

Menú Desayuno Básico

Todos los menús incluyen pan dulce café té o chocolate

Jugos
(de temporada, naranja, energético y guayaba)

Plato de fruta o coctail de fruta
(con yogurt y granola)

Huevos al gusto

A la mexicana, rancheros, divorciados, con jamón, tocino, chorizo o salchicha.

Omelette

Relleno de jamón y queso o champiñones con espejo de salsa de chile poblano o chile chipotle.

Omelette de claras de huevo

Relleno de zanahoria y calabacita queso panela y salsa de tomate.

Chilaquiles verdes o rojos

Solos o acompañados de huevo al gusto.

Enchiladas rojas o verdes gratinadas

Enchiladas rellenas de queso panela

Enfrijoladas rellenas de queso panela

Molletes

Naturales con queso gratinado, queso cotija o chorizo

Sopes

Con queso y crema o longaniza.

Hotcakes

Con jamón o tocino.

Waffles

Con jamón o tocino.

Pan francés

Con tocino.

Cereales



Precio por persona \$155
* Impuestos incluidos
* No incluye servicio

Menú Desayunos Especialidades del Cheff

Omelette Morelos

Rellenos de cecina a la mexicana y queso crema bañado en salsa de chile pasilla y frijoles refritos.

Omelette "Las Flores"

Relleno de chile poblano, champiñones, cebolla y tocino; con salsa de chile poblano y chipotle, con guarnición de papas Hash Brown y queso panela asado.

Claros de huevo

Con nopalitos queso panela y jitomate al pesto.

Enfrijoladas veracruzanas

Enchiladas rellenas de huevo a la mexicana, con salsa de frijol negro, espolvoreadas con queso, chorizo y crema.

Enfrijoladas "Quinta Las Flores"

Orden de tres con relleno especial de la casa champiñón, chile poblano, cebolla, queso manchego; se sirven gratinadas con un toque de salsa chipotle.

Huevos Motuleños

Huevos estrellados sobre una tortilla frita, con frijoles refritos al gratin en salsa ranchera y plátanos machos.

Huarache

Con frijoles y huevo revuelto en salsa de chile pasilla y tiritas de cecina, con queso panela asado y chiles toreados.

Huevos Oaxaca

Volovan en pasta de hojaldre, huevos al gusto (fritos o revueltos) bañados con mole poblano (especialidad de la casa), gratinados con queso Oaxaca, chícharos y guarnición de frijoles negros de olla y mini brocheta asada de jitomate, chile y cebolla.

Aporreado en salsa ranchera

Huevo revuelto con cecina, con guarnición de chilaquiles verdes y frijoles refritos.

Crepas

Con relleno especial, granos de elote, tocino, champiñones y rajas poblanas; en salsa chipotle o poblano con papá hash brown.

Machacado Norteño

Huevos revueltos a la mexicana, con carne seca al gratin con frijoles refritos y tortillas de harina.

Tortilla española

Con cebolla, pimientos, papa y chorizo; con salsa de tomate rojo.



Precio por persona \$190
* Impuestos incluidos
* No incluye servicio