

TODOS LOS DÍAS | *EVERY DAY*

Buffet Continental | *Continental Buffet* \$185

Jugo de temporada, café Americano, pan artesanal, fruta de temporada, cereales, quesos, carnes frías, trucha ahumada, salmón ahumado, yogurt de Ajijic, queso cottage, granola del Chef.

Seasonal juice, black coffee, artisan bread, seasonal fruit, cereals, cheeses, cold meats, smoked trout, smoked salmon, Ajijic yogurt, cottage cheese, Chef's granola.

DE LUNES A VIERNES | *FROM MONDAY TO FRIDAY*

Be Habita \$195

Jugo de temporada | *Seasonal juice*
Café Americano con refill | *Black coffee*
Fruta de temporada | *Seasonal fruit*

A ELECCIÓN | *TO CHOOSE:*

- * Huevos Benedictinos | *Eggs Benedict*
- * Pan Francés con frutos rojos y queso mascarpone | *French toast with berries and mascarpone cheese*
- * Chilaquiles en salsa guajillo o verdes | *Chilaquiles with guajillo sauce or green sauce*

Be Healthy \$185

Jugo de temporada | *Seasonal juice*
Café Americano con refill | *Black coffee*
Fruta de temporada | *Seasonal fruit*

A ELECCIÓN | *TO CHOOSE:*

- * Omelette de espinacas, hongos y queso de cabra | *Spinach omelette, mushroom and goat cheese*
- * Molletes de hongos con queso Oaxaca | *Mushrooms molletes with Oaxaca cheese*
- * Quesadillas con tortilla hecha a mano | *Quesadillas with handmade tortilla*

Omelette | *Omelette*

Omelette de espárragos, queso provolone y jamón Serrano \$115
Omelette with asparagus, provolone cheese and prosciutto ham

Omelette de espinacas, hongos y queso de cabra \$115
Omelette with spinach, mushrooms and goat cheese

* NUESTROS PRECIOS INCLUYEN 16% DE IVA | *OUR PRICES INCLUDES TAXES*
* TODOS NUESTROS PRECIOS ESTÁN EN PESOS MEXICANOS | *OUR PRICES ARE IN MEXICAN PESOS*

Huevos | *Eggs*

Huevos Benedictinos salsa Holandesa y tocino \$125
Eggs Benedict, Hollandaise sauce y bacon

Huevos pochados con trucha ahumada y crema acidificada \$125
Poached eggs with smoked trout and sour cream

Huevos Americanos, tocino y hash browns | *Eggs, bacon and hash browns* \$ 89

Huevos Rancheros tradicionales | *Traditional huevos rancheros* \$ 89

Huevos Rancheros Habita. Jamón de pavo o pierna con costra de queso Oaxaca \$105
Huevos rancheros Habita. Turkey or pork ham with Oaxaca cheese crust

Huevos revueltos con chorizo de la Casa | *Scramble eggs with home made chorizo* \$105

Huevos al gusto: a la Mexicana, revueltos, con jamón, con guarnición de frijoles \$ 89
o ensalada | *Eggs: mexican style, scrambled or with ham and served with beans or salad*

De la Casa | *Homemade*

Torta de Chilaquiles, Huevo, aguacate, queso panela, tocino, frijol, lechuga, crema y cebolla | *Torta de Chilaquiles, Egg, avocado, bacon, panela cheese, beans and lettuce* \$135

NY Bacon, huevo y queso tipo americano con jitomate y cebolla \$125
NY Bacon, egg and chee se sandwich with tomato and onion

Toast de Aguacate, Trucha ahumada, cebolla encurtida, habanero, cilantro \$130
y yema de huevo | *Avocado toast, smoke trout, pickle onion, habanero, egg, yolk*

Molletes con queso Oaxaca y hongos | *Molletes with Oaxaca cheese and mushrooms* \$105

Molletes con queso Oaxaca y chorizo de la Casa \$105
Molletes with Oaxaca cheese and homemade chorizo

Chilaquiles en salsa guajillo acompañado de frijoles, queso panela, aguacate y cebolla \$105
Red sauce chilaquiles with fried beans, panela cheese, avocado and onion

Chilaquiles en salsa verde acompañado de frijoles, queso panela, aguacate y cebolla \$140
Green sauce chilaquiles with fried beans, panela cheese, avocado and onion

* Con pollo | *With chicken*

* Con huevo | *With egg*

* Con chorizo de la casa | *With homemade chorizo*

Croque Madame. Pan artesanal de arroz, queso gruyere con jamón de pierna \$165
y huevo estrellado | *Croque Madame. Artisan bread, fried egg, gruyere cheese and ham*

Croque Monsier. Pan artesanal de arroz, queso gruyere con jamón de pierna \$165
Croque Monsier. Artisan bread, gruyere cheese and ham

Quesadillas con tortilla hecha a mano acompañadas de aguacate \$ 95
Quesadillas with handmade tortilla with avocado

* Con mix de hongos | *With mushrooms* \$105

* Con chorizo de la casa | *With homemade chorizo* \$105

Hot cakes de Jocoque con miel de maple canadiense | *Jocoque pancakes* \$120

Pan Francés con salsa de frutos rojos | *French toast with berries sauce* \$120

Plato de frutas de temporada | *Seasonal fruit* \$ 65

Panqué de aceite de oliva | *Olive oil bread* \$ 45

Bisquets (5) compota hecha en casa | *Biscuits (5) homemade compote* \$ 75

Extras (ingredientes con costo extra)

Pollo <i>Chicken</i>	\$ 40	Panela asada <i>Roasted panela</i>	\$ 25
Chorizo <i>Chorizo</i>	\$ 45	Queso <i>Cheese</i>	\$ 25
Aguacate <i>Avocado</i>	\$ 20	Frijoles <i>Beans</i>	\$ 25
Huevo <i>Egg</i>	\$ 15	Ensalada <i>Salad</i>	\$ 55
Hash brown <i>Hash Brown</i>	\$ 45	Tocino <i>Bacon</i>	\$ 40

Bebidas | *Soft Drinks*

Tisanas frutales y florales kusmi tea parís <i>Infusion</i>	\$ 45
Espresso doble <i>Double espresso</i>	\$ 50
Café latte <i>Latte</i>	\$ 50
Café americano <i>Black coffee</i>	\$ 45
Jugo de fruta natural 10 oz <i>Natural juice 10 oz</i>	\$ 30
Chocolate caliente <i>Hot chocolate</i>	\$ 50



Miguel Lerdo de Tejada 2308 Col. Lafayette,
C.P. 44150, Guadalajara, Jal.

3679-2000
CASA HABITA.COM

BREAKFAST



Chef Ejecutivo: *Leobardo Solano*