

CLARAS DE HUEVO DISPONIBLE

ACOMPAÑADO DE PAPA FRITA CON PIMIENTOS

ESCOGER TRES:

VEGETALES:

JITOMATE, CEBOLLA, PIMIENTOS, ESPINACA, CHAYA, CHAMPIÑÓN, CALABAZA

CARNES:

TOCINO, CHORIZO, SALCHICHA DE CERDO, PECHUGA DE PAVO

QUESOS:

MONTERREY, CHEDDAR, SUIZO, PANELA, OAXACA, CABRA

BEBIDAS

CAFÉ AMERICANO

LECHE REGULAR

LECHE DE SOYA

LECHE DE ALMENDRA

LECHE DESLACTOSADA

JUGO DE NARANJA

JUGO VERDE

JUGO DE TORONJA

BOTELLA DE AGUA NATURAL

cinco

ROOFTOP RESTAURANT
BAR & POOL

DESAYUNOS

BOWL DE FRUTOS ROJOS

\$259

FRESA, ZARZAMORA, MORA AZUL, FRAMBUESA, MIEL DE LIMA, CREMA MASCARPONE, VAINILLA, HIERBABUENA

PLATO DE FRUTA

\$159

FRUTA DE TEMPORADA, YOGUR NATURAL, HIERBABUENA

BOWL TROPICAL

\$189

SMOOTHIE DE MANGO Y PLÁTANO CON LECHE DE COCO Y LINAZA, TOPPING DE PIÑA, KIWI, SEMILLA DE GIRASOL, ALMENDRA Y ZARZAMORA

CHILAQUILES

\$189

SALSA ROJA CON CHILE GUAJILLO Y CHIPOTLE O VERDE CON SERRANO Y EPAZOTE, CREMA, QUESO COTIJA, RÁBANO, CILANTRO, CEBOLLA

ENFRIJOLADAS

\$229

DE POLLO Y QUESO PANELA ASADO, SALSA DE FRIJOL CON EPAZOTE, LONGANIZA DE VALLADOLID, CREMA, QUESO COTIJA, RÁBANO, AGUACATE, CEBOLLA, CILANTRO

HAMBURGUESA

\$259

MUFFIN INGLÉS, 210 GRS DE CARNE DE RES BLACK ANGUS, HUEVO REVUELTO CREMOSO, QUESO CHEDDAR, QUESO MONTERREY, PORK BELLY, PAPAS GAJO CON AIOLI DE SRIRACHA

PANCAKES DE FRESA

\$209

PANCAKES DE FRESA, CREMA CHANTILLY, COMPOTA DE FRESA, FRESA NATURAL

SAVORY PANCAKES

\$209

PANCAKES, SALCHICHA CASERA DE CERDO, CRUMBLE DE TOCINO, QUESO CHEDDAR, MIEL DE MAPLE, HUEVO ESTRELLADO Y CEBOLLÍN

PAN FRANCÉS

\$199

PAN BRIOCHE, MANZANA TEMPURA, COMPOTA DE FRUTOS ROJOS, MIEL DE LIMA, CHANTILLY

CROQUE MADAME

\$209

PAN DE CAJA, PECHUGA DE PAVO AHUMADA, QUESO SUIZO, SALSA BECHAMEL, HUEVO ESTRELLADO CON PAPAS FRITAS, AIOLI DE ALBAHACA

CAZUELA DE HUEVOS

\$229

SALSA DE PIMIENTOS, TOMATE Y ALBAHACA, PAPAS CON AIOLI, HUEVO ESTRELLADO, SALCHICHA, PAN DE MASA AGRIA, AGUACATE, CREMA FRESCA, PEREJIL, CEBOLLÍN

PIADINA

\$239

HUEVO REVUELTO CREMOSO, QUESO BRIE, TOMATE CHERRY, AGUACATE, PESTO DE ORÉGANO CON CACAHUATE, MIX DE HOJAS PICANTES

BENEDICTOS

\$249

MUFFIN INGLÉS, PECHUGA DE PAVO, SALSA HOLANDESA, CEBOLLÍN

STEAK AND EGGS

\$299

240 GRS. DE NEW YORK ANGUS, HUEVO ESTRELLADO, CRUMBLE DE TOCINO, CEBOLLÍN, PAPA GAJO CON AIOLI DE SRIRACHA

HUEVOS AL GUSTO 2 PZAS

(CLARAS DISPONIBLES)

\$209

ACOMPAÑADO DE PAPA FRITA CON PIMIENTOS Y AIOLI DE ALBAHACA

VEGETALES: JITOMATE, CEBOLLA, PIMIENTOS, ESPINACA, CHAYA, CHAMPIÑÓN, CALABAZA

CARNES: TOCINO, SALCHICHA DE CERDO, CHORIZO, PECHUGA DE PAVO

QUESOS: MONTERREY, CHEDDAR, SUIZO, PANELA, OAXACA, CABRA

ENCHILADAS DE CAMARÓN

\$249

SALSA CREMOSA DE CHIPOTLE, QUESO SUIZO, CREMA, QUESO COTIJA, CILANTRO, RÁBANO

WAFFLE 4 ESTACIONES

\$229

HUEVO ESTRELLADO, TOCINO, AGUACATE, TOMATE CHERRY, COMPOTA DE FRESA CON CHANTILLY Y CREMA DE CACAHUATE

PLATILLOS INSIGNIA

OMELETTE DE CAMARÓN

\$259

CAMARÓN, QUESO MASCARPONE, SUIZO, CREMA DE LANGOSTA

BENEDICTOS DE LANGOSTA

\$309

MUFFIN INGLÉS, LANGOSTA CARIBEÑA POCHADA, HUEVO POCHADO, ESPÁRRAGOS Y SALSA HOLANDESA DE LANGOSTA

TOSTADA DE AGUACATE

\$229

PAN DE MASA AGRIA, AGUACATE MACHACADO CON PEPINO Y PIMIENTO ROSTIZADO, MOUSSE DE QUESO CABRA, TOMATE CHERRY, HUEVO POCHADO, MIX DE HOJAS PICANTES, PESTO DE ORÉGANO, ARÚGULA, CACAHUATES

THOMPSON QUICHE

\$259

ESPINACA BABY, PORK BELLY, QUESO BRIE, CREMA ÁCIDA, ARÚGULA

EXTRAS

\$89

PECHUGA DE POLLO, ARRACHERA, AGUACATE, CAMARÓN, TOCINO, SALCHICHA, CHORIZO, 2 HUEVOS, PAN DULCE

*PRECIOS EN PESOS MEXICANOS Y DÓLARES, INCLUYEN 16% IVA / TIPO DE CAMBIO 20.00 MX = 1 USD

EL CONSUMO DE CARNES CRUDAS O POCO COCIDAS, AVES, MARISCOS, CRUSTÁCEOS Y HUEVO PUEDE AUMENTAR LOS RIESGOS DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS