

BREAKFAST

7:30 am to 11:00 am

ORCHARD COLD-PRESSED JUICE

Orange, green, or grapefruit

HOMEMADE FRESH PASTRY

Artisanal selection baked fresh every morning

SOURDOUGH BREAD

Served with hand-whipped farm butter and seasonal compote

SEASONAL FRUIT

Served with artisanal Greek yogurt and local honey

CHIA PUDDING

Coconut, hazelnut, almond, toasted coconut, and vanilla honey

SIGNATURE MORNINGS

AVOCADO TOAST & EGG POACHED

Sourdough bread, avocado, poached eggs, organic requesón, and herb salad

VANILLA & RHUBARB FRENCH TOAST

Infused with vanilla and Orange, mascarpone cream and rhubarb compote

CROQUE MADAME

Sourdough bread, ham, Gruyere cheese, mornay sauce, and sunny-side-up egg

HOUSE CHILAQUILES

Morita sauce, roasted lamb, farm cream, avocado, and egg

FROM THE FARM

EGGS BENEDICT

Poached eggs, sautéed spinach, hollandaise sauce and salad

Eggs Benedict with Prosciutto di Parma

Eggs Benedict with Smoked Salmon

Eggs Benedict with King Crab

CREAMY EGGS WITH SALMON

Scrambled eggs, house-cured salmon, sourdough, and creme fraiche

"HUEVOS ROTOS" WITH PROSCIUTTO

Crispy roasted potatoes, prosciutto di parma, and toasted garlic

STEAK & EGGS

Aged New York, sunny-side-up eggs, baby potatoes, and seasonal greens

STRACCIATELLA & TRUFFLE OMELETTE

Creamy omelette stuffed with stracciatella and truffle cheese sauce

1890 BREAKFAST

Two eggs, artisanal sausage, bacon, potatoes, tomato, and sourdough

DESAYUNO

7:30 am a 11:00 am

JUGO PRENSADO DEL HUERTO

Naranja, verde o toronja

PANADERÍA DULCE DE LA CASA

Selección artesanal horneada cada mañana

HOGAZA DE MASA MADRE

Con mantequilla de rancho batida a mano y compota de temporada

FRUTA DE TEMPORADA

Con yogurt griego artesanal y miel orgánica de productos locales

CHIA PUDDING

Coco, avellana, almendra, coco tostado y miel de vainilla

CLÁSICOS DE LA CASA

AVOCADO TOAST

Pan de masa madre, aguacate, huevo pochado, requesón orgánico y ensalada de hierbas

PAN FRANCÉS DE VAINILLA Y RUIBARBO

Infusionado en vainilla y naranja, mascarpone y compota de ruibarbo

CROQUE MADAME

Pan de masa madre, jamón, queso gruyere, salsa mornay y huevo estrellado

CHILAQUILES DE LA CASA

Salsa morita, borrego tatemado, crema de rancho, aguacate y huevo

DE LA GRANJA

HUEVOS BENEDICTINOS

Huevo pochado, espinaca salteada, salsa holandesa y ensalada

Benedictinos con Prosciutto di Parma

Benedictinos con Salmón Ahumado

Benedictinos con Cangrejo

HUEVOS CREMOSOS CON SALMÓN

Revueltos, salmón curado en casa, pan de masa madre y creme fraiche

HUEVOS ROTOS CON PROSCIUTTO

Papas rústicas rostizadas, prosciutto di parma y ajo tostado

STEAK & EGGS

New York añejo, huevos estrellados, papa cambray y verdes de temporada

OMELETTE DE STRACCIATELLA Y TRUFA

Relleno de stracciatella y salsa de queso con trufa

DESAYUNO 1890

Dos huevos, salchicha artesanal, tocino, papas, tomate y pan de masa madre