

To Start

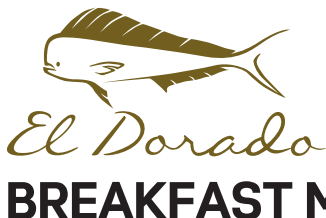
FRESHLY BAKED PASTRIES ^{1PC}	\$30	BUTTERMILK PANCAKES ^{3PCS}	\$205
 FRESH SEASONAL FRUIT ^{350G}	\$225	whipped cream and seasonal fruit	
 GREEK YOGURT WITH BERRIES AND HOMEMADE GRANOLA ^{225G}	\$225	SAVORY PANCAKES ^{3PCS}	\$245
toasted almond, honey		two eggs sunny side up over a stack of pancakes with bacon	
SMOKED SALMON AND MULTIGRAIN TOAST ^{2PCS}	\$245	BANANA NUT PANCAKES ^{3PCS}	\$225
capers, cream cheese		BLUEBERRY PECAN PANCAKES ^{3PCS}	\$265
AVOCADO TOAST WITH CHERRY TOMATO ^{1PC}	\$205	berries compote, pecans, whipped cream	
		BRIOCHE FRENCH TOAST ^{2PCS}	\$245
		berry compote	
		WAFFLE WITH FRESH STRAWBERRIES ^{1PC}	\$215
		whipped cream	

Eggs and Omelettes

 AVOCADO AND MONTEREY JACK OMELETTE ^{3PCS}	\$225	EGGS BENEDICT ^{2PCS}	\$245
rosemary potatoes, tomato and green onion		canadian bacon, red potato, hollandaise sauce with green onion	
SHRIMP OMELETTE ^{3PCS}	\$285	SMOKED SALMON BENEDICT ^{2PCS}	\$265
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}	\$225	 RAJAS POBLANAS OMELETTE ^{4PCS}	\$225
potatoes, fruit, bacon or sausage, toast or tortillas		egg whites, panela cheese, poblano pepper, corn, salad	
AVOCADO BOLILLO TOAST ^{2PCS}	\$215	 VEGETABLE OMELETTE ^{3PCS}	\$235
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}	\$325	 EGG WHITE OMELETTE ^{4PCS}	\$225
rosemary potatoes and salad		panela cheese, onion, mushrooms, spinach, black beans, tomato salsa	

Mexican Specialties

 RANCHEROS EL DORADO ^{2PCS}	\$235	 RED CHILAQUILES WITH CHICKEN ^{190G}	\$225
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}	\$225	 CARNE CON CHILE ^{150G}	\$235
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}	\$210	 DIVORCIADOS ^{2PCS 100G}	\$225
beans, avocado, flour or corn tortilla		two fried eggs with red and green sauce, avocado, beans and corn tortillas	
 GREEN CHILAQUILES WITH CARNITAS ^{190G}	\$235	 DORADO SUNRISE ^{250G}	\$375
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	



 *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	\$30	PANCAKES NATURALES 3PZS	\$205
 FRUTA FRESCA DE TEMPORADA 350G	\$225	crema batida y fruta de temporada	
 YOGURT GRIEGO CON BERRIES Y GRANOLA 225G	\$225	HUEVOS CON PANCAKES 3PZS	\$245
almendra tostada, miel de abeja		dos huevos fritos con una torre de hotcakes naturales y tocino	
SALMÓN AHUMADO Y PAN MULTIGRANO 2PZS	\$245	PANCAKES DE PLÁTANO Y NUEZ 3PZS	\$225
alcaparras, queso crema		PANCAKES DE MORA AZUL 3PZS	\$265
PAN TOSTADO CON AGUACATE Y TOMATE CHERRY 1PZ	\$205	compota de moras, nuez, crema batida	
		PAN FRANCÉS BRIOCHE 2PZS	\$245
		compota de berries	
		WAFFLE CON FRESAS Y CREMA 1PZ	\$215

Huevos y Omelets

 OMELET DE AGUACATE Y QUESO MONTEREY JACK 3PZS	\$225	HUEVOS BENEDICT 2PZS	\$245
papa al romero, jitomate y cebolla cambray		lomo canadiense, papa rose, salsa holandesa con cebollín	
OMELET DE CAMARÓN 3PZS	\$285	BENEDICT DE SALMÓN AHUMADO 2PZS	\$265
espinaca, cebolla, queso monterey jack, salsa de 4 quesos, papa hash brown, ensalada con aderezo de miel y mostaza		muffin inglés, jitomates asados, papa rose, salsa holandesa	
 TRES HUEVOS AL GUSTO 3PZS	\$225	 OMELET DE RAJAS POBLANAS 4PZS	\$225
tocino o salchicha, fruta, papa, pan tostado o tortillas		claras de huevo, queso panela, chile poblano, elote, ensalada	
PAN BOLILLO 2PZS	\$215	 OMELET DE VEGETALES 3PZS	\$235
aguacate, queso burrata, arúgula, tomate cherry asado, huevo pochado		queso cheddar, brócoli, espinaca, jitomate, cebolla, champiñones, papa romero y jitomate deshidratado	
 ARRACHERA CON HUEVOS FRITOS 110G	\$325	 OMELET DE CLARAS 4PZS	\$225
papas romero y ensalada		panela, cebolla, champiñones, espinaca, frijol negro, salsa de jitomates	

Especialidades Mexicanas

 RANCHEROS EL DORADO 2PZS	\$235	 CHILAQUILES ROJOS CON POLLO 190G	\$225
huevos fritos sobre tostadas con queso chihuahua, frijol negro, cebolla verde, cilantro, salsa de molcájete roja		salsa de frijol negro, panela, cebolla morada, crema fresca, queso de rancho, cilantro	
 ENFRIJOLADAS OAXAQUEÑAS 3PZS 150G	\$225	 CARNE CON CHILE 150G	\$235
salsa de frijol negro, queso fresco, huevo y chorizo		filete de res, frijoles, aguacate, queso fresco, jocoque y tortillas de maíz hechas a mano	
 REVUELTOS CON CHORIZO 3PZS	\$210	 DIVORCIADOS 2PZS 100G	\$225
frijoles, aguacate, tortilla de maíz o harina		huevos con salsa roja y verde, aguacate, frijoles y tortillas de maíz	
 CHILAQUILES VERDES CON CARNITAS 190G	\$235	 DORADO AMANECER 250G	\$375
huevo estrellado, salsa de frijol negro, panela, cebolla morada, crema, queso de rancho, cilantro		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.