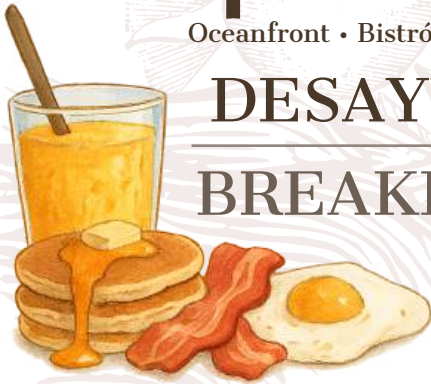


ViteA

Oceanfront • Bistró

DESAYUNO BREAKFAST



Dulce despertar • Sweet Morning

Pan Dulce recién horneado Freshly baked sweet rolls	\$45 ⁰⁰
Plato de frutas ^{200 GR} Fruta de la temporada Fresh tropical fruit platter of the season	\$125 ⁰⁰
Bowl de yogurt griego ^{100 ML} Con fruta, granola y jarabe de agave Natural Yogurt with granola and agave syrup	\$215 ⁰⁰

Para festejar • To celebrate

Mimosa Vino espumoso con jugo de naranja Sparkling wine with fresh orange juice ^{150 ML}	\$155 ⁰⁰
Prosecco Oro DOC Casa Defrà ^{750 ML}	\$980 ⁰⁰
Bloody Mary ^{240 ML}	\$185 ⁰⁰
Cerveza artesanal LA BRU ^{355 ML} De maiz artesanal LA BRU LA BRU Artesanal beer	\$90 ⁰⁰
Corona or Pacifico beer ^{355 ML} Corona, Pacifico, corona cero, corona light	\$80 ⁰⁰
Negra Modelo beer ^{355 ML}	\$94 ⁰⁰
Michelada con limón y sal ^{480 ML} Beer with lime juice and salt	\$115 ⁰⁰
Chelada con limón y sal ^{480 ML} Beer prepared with lime juice, worcestershire and tabasco sauce	\$125 ⁰⁰
Cielo Rojo ^{480 ML} Beer prepared with Clamato, lime juice, Worcestershire and tabasco sauce	\$155 ⁰⁰
Clamato preparado ^{480 ML} Clamato, lime juice, worcestershire and tabasco sauce	\$110 ⁰⁰

Jugos Naturales • Natural juices

De naranja ^{200 ML} Fresh Orange juice	\$85 ⁰⁰
Jugo verde Green juice ^{200 ML} Piña, manzana, espinaca, apio y menta Pineapple, apple, spinach, celery & fresh mint	\$95 ⁰⁰
De naranja, zanahoria & jengibre ^{200 ML} Orange, carrot & ginger juice	\$95 ⁰⁰
De naranja con papaya ^{200 ML} Orange & papaya juice	\$95 ⁰⁰

Café & Té • Coffee & tea

Café Americano ^{200 ML} Fresh brewed coffee (1) free refill	\$70 ⁰⁰
Cappuccino ^{200 ML}	\$80 ⁰⁰
Café latte ^{200 ML}	\$89 ⁰⁰
Espresso ^{45 ML}	\$70 ⁰⁰
Espresso decaf ^{45 ML}	\$85 ⁰⁰
Chocolate ^{200 ML}	\$90 ⁰⁰
Shot extra de espresso ^{45 ML} Extra shot espresso	\$35 ⁰⁰
Moka latte ^{200 ML}	\$125 ⁰⁰
Matcha latte ^{200 ML}	\$125 ⁰⁰
Chai latte ^{200 ML}	\$125 ⁰⁰
Té (varios sabores) ^{400 ML} Assorted Premium Teas	\$75 ⁰⁰
Frapuccino de café ^{380 ML} con leche, helado de vainilla y crema batida Frozen Coffee Frappuccino with vanilla ice cream and whipped cream	\$145 ⁰⁰
Moka Frapuccino ^{380 ML} Moka, helado de canela y crema batida Moka, cinnamon ice cream and whipped cream	\$145 ⁰⁰
Matcha Frapuccino ^{380 ML} Matcha, helado de coco y crema batida Matcha, coconut ice cream and whipped cream	\$145 ⁰⁰
<small>NUSTRAS BEBIDAS INCLUYEN EN EL PRECIO LECHE ENTERA O DESLACTOSADA OUR BEVERAGES INCLUDES REGULAR AND LACTOSE FREE MILK</small>	
Agrega leche de coco o almendra Agrega soy or almond milk add	+\$25 ⁰⁰

Pregunta por nuestras opciones veganas disponibles. Notificanos sobre alguna alergia o intolerancia. *Precios exhibidos en moneda nacional sujetos a cambios sin previo aviso. Impuestos incluidos en facturación.

Ask about our vegan options. Kindly notify us of any allergies or intolerances. *Prices in national currency can change without previous notice. Taxes included for invoice.

ViteA



Desayuno Bistró Breakfast

Café americano y pan dulce, jugo naranja, 2 Huevos revueltos, tocino, frijoles refritos, papas rostizadas

American coffee and homemade sweet rolls, orange juice, 3 scrambled eggs, smoked bacon, refried beans, roasted potatoes

\$295⁰⁰

Chilaquiles "ROJO VERDE" 250 GR
Tortillas doradas y bañadas con salsas, cebolla, cilantro, queso fresco y crema, 2 huevos revueltos y pollo deshebrado

Crispy corn tortilla chips covered with ranchera sauce & salsa verde, onion, coriander, farm cheese and cream, 2 scrambled eggs and pulled chicken

\$225⁰⁰

Omelette Vitea 250 GR
3 huevos con jamón York, espinaca y queso Gruyère champiñones con crema Alfredo

3 eggs with York style ham, spinach and Gruyere cheese, Alfredo sauce and mushrooms

\$194⁰⁰

Omelette Baja 250 GR
3 huevos con chorizo, pimientos, cebolla, queso, aguacate, crema agria y salsa de molcajete

3 eggs with chorizo, peppers, cheese, avocado, sour cream and spicy roasted tomato salsa

\$210⁰⁰

Omelette de claras de huevo (3) 250GR
Con espinaca y calabacita salteadas, jitomates cherry, espárragos verdes y salsa de queso de cabra

Egg-white omelette with sautéed spinach, zucchini, cherry tomatoes and green asparagus and creamy sauce of fresh goat cheese

\$235⁰⁰

Frijoles charros y huevos estrellados 150 GR \$185⁰⁰
Frijoles de la olla refritos con verdura y tocino con huevos estrellados
 Mexican cow-boy beans with bacon and fried eggs



Huevos Borrachos 250 GR \$235⁰⁰
Sopes de maíz, frijoles, guiso de chorizo, calabaza, elote y queso, 2 huevos pochados, salsa ranchera y salsa holandesa
 Sope with beans topped with a chorizo, zucchini, corn hash, cheese, 2 poached eggs, ranchera sauce and hollandaise

Huevos Florentine & salmón ahumado \$295⁰⁰
2 Huevos poché servidos con salmón ahumado y espinaca salteada sobre pan hecho en casa y salsa holandesa 250 GR
 Poached eggs Florentine with smoked salmon over sautéed spinach on home made bread with hollandaise sauce

Lulus 150 GR \$225⁰⁰
Pan de masa madre tostado con aguacate y 2 huevos estrellados, cebolla blanca y chile jalapeño
 Lulus avocado toast: Homemade sourdough bread with avocado and 2 fried eggs, fried onions and jalapeño chile



Huevos al gusto (3) 250 GR \$190⁰⁰
Revueltos, Rancheros, Divorciados ó a la Mexicana
 Eggs prepared to your liking (3), Scrambled, Rancheros, Divorciados or Mexican style

Menú niños • Kids menu

INCLUYE JUGO O LECHE CON CHOCOLATE | INCLUDES JUICE OR CHOCOLATE MILK

Huevos revueltos (2) con jamón y papa hashbrown
 2 scrambled eggs with ham & hashbrown potato

\$180⁰⁰

HUEVOS & MÁS • EGGS & MORE

Rebanadas de melón cantaloup & prosciutto estilo italiano ^{120 GR}

Slices of cantaloupe melon & prosciutto Italian-style

\$205.00

“Ensalada verde” ^{380 GR}

con jitomate y cebolla morada, vinagreta italiana de limón y aceite oliva

Mixed Greens with tomatoes, red onions, Italian vinaigrette with lime and extra virgin olive oil

\$185.00

Gazpacho ^{225 ML}

De jitomate con pepino, pimienta y croutones

Cold tomato Gazpacho soup, cucumber, sweet peppers and bread croutons

\$170.00

Quiche de espinaca y queso Gruyère ^{180 GR}

Spinach & Cheese Quiche with mixed lettuces and sunflower seeds

\$255.00

Salmón ahumado de la casa ^{150GR}

Jocoque libanés, pan de linaza, jitomate, cebolla y alcaparras

House smoked salmon, crème fraiche, rye toast, tomato, onion and capers

\$295.00



Banana cakes Hot Cakes (3) Servidos con plátano caramelizado y nueces tostadas

(3) Pancakes served with caramelized banana, maple syrup and butter

\$175.00

Pan Francés de Brioche (2) ^{250 GR}

Pan francés elaborado con brioche hecho en casa, servido con crema batida y fresas marinadas

2 big slices of French toast made with house made brioche / whipped cream / marinated strawberries

\$175.00

Licuada • Shakes
(355 ML)

Malteada de diferentes sabores

Milkshake made with different flavors

\$115.00

Licuada de Yogurt plátano, moras y fresas

Banana, blueberries and strawberry yogurt shake

\$115.00

Té helado de Jamaica & Jengibre

Hibiscus & Ginger iced tea

\$105.00

Té Verde helado con Menta & Citrus

Green & Mint citrus iced tea

\$105.00

Agua • Water

Sin gas | No sparkling

Bui

PET 500 ML

\$58.00

Agua de Piedra EVIAN

VIDRIO 650 ML

\$86.00

PET 1000 ML

\$100.00

Con gas | Sparkling

Bui

VIDRIO 946 ML

\$140.00

Agua de Piedra EVIAN

VIDRIO 750 ML

\$162.00

VIDRIO 360 ML

\$63.00

Mocteles • Mocktails
(300 ML)

“Sandía & Menta”

Sandía, menta fresca, ginger Ale

Watermelon, fresh mint & Ginger Ale

\$120.00

“Piña & Albahaca” Piña, albahaca

Pineapple and basil

\$120.00

“Mentada” Menta, pepino y limón

Water, mint, cucumber and lemon

\$105.00



Refrescos • Sodas
(355 ML)

Refresco | Soda ^{355 ML}

\$75.00

Coca Cola, Coca Dieta, Sprite, Sprite cero, Squirt, Canada Dry

Limonada | Lemonade

\$85.00

Naranjada | Orangeade

\$85.00

Té helado | Iced tea

\$80.00

ViteA

Oceanfront • Bistró

ESPECIAL DE DESAYUNO

BREAKFAST SPECIALS



Sopes rellenos^{250 GR}

Con pollo deshebrado, frijoles, lechuga, jitomate, queso cotija y servido con salsa picante de cacahuete

Sopes filled with shredded chicken, beans, lettuce, tomato, cotija cheese and spicy Mexican peanut sauce

\$235

Croque Madame^{200 GR}

Sándwich de pan de masa madre, salsa bechamel, jamón York, queso menonita, mostaza Dijon y huevo estrellado

Sourdough bread sandwich, béchamel, York ham, mennonite cheese, Dijon mustard and fried egg

\$245

Panqué de limón con fruta macerada^{2 PZ}

Dos rebanadas de panqué de limón servidos con fruta macerada y crema batida

2 slices of lemon pound cake served with macerated fruit and whipped cream

\$195

Queso panela asado^{150 GR}

Con nopal parrillado, frijoles negros, salsa verde y jitomate cherry al romero

Roasted panela cheese with grilled tender cactus, black beans, green sauce and rosemary cherry

\$205