



DESAYUNOS

BREAKFASTS



PARA EMPEZAR / TO START

JUGOS / JUICES

NARANJA / ORANG JUICE (320 ml)

\$55

VERDE / GREEN JUICE (320 ml)

Elaborado con nopal, espinaca, perejil, apio y piña.
With nopal, spinach, parsley, celery
and pineapple.

\$65

JUGO DEL DÍA / JUICE OF THE DAY (320 ml)

\$65

FRUTA DE LA ESTACIÓN / FRESH SEASONAL FRUIT (200 gr)

Papaya, melón, piña o sandía.
Acompañada con yogur y granola.
Papaya, melon, pineapple or watermelon.
Accompanied with yogurt and granola.

\$120

AVENA / OATMEAL

Preparada con leche o agua, azúcar, canela y frutos rojos.
Prepared with milk or water, sugar, cinnamon and berries.

\$80

LICUADO / MILKSHAKES

**LICUADO DE PLÁTANO O CHOCOLATE /
BANANA SMOOTHIE OR CHOCOLATE MILK-SHAKE**
(354 ml)

\$65

DE LA GALLINA / EGG DISHES

HUEVO AL GUSTO / EGGS TO TASTE
(2 piezas / pieces)

Servidos: a la mexicana, jamón, salchicha, queso,
espinaca o champiñón.

Served: mexican style scrambled eggs, ham, sausage,
cheese, spinach or mushroom.

\$130

**HUEVOS RANCHEROS O DIVORCIADOS
RANCHEROS OR DIVORCIADOS EGGS**
(2 piezas / pieces)

Acompañados con tortilla, frijoles y salsa
Accompanied with tortilla, beans and sauce.

\$135

OMELET

OMELET POBLANO / POBLANO OMELET (2 piezas / pieces)

Elaborado con rajas poblanas, queso y salsa pasilla.
With poblano pepper strips, cheese and pasilla sauce.

\$130

OMELET LIGHT / HEALTHY OMELET (3 piezas / pieces)

Elaborado con claras, espinaca, champiñón, queso panela, salsa
ranchera y verduras.

With egg whites, spinach, mushrooms, panela cheese,
ranch sauce and vegetables.

\$140

ESPECIALIDADES / SPECIALTIES

BURRITOS NORTEÑOS / NORTEÑO WRAP (2 piezas / pieces)

Huevo revuelto a la mexicana con machaca, pico de gallo y aguacate, en tortilla de harina.

Mexican-style scrambled eggs with machaca, pico de gallo, and avocado, served in a flour tortilla

\$165

ENCHILADAS SUIZAS / SWISS ENCHILADAS (3 piezas / pieces)

Elaboradas con pollo (90 gr) y queso.

Accompanied with chicken (90 gr) and cheese.

\$165

CHILAQUILES LIGEROS / LIGHT CHILAQUILES

Acompañados de queso panela y nopal.

Accompanied with panela cheese and nopal.

\$165

CHILAQUILES / CHILAQUILES Pollo / Chicken (70 gr)

\$165

Huevo / Egg(2 piezas / pieces)

\$150

Con salsa roja o verde, crema, queso fresco, cebolla y cilantro.

Served with red or green sauce, cream, queso fresco, onion and cilantro.

DE LA PANADERÍA FROM THE BAKERY

HOT CAKES (3 piezas / pieces)

Acompañados de miel de abeja, miel de maple o mermelada.

Accompanied with honey, maple syrup or jam.

\$105

WAFFLES(2 piezas / pieces)

Acompañados de miel de abeja, miel de maple o mermelada.
Accompanied with honey, maple syrup or jam.

\$105

TUTIS / TUTIS SWEET BREAD(3 piezas / pieces)

\$60

**PAN DULCE DE LA CASA /
HOMEMADE BREAD (3 piezas / pieces)**

\$50

BEBIDAS / SOFT DRINKS

BOTELLA DE AGUA / WATER BOTTLE (355ml)	\$35
CAFÉ AMERICANO O DESCAFEINADO / AMERICAN OR DESCAFFEINATED COFFEE (177ml)	\$65
CAFÉ CAPUCHINO / CAPPUCCINO COFFEE (177 ml)	\$75
CAFÉ ESPRESSO / ESPRESSO (44 ml)	\$75
VARIEDAD DE TÉS / TEAS (177 ml)	\$45
LECHE ENTERA, LIGHT O DESLACTOSADA / WHOLE, REDUCED-FAT OR LACTOSE FREE MILK (295 ml)	\$55
CHOCOLATE CALIENTE / HOT CHOCOLATE (325 ml)	\$65

Desayuno de lunes a viernes de 6:00 a 12:00 horas, sábados y domingos de 7:00 a 13:00 horas.
Breakfast Monday through Friday from 6:00 a.m. to 12:00 p.m., Saturday and Sunday from 7:00
a.m. to 1:00 p.m

Tel. 477 267 3000 EXT. 2021
WhatsApp. 479 215 1520

Todos los precios incluyen IVA (16%)/Prices include taxes (16%)
Precios en moneda nacional / Prices in mexican currency

La ingesta de los alimentos crudos es responsabilidad del comensal / Consumption of raw
food is responsibility of the costumer



HS HOTSSON SMART León Centro Max
restaurantes.hotsson.com

