

DESAYUNO



BREAKFAST

DESAYUNO BISTRO^{450G}

3 Huevos revueltos, tocino, papa cambray, frijoles refritos, jugo de naranja, café ó té

3 Scrambled eggs, smoked bacon, roasted potatoes, refried beans, orange juice, coffee or tea

205⁰⁰

DESAYUNO AMERICANO^{450G}

Todo lo de arriba más 2 hot cakes y miel de maple

All above plus 2 hot cakes & maple syrup

230⁰⁰

DESAYUNO MEXICANO^{450G}

2 Quesadillas de maíz, 2 huevos revueltos, frijoles refritos, salsa mexicana, con jugo de naranja, café o té

2 Corn quesadillas, 2 scrambled eggs, refried beans, Mexican pico de gallo, orange juice, coffee or tea

220⁰⁰

Pan dulce recién horneado / Freshly baked sweet rolls^{70G}

30⁰⁰

PARA ACTIVARSE · TO GET ACTIVATED

Jugos Naturales: Naranja, toronja, zanahoria o papaya

Natural Fruit Juices: Orange, grapefruit, carrot or papaya

55⁰⁰ | 95⁰⁰

Jugo Verde: Piña, espinaca, apio y menta fresca / Pineapple, spinach, celery & fresh mint

65⁰⁰ | 110⁰⁰

Mentada Mint: Agua y hierbabuena / Water and fresh mint^{480ML}

75⁰⁰

Bloody Mary con Vodka Absolut / served with Absolut Vodka^{240ML}

140⁰⁰

Micheladas Mexican Beer prepared / with fresh lime and salt^{480ML}

75⁰⁰

Mimosa: Vino espumoso con jugo de naranja / Sparkling wine with & fresh orange juice^{150ML}

140⁰⁰

Vino espumoso / Sparkling wine^{150ML}

140⁰⁰

Cielo Rojo / Mexican beer with clamato juice and spices^{480ML}

115⁰⁰

Puntas Patrón^{160G}

Puntas de res a la mexicana con jitomate, cebolla, chile serrano, acompañado con 2 quesadillas, frijoles y ensalada de nopales

Patron style beef tenderloin tips sautéed with tomato, onion, serrano chili, served with 2 quesadillas, refried beans, and cactus pad salad

115⁰⁰

Agrégle 2 huevos revueltos^{335⁰⁰}

Add 2 scrambled eggs^{335⁰⁰}

Croissant relleno con queso, huevos revueltos, tocino y rebanadas de aguacate acompañado con salsa chipotle, ensalada de lechugas mixtas^{180G}

85⁰⁰

Croissant filled with cheese, scrambled eggs, crispy bacon, avocado slices served with chipotle dipping sauce, mixed green salad

Tostada de pan focaccia con queso de cabra, pure de aguacate, espinaca y champiñones salteados, con dos huevos estrellados, salsa mexicana^{180G}

295⁰⁰

Focaccia toast with goat cheese, avocado puree, sautéed spinach & mushrooms, with two sunny side eggs served with pico de gallo salsa

246⁰⁰

238⁰⁰

***Precios en moneda nacional con cambio sin previo aviso. Impuestos incluidos en facturación.**

**Prices in national currency can change without previous notice. Taxes included for invoice.*

WWW.VITEAPV.COM



Plato de frutas frescas de la temporada / Fresh tropical fruit platter of the season ^{140G / 280G}	75 ⁰⁰ 140 ⁰⁰
Agrega granola y queso cottage / Add granola & cottage cheese ^{40G}	45 ⁰⁰ 45 ⁰⁰
Yogurt Natural con granola y miel de abeja / Natural Yogurt with granola and honey ^{200ML}	75 ⁰⁰
Molletes con frijoles, queso fundido y salsa mexicana <i>Molletes with refried beans, melted cheese and Mexican salsa</i> ^{100G}	130 ⁰⁰
*con chorizo y aguacate / with chorizo and avocado ^{100G}	170 ⁰⁰
Chilaquiles Tortillas doradas y bañados con salsa ranchera, salsa verde, cebolla, jitomate, cilantro y crema, 2 huevos revueltos <i>Crispy corn tortilla chips, onion and tomato, covered with ranchero sauce, salsa verde, cilantro and cream served with 2 scrambled eggs</i>	165 ⁰⁰
con pollo / with chicken ^{100G}	195 ⁰⁰
Huevos Benedictine Eggs ^{300G} Muffin inglés casero, 2 Huevos poché, jamón selva negra y salsa holandesa <i>Homemade English muffin, 2 Poached eggs, Black Forest ham, with hollandaise sauce</i>	235 ⁰⁰
Huevos Borrachos ^{300G} Dos tostadas montadas con guiso de chorizo y elote, rebanadas de aguacate, queso, 2 huevos pochados, crema agria, salsa ranchera y holandesa <i>Two deep fried corn tortillas topped with a chorizo and corn hash, sliced avocado, cheese, 2 poached eggs, sour cream, ranchera sauce and hollandaise</i>	235 ⁰⁰
Omelette Vitea ^{350G} 3 huevos con jamón selva negra, jitomate, espinaca y queso Gruyere <i>3 eggs with black forest ham, tomatoes, spinach and Gruyere cheese</i>	194 ⁰⁰
Omelette Baja ^{350G} 3 huevos con chorizo, pimientos, queso, aguacate, crema agria y salsa molcajete <i>3 eggs with chorizo, peppers, cheese, avocado, sour cream and spicy roasted tomato salsa</i>	210 ⁰⁰
Omelette (3) Claras de huevo ^{350G} Champiñones salteados, aguacate, jitomate, calabacita, germinado de alfalfa y pepitas tostadas <i>(3) Eggwhite Omelette</i> ^{350G} <i>Sautéed mushrooms, avocado, tomato, zucchini, alfalfa sprouts and toasted pumpkin seeds</i>	195 ⁰⁰
Huevos al gusto (3) Revueltos, Rancheros, Divorciados o A la Mexicana ^{350G} <i>Eggs prepared to your liking (3) Scrambled, Rancheros, Divorciados or Mexican style</i>	175 ⁰⁰
Orden de Tocino / Crispy bacon 4 - rebanadas / Slices Orden de Aguacate / Order of Avocado slices ^{100G}	80 ⁰⁰ 70 ⁰⁰
(3) Crepas rellenas con espinaca y requesón, gratinadas con salsa holandesa al Parmesano, salsa de jitomate fresco y ensalada verde ^{300G} <i>(3) Oven baked spinach & ricotta crepes topped with Parmesan hollandaise, tomato sauce and green salad</i>	155 ⁰⁰
Sopes rellenos con pollo deshebrado, frijoles, lechuga, jitomate, queso cotija y servido con salsa picante de cacahuete ^{120G} <i>Sopes filled with shredded chicken, beans, lettuce, tomato, cotija cheese and spicy Mexican peanut sauce</i>	175 ⁰⁰

*Precios en moneda nacional con cambio sin previo aviso. Impuestos incluidos en facturación.

*Prices in national currency can change without previous notice. Taxes included for invoice.



(3) Hot Cakes servidos con fresas, plátano, miel de maple y mantequilla (3) Pancakes served with strawberries, banana, maple syrup and butter ^{200g}	125 ⁰⁰
Salmón ahumado casero, jocoque libanes, brioche tostado, jitomate, cebolla y alcaparras House smoked salmon, creme fraiche, brioche toast, tomato, onion and capers ^{100g./200g.}	235 ⁰⁰ 425 ⁰⁰
Pan Francés de Brioche hecho en casa con crema batida y fresas marinadas ^{250g} French Toast made with housemade Brioche with whipped cream and marinated strawberries	135 ⁰⁰
Sándwich de Roast beef ^{100g.} champiñones, queso, cebolla caramelizada Roast beef sandwich, sautéed mushrooms, cheese and caramelized onions	245 ⁰⁰
Quiche de espinaca y queso fontina, lechugas mixtas y semillas de girasol Spinach & Cheese Quiche with mixed lettuces and sunflower seeds ^{200g}	255 ⁰⁰
Quiche de verduras asadas con queso de cabra, albahaca y jitomate, lechugas mixtas Grilled vegetable quiche with goat cheese, basil and tomato, mixed lettuces ^{200g}	255 ⁰⁰

BEBIDAS ESPECIALES DE DESAYUNO · BREAKFAST BEVERAGE SPECIALS

Licuada de yogurt helado con frutas frescas Frozen Yoghurt and fresh fruit Milk shake ^{420ml}	90 ⁰⁰
Licuaados / Smoothies Malteada a base su elección: plátano, fresa o helado de vainilla Milkshake made with your choice: of banana, strawberries or vanilla ice cream ^{420ml}	95 ⁰⁰
Té helado de Jamaica y jengibre con limón Hibiscus & ginger iced tea with fresh lime juice ^{480ml}	75 ⁰⁰
Té helado verde con menta y limón Green Jasmine-mint iced tea with lemon ^{480ml}	70 ⁰⁰

CAFÉS, TÉS & CHOCOLATES · COFFEES, TEAS & CHOCOLATES

Té Mighty Leaf varios sabores / Assorted premium Teas from Mighty Leaf ^{240ml}	65 ⁰⁰
Café Americano / Freshly brewed coffee ^{180ml} Free refill	52 ⁰⁰
Cappuccino ^{120ml}	64 ⁰⁰

Espresso 45ml 65⁰⁰ | Espresso DECAF 45ml 70⁰⁰ | Espresso DOBLE 90ml 85⁰⁰
| Espresso DOBLE DECAF 90ml 95⁰⁰

Café Latte ^{120ml} con leche de soya o a almendra agrega / with soy or almond milk add 15 ⁰⁰	76 ⁰⁰
Chocolate caliente / Hot Chocolate ^{240ml}	72 ⁰⁰
Frappuccino de Café con leche, vainilla francesa y crema batida Frozen Coffee Frappuccino with milk, french vanilla and whipped cream ^{240ml}	105 ⁰⁰

*Precios en moneda nacional con cambio sin previo aviso. Impuestos incluidos en facturación.

*Prices in national currency can change without previous notice. Taxes included for invoice.