



---

*Emiliano*

DESAYUNO • BREAKFAST

---

## Jugos · Juices

---

Selección de jugos naturales /   
Choice of fresh-squeezed juices  
\$95

Naranja, toronja, zanahoria, verde y tomate  
Orange, grapefruit, carrot, green and tomato

Antioxidante / Antioxidant  
Lima, limón, naranja, piña y miel  
Sweet lime, orange, pineapple and honey

Antigripal / Cold Cure  
Zanahoria, jengibre, limón, manzana y equinácea;  
contiene vitaminas A, B, C, E y zinc que apoyan el sistema inmunológico  
Carrot, ginger, lemon, apple and echinacea;  
contains vitamins A, B, C, E and zinc to support the immune system

Antiestrés / Anti-Stress  
Zanahoria, apio, perejil y ajo;  
mejora la digestión, regula la presión arterial y fortalece el sistema inmunológico  
Carrot, celery, parsley and garlic;  
improves digestion, lowers blood pressure and strengthens the immune system

Insomnio / Insomnia Aid  
Zanahoria, apio y espinacas, manzana y perejil;  
regula la presión arterial, desintoxica la sangre, relaja los sistemas digestivo y nervioso  
Carrot, celery, spinach, apple and parsley;  
balances blood pressure, detoxifies blood, relaxes digestive and nervous systems

Antitoxinas / Anti-Toxin  
Durazno, limón, naranja, manzana y piña  
Peach, lime, orange, apple and pineapple

## Licuados · Smoothies

---

Soya / Soy  
Aporta calcio, hierro, fósforo, betacaroteno, omega 3, proteínas y vitaminas B3 y C;  
ayuda a prevenir cáncer y contiene lecitina, que controla el colesterol  
Provides calcium, iron, phosphorous, beta carotene, Omega 3, proteins and Vitamins B3 and C;  
contains lecithin to help control cholesterol; aids in the prevention  
of breast and ovarian cancer

Impuesto incluidos. *Taxes included.*

## Opciones saludables · Healthy choices

---

### Fruta de temporada / Seasonal fruit

Papaya, melón, sandía y piña

Papaya, cantaloupe, watermelon and pineapple

\$130

### Cereales / Cereals

Corn Flakes, All Bran, Raisin Bran, Zucaritas (Frosted Flakes)  
y/and Choco Krispis (Cocoa Krispies)

\$80

### Granola saludable / House-made granola

Hecha en casa, con semillas, avellanas y arándano seco;  
servida en parfait con yogurt o leche de soya y compota de moras.

Baja en colesterol y ácidos grasos; su omega 3 restaura el sistema nervioso,  
proporciona proteína y hierro, y es altamente energética.

Made with selected seeds, hazelnuts and dried cranberries.

Served in a parfait with yogurt and berry compote or alone with soy milk on the side.

Low in cholesterol and fatty acids; contains omega 3 to restore the nervous system.

High in protein and iron and boosts energy.

\$95

### Muesli hecho en casa / House-made muesli

De avena hidratada con manzana, semillas y almendras;  
acompañado con yogurt o leche de soya. Aporta beneficios para el hígado,  
reduce el colesterol y aumenta la energía.

With oats, apple, seeds and almonds; accompanied by yogurt or soy milk.  
Benefits the digestive tract and liver, reduces cholesterol and boosts energy.

\$95

### Avena / Oatmeal

Con agua o leche, servida con frutas secas y canela

Made with water or milk; served with dried fruit and cinnamon

\$85

Ensalada de manzana y zanahoria con leche de soya  
almendra y miel de abeja / Apple and carrot salad with soy milk,  
almonds and honey

Regenera la flora intestinal, reduce colesterol, ayuda al hígado y elimina toxinas.

Regenerates intestinal flora, reduces cholesterol levels, aids in liver function  
and eliminates toxins.

\$115

De nuestros hornos · From our ovens

---

Canasta de pan dulce  
Basket of sweet rolls  
\$90

De la finca · From the farm

---

Huevos al gusto (omelette, estrellados o revueltos) /  
Eggs to your style (omelette, sunny side up or scrambled)  
ingredientes: jamón, salchicha de cerdo, tocino o machaca; queso manchego, Oaxaca o de cabra;  
jitomate, cebolla, pimienta, chile verde o champiñones  
Ingredients: pork or turkey ham, pork sausage, bacon or machaca (dried meat); Manchego, Oaxaca  
or goat cheese; tomato, onion, bell pepper, green chilies and mushrooms  
\$145

Especiales Emiliano · Emiliano Special

Huevos saludables / Healthy eggs  
Claras de huevo acompañadas de queso panela y vegetales asados  
Egg whites with panela cheese and grilled vegetables  
\$165

Huevos benedictinos / Eggs Benedict  
Gratinados con salsa holandesa\* / Topped with Hollandaise sauce\*  
\$175

Hass de pollo / Chicken Hass  
Ligeras tiras de pechuga de pollo con papa hass, huevo poché bañado  
con holandesa de chipotle y ragú de elote  
Light strips of chicken with hass potatoes, poached egg  
in chipotle Hollandaise sauce and corn ragout  
\$165

Huevos rancheros  
Sobre tortilla dorada con salsa ranchera o divorciada  
Served over a fried tortilla with ranchera hot sauce or red and green sauces  
\$165

Canelones de huevo rellenos de espinacas y queso ricota /  
Egg canelloni filled with spinach and ricotta cheese  
Con ligera salsa de poblano y papa hass / With light poblano sauce and hass potatoes  
\$175

Puntas de filete de res a la mexicana / Mexican steak tips  
Salteadas con jitomate, chile serrano, cebolla y frijoles refritos;  
servidas sobre queso panela asado  
Tenderloin tips sautéed with tomato, serrano chili and onion;  
served with refried beans and roasted panela cheese  
\$250

Impuesto incluidos. *Taxes included.*

## Desayunos Casa Velas · Casa Velas Breakfasts

---

Bagel de salmón ahumado / Smoked salmon bagel\*

Con caviar mújol, queso crema y guarniciones  
With mullet caviar, cream cheese and garnishes

\$245

Hot cakes, pan francés y waffles /

Pancakes, French toast and waffles

Acompañados de confeti de frutas tropicales, mantequilla de Kalhúa  
y maple o miel de abeja

Accompanied with fruit confetti, Kalhúa butter  
and honey or maple syrup

\$180

Chilaquiles verdes o rojos / Red or green chilaquiles

Servidos con pollo, camarón, queso, crema, cebolla y cilantro  
Lightly fried tortilla strips bathed in red or green sauce and topped  
with chicken, shrimp, cheese, sour cream, onion and cilantro

\$155

Machaca norteña

Acompañada de frijoles refritos y tortillas de harina o maíz  
Accompanied with fried beans and corn or flour tortillas

\$175

Molletes rancheros

Con frijoles y chorizo, gratinados y acompañados de salsa mexicana  
With beans, chorizo and cheese; served with Mexican sauce

\$105

Crepas tibias de mango y queso crema

Warm crepes with mango and cream cheese

Acompañadas de chutney de manzana a la canela

Accompanied with apple & cinnamon chutney

\$135

\*Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad;  
sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

\*We take extreme care to assure the quality of our ingredients.

However, the consumption of raw products is at your personal discretion.

Impuesto incluidos. *Taxes included.*

## Para acompañar · Accompaniments

---

Pan de centeno o granos, chapata, integral o blanco

Rye, whole grain, ciabatta, wheat or white bread

\$55

Órdenes de salchicha de cerdo o pavo, jamón de pierna, tocino o papa hash brown

Orders of ham, bacon, pork, sausage, turkey sausage or hash brown potatoes

\$75

Pan de mesa

House-made bread

\$60

Café americano, descafeinado, expreso o capuchino

Coffee: American (regular), decaffeinated, espresso or cappuccino

\$60

Variedad de tés y leches (entera, light o deslactosada)

Variety of teas and milk (whole milk, light and lactose free)

\$60



### Menú de cocina Spa / Spa cuisine menu

\*Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

\*We take extreme care to assure the quality of our ingredients.

However, the consumption of raw products is at your personal discretion.

Impuesto incluidos. *Taxes included.*