



## BREAKFAST

### DETOX BEAUTY SMOOTHIES / SMOOTHIES DESINTOXICANTES

(12 Oz. / 355 MI)

Experience the Amazing Health Benefits and Source of Energy of Green and other Detox Smoothies  
Experimente los magníficos beneficios de los smoothies saludables que La Roca ofrece

#### Papaya

Whole milk, papaya, vanilla, sugar / Leche entera, papaya, vainilla, azúcar

#### Berries / Moras

Whole and condense milk, strawberry, cranberry, blackberry, raspberry, vanilla  
Leche entera, leche evaporada, fresa, arándano, zarzamora, frambuesa, vainilla

#### Wild Fruits / Frutas del Bosque

Blackberry, strawberry, blueberry, raspberry, whole or light milk, plain yogurt  
Mora, fresa, arándano, frambuesa, leche entera o light, yogurt natural

### FRESH SQUEEZE JUICES / JUGOS FRESCOS

(12 Oz. / 355 MI)

#### Orange, Grapefruit / Naranja, Toronja

#### Carrot, Pineapple / Zanahoria, Piña

#### Green Juice / Jugo Verde

Cactus, celery, spinach, orange juice, honey / Nopal, apio, espinaca, jugo de naranja, miel de abeja

### HEALTHY HEAVEN / LO SALUDABLE

#### Assorted Cereals / Variedad de Cereales

##### Bircher Muesli

Homemade granola, yogurt, slices of seasonal fruit / Granola hecha en casa, yogurt, fruta de temporada

##### Plain or Strawberry Yogurt / Yogurt Natural o Fresa

Served with chopped seasonal fruit, granola / Servido con fruta de temporada, granola

##### Oatmeal (Milk or Water) / Avena (Leche o Agua)

With seasonal fruit and raisin / Con fruta de temporada, pasa

##### Fresh Tropical Fruit Plate / Plato de Fruta Fresca

### FAVORITES / FAVOTIROS

#### Banana French Toast or Traditional / Pan Francés de Plátano o Tradicional

Served with tropical fruit, peanut butter, honey / Servido con fruta tropical, crema de cacahuate y miel maple

#### Chocolate Chips or Plain Hot Cakes / Hot Cakes con Chispas de Chocolate o Naturales

Served with tropical fruit, vanilla sauce / Servido con fruta tropical y salsa de vainilla

#### Waffles

Served with Tropical Fruit, Whipped Cream / Servido con fruta tropical, crema batida

#### Organic Oaxaca Coffee: Regular or Decaf

#### Café Illy: Café Orgánico Regular de Oaxaca o Deseafoinado

#### Coffee: Latte, Capuccino, Macchiato, Mocha, French Press Pot

#### Café Latte, Capuccino, Macchiato, Mocha

#### French Press Coffee / Café French Press

#### Homemade Sweet Pastries Basket / Pan Dulce Hecho en Casa (5 Pieces)

#### Tea Selection Forté / Selección de Té Forté

#### Sweet Rolle / Pan Dulce Pieza

### WAKE UP COCKTAILS

#### Bloody Maria

Premium Silver Tequila, Tomato Juice, Lime Juice, Spices, Celery  
Tequila premium, jugo de tomate, jugo de limón, especias y apio

#### Bloody Mary

Grey Goose, Tomato Juice, Lime Juice, Spices, Celery  
Gray Goose, jugo de tomate, jugo de limón, especias y apio

#### Red Eye / Ojo Rojo

Corona Beer, Clamato Juice, Lime Juice, Spices  
Cerveza Corona, clamato, jugo de limón y especias

#### Mimosas

Sparkling Wine Brut & Fresh Orange Juice  
Vino espumoso Brut y jugo de naranja

#### Glass of Champagne / Copa de Champagne

Veuve Cliquot / Viuda de Cliquot



## CHEF HECTOR'S BREAKFAST SPECIALS DESAYUNOS ESPECIALES DEL CHEF HÉCTOR

### Continental Breakfast / Desayuno Continental

Fresh juice, homemade pastries, organic coffee or iced tea  
Jugo fresco, pan dulce hecho en casa, café orgánico o té helado

### Bagel Gravlax 1 0 0 g r s

Plain bagel, cream cheese, smoked salmon, caper, red onion  
Bagel natural, queso crema, salmón ahumado, alcaparra, cebolla morada

### Low – Cal - Omelet / Omelette Bajo en Calorías

White egg, asparagus, spinach, mushroom, accompanied with lettuce, tomato slices, cottage cheese, carrot, zucchini julienne / Clara de huevo, espárrago, espinaca, champiñón, acompañado con lechuga, rebanada de tomate, queso cottage, zanahoria, calabaza y ensalada de la casa.

### Eggs any Style / Huevos al Gusto

Served with hash browns, refried beans, ham, bacon or sausage  
Servidos con papa rallada, frijoles refritos, jamón, tocino o salchicha

### Make Your Own Omelette / Crea tu propio Omelette

Asparagus, cherry tomato, onion, green pepper, mushroom, ham, mexican sausage, bacon, sausage, mozzarella cheese, spinach w/Shrimps / Espárrago, tomate, cebolla, pimiento verde, zanahoria, champiñón, jamón, salchicha, chorizo, tocino, queso mozzarella, espinaca

### Eggs Benedict / Huevos Benedictinos

Poached eggs served over an English muffin, Canadian bacon and jam, covered with Hollandese sauce.  
/ Huevos pochados servidos sobre muffin inglés, tocino canadiense y jamón, bañados con salsa holandesa.

## SIGNATURE DISHES - FLAVORS OF MEXICO ESPECIALIDADES DEL CHEF | SABORES DE MÉXICO

(All the dishes are served with refried beans, plantain, roasted tomato, xnipec onion)  
Todos los platillos son acompañados de frijoles refritos, plátano macho, tomate rostizado, cebolla Xnipec

### Mushroom Enchiladas / Enchiladas de Champiñones

Served with fried eggs, beans, mexican sauce, covered with chile guajillo sauce  
Acompañadas con huevos fritos, frijoles, pico de gallo y bañadas con salsa de chile guajillo

### Stuffed Chilli / Chile Relleno

Stuffed with scramble eggs, bacon and chesse, served with tomato slices and white wine sauce  
Relleno de huevo con tocino y queso, acompañado de tomate y salsa de vino blanco

### Salmon Fajitas / Fajitas de Salmón 200 grs

Mixed with bell pepper, onion, served with guacamole and mexican sauce  
Mezclado con pimientos, cebolla, acompañado con guacamole y pico de gallo

### Rancheros Eggs / Huevos Rancheros

With fried corn tortilla, refried beans, mozzarella cheese, ranchera sauce  
Con tortilla de maíz frita rellena de frijoles refritos, queso mozzarella y salsa ranchera

### Divorced Eggs / Huevos Divorciados

Served with fried corn tortilla, refried beans, mozzarella cheese, covered with red and green sauce  
Servido con tortilla frita de maíz rellena de frijoles refritos y queso mozzarella, bañado con salsa verde y ranchera

### Beef Burrito / Burrito de Carne 180 grs

Made with flour tortilla, mozzarella cheese, fried beans, scrambled eggs with flank steak, epazote, serrano pepper / Hecho con tortilla de harina, queso mozzarella con arrachera, epazote, chile serrano

### Green or Red Chilaquiles / Chilaquiles Rojos o Verdes 180 grs Chicken / Pollo      180 grs Beef / Res

With sour cream, mozzarella cheese, avocado, red onion, green or red sauce  
Con crema agría, queso mozzarella, aguacate, cebolla morada, salsa roja o verde

### Poached Eggs / Huevos Pochados

Served with refried beans, hash brown, hoja santa sauce / Servidos con frijoles refritos, papa rallada, salsa de hoja santa

### Green Squash Blossom Enchiladas / Enchiladas Verdes o Rojas con Flor de Calabaza

Stuffed of squash blossom, corn, onion and epazote, served with sour cream, mozzarella cheese  
Rellenas de flor de calabaza, elote, cebolla, epazote, servida con crema agría, queso mozzarella

### Taco Mañanero

Flour tortilla, scramble eggs, vegetables, hash browns, refried beans / Tortilla de harina, huevo revuelto, tomate, cebolla, chile, cilantro, papa rallada, frijoles refritos

### Eggs “Motuleños Style” / Huevos “Estilo Motuleños”

Fried eggs on a crispy corn tortilla, ham, plantain, mozzarella cheese, covered with martajada sauce, green beans, achiote / Huevos estrellados sobre una crujiente tortilla de maíz rellena de jamón, frijol, plátano macho, queso mozzarella, bañado con salsa mortajada, achiote, chícharo

### Side order / Orden Extra

Bacon – sausage – ham – hash brown – refried beans  
Tocino – salchicha – jamón – papa rallada – frijoles refritos