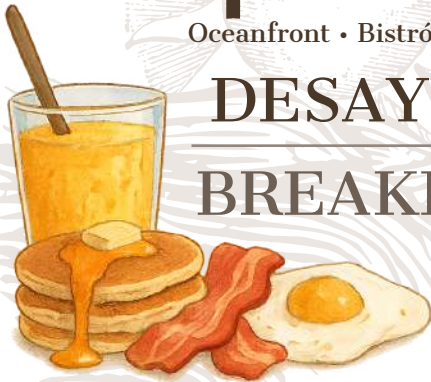


ViteA

Oceanfront • Bistró

DESAYUNO BREAKFAST



Dulce despertar • Sweet Morning

- Pan Dulce recién horneado** \$45⁰⁰
Freshly baked sweet rolls
- Plato de frutas** 200 GR \$125⁰⁰
Fruta de la temporada
Fresh tropical fruit platter of the season
- Bowl de yogurt griego** 100 ML \$215⁰⁰
Con fruta, granola y jarabe de agave
Natural Yogurt with granola and agave syrup

Para festejar • To celebrate

- Mimosa** \$155⁰⁰
Vino espumoso con jugo de naranja
Sparkling wine with fresh orange juice 150 ML
- Prosecco Oro DOC Casa Defrà** 750 ML \$980⁰⁰
- Bloody Mary** 240 ML \$185⁰⁰
- Cerveza artesanal LA BRU** 355 ML \$90⁰⁰
De maíz artesanal LA BRU
LA BRU Artesanal beer
- Corona or Pacífico beer** 355 ML \$80⁰⁰
Corona, Pacífico, corona cero, corona light
- Negra Modelo beer** 355 ML \$94⁰⁰
- Michelada con limón y sal** 480 ML \$115⁰⁰
Beer with lime juice and salt
- Chelada con limón y sal** 480 ML \$125⁰⁰
Beer prepared with lime juice, worcestershire and tabasco sauce
- Cielo Rojo** 480 ML \$155⁰⁰
Beer prepared with Clamato, lime juice, Worcestershire and tabasco sauce
- Clamato preparado** 480 ML \$110⁰⁰
Clamato, lime juice, worcestershire and tabasco sauce

Jugos Naturales • Natural juices

- De naranja** 200 ML \$85⁰⁰
Fresh Orange juice
- Jugo verde** | Green juice 200 ML \$95⁰⁰
Piña, manzana, espinaca, apio y menta
Pineapple, apple, spinach, celery & fresh mint
- De naranja, zanahoria & jengibre** 200 ML \$95⁰⁰
Orange, carrot & ginger juice
- De naranja con papaya** 200 ML \$95⁰⁰
Orange & papaya juice

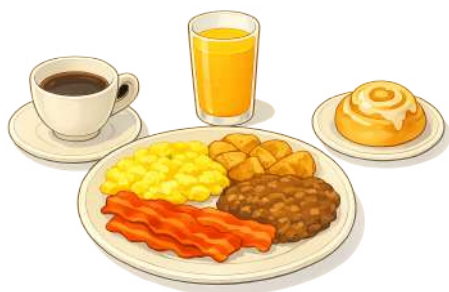
Café & Té • Coffee & tea

- Café Americano** 200 ML \$70⁰⁰
Fresh brewed coffee (1) free refill
- Cappuccino** 200 ML \$80⁰⁰
- Café latte** 200 ML \$89⁰⁰
- Espresso** 45 ML \$70⁰⁰
- Espresso decaf** 45 ML \$85⁰⁰
- Chocolate** 200 ML \$90⁰⁰
- Shot extra de espresso** 45 ML \$35⁰⁰
Extra shot espresso
- Moka latte** 200 ML \$125⁰⁰
- Matcha latte** 200 ML \$125⁰⁰
- Chai latte** 200 ML \$125⁰⁰
- Té (varios sabores)** 400 ML \$75⁰⁰
Assorted Premium Teas
- Frapuccino de café** 380 ML \$145⁰⁰
con leche, helado de vainilla y crema batida
Frozen Coffee Frappuccino with vanilla ice cream and whipped cream
- Moka Frapuccino** 380 ML \$145⁰⁰
Moka, helado de canela y crema batida
Moka, cinnamon ice cream and whipped cream
- Matcha Frapuccino** 380 ML \$145⁰⁰
Matcha, helado de coco y crema batida
Matcha, coconut ice cream and whipped cream
- NUSTRAS BEBIDAS INCLUYEN EN EL PRECIO LECHE ENTERA O DESLACTOSADA
OUR BEVERAGES INCLUDES REGULAR AND LACTOSE FREE MILK
- Agrega leche de coco o almendra** +\$25⁰⁰
Agrega soy or almond milk add

Pregunta por nuestras opciones veganas disponibles. Notifícanos 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}

Lechugas mixtas y semillas de girasol

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}

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

\$75.00

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