

To Start

FRESHLY BAKED PASTRIES ^{1PC}	\$28	BUTTERMILK PANCAKES ^{3PCS}	\$145
 FRESH SEASONAL FRUIT ^{350G}	\$125	whipped cream and seasonal fruit	
 GREEK YOGURT WITH BERRIES AND HOMEMADE GRANOLA ^{225G}	\$145	SAVORY PANCAKES ^{3PCS}	\$175
toasted almond, honey		two eggs sunny side up over a stack of pancakes with bacon	
SMOKED SALMON AND MULTIGRAIN TOAST ^{2PCS}	\$175	BANANA NUT PANCAKES ^{3PCS}	\$175
capers, cream cheese		BLUEBERRY PECAN PANCAKES ^{3PCS}	\$185
AVOCADO TOAST WITH CHERRY TOMATO ^{1PC}	\$155	blueberry compote, pecans, whipped cream	
		BRIOCHE FRENCH TOAST ^{2PCS}	\$165
		berry compote	
		WAFFLE WITH FRESH STRAWBERRIES ^{1PC}	\$155
		whipped cream	

Eggs and Omelettes

 AVOCADO AND MONTEREY JACK OMELETTE ^{3PCS}	\$165	EGGS BENEDICT ^{2PCS}	\$185
rosemary potatoes, tomato and green onion		canadian bacon, red potato, hollandaise sauce with green onion	
SHRIMP OMELETTE ^{3PCS}	\$245	SMOKED SALMON BENEDICT ^{2PCS}	\$205
spinach, onion, monterey jack, cheese sauce, mixed green salad with honey mustard, hash browns		english muffin, grilled tomatoes, red potato, hollandaise sauce	
 THREE EGGS ANY STYLE ^{3PCS}	\$165	 RAJAS POBLANAS OMELETTE ^{4PCS}	\$165
potatoes, fruit, bacon or sausage, toast or tortillas		egg whites, panela cheese, poblano pepper, corn, salad	
AVOCADO BOLILLO TOAST ^{2PCS}	\$175	 VEGETABLE OMELETTE ^{3PCS}	\$185
avocado, burrata cheese, arugula, roasted cherry tomatoes, poached eggs		cheddar cheese, broccoli, spinach, tomato, onion, mushrooms, rosemary potatoes and oven roasted tomatoes	
 STEAK AND EGGS ^{110G}	\$265	 EGG WHITE OMELETTE ^{4PCS}	\$175
rosemary potatoes and salad		panela cheese, onion, mushrooms, spinach, black beans, tomato salsa	

Mexican Specialties

 RANCHEROS EL DORADO ^{2PCS}	\$175	 RED CHILAQUILES WITH CHICKEN ^{190G}	\$165
fried eggs on corn tostadas with chihuahua cheese, red molcajete sauce, black beans, green onion, cilantro		black bean sauce, panela cheese, red onion, local cream and cheese, cilantro	
 ENFRIJOLADAS OAXAQUEÑAS ^{3PCS 150G}	\$175	 CARNE CON CHILE ^{150G}	\$195
black bean sauce, fresh local cheese, eggs and chorizo		beef tips, mild red sauce, beans, avocado, jocoque, handmade corn tortillas	
 SCRAMBLED EGGS WITH MEXICAN CHORIZO ^{3PCS}	\$155	 DIVORCIADOS ^{2PCS 100G}	\$165
beans, avocado, flour or corn tortilla		two fried eggs with red and green sauce, avocado, beans and corn tortillas	
 GREEN CHILAQUILES WITH CARNITAS ^{190G}	\$185	 DORADO SUNRISE ^{250G}	\$295
fried egg, black bean sauce, panela cheese, red onion, fresh local cream and cheese, cilantro		red chilaquiles, eggs any style, carne con chile, beans, avocado, handmade corn tortillas, mexican salsa	



El Dorado

BREAKFAST MENU

 *Gluten free*

PRICES IN MEXICAN PESOS. INCLUDE SALES TAX. DO NOT INCLUDE GRATUITY.

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

Para Empezar

PAN DULCE HECHO EN CASA ^{1PZ}	\$28	PANCAKES NATURALES ^{3PZS}	\$145
 FRUTA FRESCA DE TEMPORADA ^{350G}	\$125	crema batida y fruta de temporada	
		CON DOS HUEVOS Y TOCINO ^{3PZS}	\$175
 YOGURT GRIEGO CON BERRIES Y GRANOLA ^{225G}	\$145	PANCAKES DE PLÁTANO Y NUEZ ^{3PZS}	\$175
		crema, compota, moras y nuez	\$185
SALMÓN AHUMADO Y PAN MULTIGRANO ^{2PZS}	\$175	PAN FRANCÉS BRIOCHE ^{2PZS}	\$165
		compota de berries	
PAN TOSTADO CON AGUACATE Y TOMATE CHERRY ^{1PZ}	\$155	WAFFLE CON FRESAS Y CREMA ^{1PZ}	\$155

Huevos y Omelets

 OMELET DE AGUACATE Y QUESO MONTEREY JACK ^{3PZS}	\$165	HUEVOS BENEDICT ^{2PZS}	\$185
		lomo canadiense, papa rose, salsa holandesa con cebollín	
OMELET DE CAMARÓN ^{3PZS}	\$245	BENEDICT DE SALMÓN AHUMADO ^{2PZS}	\$205
		muffin inglés, jitomates asados, papa rose, salsa holandesa	
 TRES HUEVOS AL GUSTO ^{3PZS}	\$165	 OMELET DE RAJAS POBLANAS ^{4PZS}	\$165
		claras de huevo, queso panela, chile poblano, elote, ensalada	
PAN BOLILLO ^{2PZS}	\$175	 OMELET DE VEGETALES ^{3PZS}	\$185
		queso cheddar, brócoli, espinaca, jitomate, cebolla, champiñones, papa romero y jitomate deshidratado	
 ARRACHERA CON HUEVOS FRITOS ^{110G}	\$265	 OMELET DE CLARAS ^{4PZS}	\$175
		panela, cebolla, champiñones, espinaca, frijol negro, salsa de jitomates	

Especialidades Mexicanas

 RANCHEROS EL DORADO ^{2PZS}	\$175	 CHILAQUILES ROJOS CON POLLO ^{190G}	\$165
		salsa de frijol negro, panela, cebolla morada, crema fresca, queso de rancho, cilantro	
 ENFRIJOLADAS OAXAQUEÑAS ^{3PZS 150G}	\$175	 CARNE CON CHILE ^{150G}	\$195
		filete de res, frijoles, aguacate, queso fresco, jocoque y tortillas de maíz hechas a mano	
 REVUELTOS CON CHORIZO ^{3PZS}	\$155	 DIVORCIADOS ^{2PZS 100G}	\$165
		huevos con salsa roja y verde, aguacate, frijoles y tortillas de maíz	
 CHILAQUILES VERDES CON CARNITAS ^{190G}	\$185	 DORADO AMANECE ^{250G}	\$295
		chilaquiles rojos, huevos al gusto, carne con chile, frijoles y aguacate, tortillas hechas a mano, salsa mexicana	



El Dorado

MENÚ DESAYUNO

 Libre de gluten

PRECIOS EN PESOS. INCLUYEN IVA. NO INCLUYEN PROPINAS.

Consumir carnes, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de enfermarse.