

TODOS LOS DÍAS | *EVERY DAY*

Buffet Continental | *Continental Buffet*

Jugo de temporada, café Americano, pan artesanal, fruta de temporada, cereales, quesos, carnes frías, trucha ahumada, salmón ahumado, yogurt de Ajijic, queso cottage, granola del Chef.

Seasonal juice, black coffee, artisan bread, seasonal fruit, cereals, cheeses, cold meats, smoked trout, smoked salmon, Ajijic yogurt, cottage cheese, Chef's granola.

DE LUNES A VIERNES | *FROM MONDAY TO FRIDAY*

Be Habita

Jugo de temporada | *Seasonal juice*

Café Americano con refill | *Black coffee*

Fruta de temporada | *Seasonal fruit*

A ELECCIÓN | *TO CHOOSE:*

- * Huevos Benedictinos | *Eggs Benedict*
- * Pan Francés con frutos rojos y queso mascarpone | *French toast with berries and mascarpone cheese*
- * Chilaquiles en salsa guajillo o verdes | *Chilaquiles with guajillo sauce or green sauce*

Be Healthy

Jugo de temporada | *Seasonal juice*

Café Americano con refill | *Black coffee*

Fruta de temporada | *Seasonal fruit*

A ELECCIÓN | *TO CHOOSE:*

- * Omelette de espinacas, hongos y queso de cabra | *Spinach omelette, mushroom and goat cheese*
- * Molletes de hongos con queso Oaxaca | *Mushrooms molletes with Oaxaca cheese*
- * Quesadillas con tortilla hecha a mano | *Quesadillas with handmade tortilla*

Omelette | *Omelette*

Omelette de espárragos, queso provolone y jamón Serrano

Omelette with asparagus, provolone cheese and prosciutto ham

Omelette de espinacas, hongos y queso de cabra

Omelette with spinach, mushrooms and goat cheese

Huevos | *Eggs*

Huevos Benedictinos salsa Holandesa y tocino

Eggs Benedict, Hollandaise sauce y bacon

Huevos pochados con trucha ahumada y crema acidificada

Poached eggs with smoked trout and sour cream

Huevos Americanos, tocino y hash browns | *Eggs, bacon and hash browns*

Huevos Rancheros tradicionales | *Traditional huevos rancheros*

Huevos Rancheros Habita. Jamón de pavo o pierna con costra de queso Oaxaca

Huevos rancheros Habita. Turkey or pork ham with Oaxaca cheese crust

Huevos revueltos con chorizo de la Casa | *Scramble eggs with home made chorizo*

Huevos al gusto: a la Mexicana, revueltos, con jamón, con guarnición de frijoles

o ensalada | *Eggs: mexican style, scrambled or with ham and served with beans or salad*

De la Casa | *Homemade*

Torta de Chilaquiles, Huevo, aguacate, queso panela, tocino, frijol, lechuga,

crema y cebolla | *Torta de Chilaquiles, Egg, avocado, bacon, panela cheese,*

beans and lettuce

NY Bacon, huevo y queso tipo americano con jitomate y cebolla

NY Bacon, egg and chee se sandwich with tomato and onion

Toast de Aguacate, Trucha ahumada, cebolla encurtida, habanero, cilantro

y yema de huevo | *Avocado toast, smoke trout, pickle onion, habanero, egg, yolk*

Molletes con queso Oaxaca y hongos | *Molletes with Oaxaca cheese and mushrooms*

Molletes con queso Oaxaca y chorizo de la Casa

Molletes with Oaxaca cheese and homemade chorizo

Chilaquiles en salsa guajillo acompañado de frijoles, queso panela, aguacate y cebolla

Red sauce chilaquiles with fried beans, panela cheese, avocado and onion

Chilaquiles en salsa verde acompañado de frijoles, queso panela, aguacate y cebolla

Green sauce chilaquiles with fried beans, panela cheese, avocado and onion

* Con pollo | *With chicken*

* Con huevo | *With egg*

* Con chorizo de la casa | *With homemade chorizo*

Croque Madame. Pan artesanal de arroz, queso gruyere con jamón de pierna

y huevo estrellado | *Croque Madame. Artisan bread, fried egg, gruyere cheese and ham*

Croque Monsier. Pan artesanal de arroz, queso gruyere con jamón de pierna

Croque Monsier. Artisan bread, gruyere cheese and ham

Quesadillas con tortilla hecha a mano acompañadas de aguacate

Quesadillas with handmade tortilla with avocado

* Con mix de hongos | *With mushrooms*

* Con chorizo de la casa | *With homemade chorizo*

Hot cakes de Jocoque con miel de maple canadiense | *Jocoque pancakes*

Pan Francés con salsa de frutos rojos | *French toast with berries sauce*

Plato de frutas de temporada | *Seasonal fruit*

Panqué de aceite de oliva | *Olive oil bread*

Bisquets (5) compota hecha en casa | *Biscuits (5) homemade compote*

Extras (ingredientes con costo extra)

Pollo | *Chicken*

Chorizo | *Chorizo*

Aguacate | *Avocado*

Huevo | *Egg*

Hash brown | *Hash Brown*

Panela asada | *Roasted panela*

Queso | *Cheese*

Frijoles | *Beans*

Ensalada | *Salad*

Tocino | *Bacon*

Bebidas | *Soft Drinks*

Tisanas frutales y florales kusmi tea paris | *Infusion*

Espresso doble | *Double espresso*

Café latte | *Latte*

Café americano | *Black coffee*

Jugo de fruta natural 10 oz | *Natural juice 10 oz*

Chocolate caliente | *Hot chocolate*



Miguel Lerdo de Tejada 2308 Col. Lafayette,
C.P. 44150, Guadalajara, Jal.

3679-2000
CASA HABITA.COM

BREAKFAST



Chef Ejecutivo: *Leobardo Solano*