

BUZOS

OMELLETTE (2 HUEVOS)

JAMÓN SERRANO / 210

Jamón serrano con queso.

CAMARON / 210

Camarón 150gr con queso.

CHORIZO / 160

Chorizo 80gr a la mexicana con

OMELETTE DE CLARAS / 160

Claras con queso de cabra,
y espinaca.

OMELETTE DE VEGETALES / ~~160~~

Calabaza, champiñón, cebolla, tomate cherry.

INCLUYE PAPA CAMBRAY Y FRIJOL *Todos Nuestros Omelettes llevan queso

HUEVOS (3 HUEVOS)

AL GUSTO / 140

Fritos o revueltos acompañados
con jamón, chorizo o tocino

RANCHEROS / 140

Fritos con salsa tatemada, roja
o verde, queso, crema, cebolla
y cilantro.

HUEVOS ITALIANOS / 180

En salsa pomodoro, queso fresco mozzarella,
parmesano, albahaca, acompañado de papa
cambray y pan focaccia

HUEVOS BUZOS / 180

Huevos en sartén, bañados en salsa
verde. Elige tu proteína: machaca
60, chicharrón 80, birria 120.

CON MACHACA / 160

Machaca 60 de res, cebolla,
chile poblano.

DIVORCIADOS / 140

Con salsa verde y roja, crema,
queso, cebolla morada y
cilantro.

HUEVOS MONTADOS /
280

Base de tortilla frita, frijol y
arrachera (150gr) con 2 huevos
enzima bañados en salsa roja,
queso fresco, aguacate, cebolla,
cilantro y papas cambray.

INCLUYE TORTILLAS Y FRIJOLES

SANDWICH

*PEPITO DE ARRACHERA O POLLO /
300

200 g de Arrachera o Pollo, pan hecho en casa de
orégano parmesano, aderezo de la casa, lechuga,
tomate, cebolla, aguacate.

MOLLETES (2pzs) / 150

Frijoles, queso, salsa mexicana y
guacamole.

*JAMÓN Y QUESO / 190

Pan multigrano, jamón ahumado,
queso cheddar, lechuga y tomate.

*HUEVO / 190

Pan multigrano, aderezo, tocino,
tocino, queso cheddar, espinaca,
tomate y 2 huevos (en torta o fritos)

*CON ENSALADA O PAPAS

DULCE

HOT CAKES (3 pzs) / 180

Con frutos rojos, azúcar glass y crema
batida.

PAN FRANCES (2 pzs) / 130

Sourdough, plátano, frutos rojos y
cremoso de limón.

PAN DULCE / 45 a 60

Pan dulce a escoger, hecho en casa.

HOT CAKES CON AVENA

(3 pzs) / 180

Con frutos rojos, miel de agave y granola.

PAN TOSTADO (2 pzs) / 50

Pan brioche tostado con mermelada de
la casa y mantequilla.

AGREGA: NUTELLA, CAJETA O HELADO DE VAINILLA / 20

PARA LOS PEQUEÑOS / 120

PAQUETE 1

Jugo chico y fruta, Huevos revueltos
(2 pzs) con jamón.

PAQUETE 2

Jugo chico y fruta, hot cakes mini (2 pzs)

PAQUETE 3

Jugo chico y fruta, 2 enfrijoladas
(queso o pollo).

BUZOS

BOWLS

MIX DE FRUTAS / 100

MELÓN
PAPAYA
PIÑA

Con base de yogurt griego y granola

AVENA / 100

Avena (agua o leche),
frutos rojos con un toque
de canela.

GRIEGO / 120

Yogurt griego, frutos
rojos, plátano,
manzana y granola .

FRUTOS ROJOS / 160

Fresa, Mora,
Zarzamora

CHILAQUILES

REGIOS / 220

Salsa verde con chicharrón de la
Ramos, queso, crema y cebolla.

TAPATIOS / 220

Salsa roja, con carne de birria,
crema, queso y cebolla.

PACEÑOS / 220

Salsa de chile poblano, machaca,
queso, crema, cebolla.

VERDES O ROJOS / 150

CHIPOTLE / 150

YUCATECOS / 220

Salsa de habanero, cochinita
pibil y cebolla curtida

HABANERO / 150

CHILE POBLANO /150

AGREGA: + 1 huevo 30 + pollo 100 + arrachera 140 + camarones 120 + tocino 80 + machaca 110 + chorizo 70. Incluye frijoles y aguacate.

ENCHILADAS /160

CHIPOTLE
MOLE

VERDES
FRIJOL

ROJAS
SUIZAS

Cuatro tortillas rellenas de pollo o queso

ESPECIALES

AVOCADO TOAST / 160

Pan sourdough (2 pzs), huevos al gusto (2 pzs), aguacate,
queso y arugula.

QUESADILLAS DE MARLIN (3 pzs) / 190

Marlin ahumado guisado con zanahoria y cebolla, queso,
estilo Gobernador.

BURRITO DE CAMARÓN (3 pzs) / 210

Tortilla de harina local, camarón, frijol, queso mozzarella
acompañado con cebolla curtida y habanero.

TORTA DE CHILAQUILES / 160

Verdes o rojos, pollo, cebolla, crema, queso, y aguacate

SOURDOUGH DE SALMÓN / 260

Salmón ahumado con queso de cabra y
philadelphia, cebolla morada, arugula y
reducción de balsamico

QUESA-BIRRIA (3 pzs) / 160

Birria, queso en tortilla de nixtamal, salsa,
cebolla y cilantro.

BURRITO DE MACHACA (3 pzs) / 220

Tortilla de harina local, machaca, poblano,
cebolla, frijoles, queso.

TACOS 3PZS POR ORDEN

TACOS DE CAMARÓN 150gr / 280

Clásicos tacos sudcalifornianos con camarón rebozado,
con ensalada de zanahoria y col.

TACOS DE ARRACHERA / 390

Arrachera (300 gr) en tortilla de harina acompañado de
guacamole

GRINGA DE CAMARÓN 150gr / 280

Tortilla de harina, queso mozzarella, camarón (150 gr)
adobo pastor, piña, cebolla, cilantro y salsa.

TACOS DE PESCADO 200gr/ 280

Clásicos tacos sudcalifornianos con pescado
rebozado, con ensalada de zanahoria y col.

TACOS DEL MALECÓN / 280

Arrachera (100 gr) y camarón (150 gr) en
tortillas de harina.

TACOS DE PULPO / 390

Pulpo (150gr) guisado con poblano y cebolla,
con queso fundido en tortilla de nixtamal.

BUZOS

Paquetes de Desayuno

Desayuno Buzos

\$290

Chilaquiles verdes o rojos con chicharrón estilo ramos 80gr acompañado de huevo (2 pzs), bañados en salsa verde y roja, aguacate y frijoles.

Desayuno Paceño

\$290

Machaca regional 120gr guisada con chile poblano y cebolla, burritos de frijol con queso (3 pzs), queso de la región, huevos (2 pzs) y aguacate.

Desayuno Vaquero

\$290

Arrachera (100 gr), chilaquiles verdes , aguacate, huevo (2 pzs), frijol y papas cambray

Desayuno Americano

\$270

Hot Cakes (2 pzs) con mantequilla y miel de agave, huevos (2 pzs), tocino y papas fritas.

Desayuno Saludable

\$270

Avocado toast de portobello, con huevo (2 pzs) y ensalada de nopales con queso, tomates Cherry, cebolla y orégano.

Todos nuestros paquetes incluyen 1 vaso de jugo de naranja, 1 taza de café americano.

Todos nuestros paquetes tienen un número limitado de órdenes y sus ingredientes no pueden ser sustituidos o modificados. Los precios son en pesos mexicanos e incluyen I.V.A.

BUZOS

Cafetería

Contenido del vaso 180 ml / 6 oz

Espresso	\$50.00
Espresso Doble	\$65.00
Espresso Americano	\$50.00
Café Americano (Refill)	\$40.00
Capuccino	\$65.00
Latte	\$65.00
Chocolate Caliente	\$70.00
Matcha latte	\$65.00
Mocha Oscuro	\$65.00
Affogato	\$80.00
Té Chai	\$80.00
(Especias o Vainilla)	
Vaso de leche	\$35.00

Selección de Tisanas \$65.00

Manzanilla – Lavanda

(Manzanilla y Lavanda 100% Natural)

Carnaval

(Flor de Aciano, Pétalo de Rosa, Flor de Cártamo y Té verde)

Fresa Kiwi

(Fresa y Kiwi 100% natural deshidratadas)

Verde Champagne

(Pétalo de Rosa, Cáscara de Naranja, Cáscara de Limón y Té Verde)

Moras de la Selva

(Jamaica, Pasa, Moras Deshidratadas y Cítricos)

Earl Grey

(Bergamota y Té Negro)

Jengibre Mandarina

(Jengibre Cristalizado, Mandarina, Cáscaras de Cítricos y Durazno)

Selección de Té \$50.00

Té Manzanilla, Aloe Vera e Hinojo

Té Manzanilla con Lavanda

Té Verde con Limón

Té Negro Frutos Rojos

Té Blanco con Menta

Té Jengibre con Lima

Bar

Mimosa Buzos (Espumoso Rosado y Jugo de Durazno)	\$120.00
Mimosa	\$120.00
Affogato Buzos (kahlua y Disanoro)	\$110.00
Carajillo	\$150.00
Café Irlandes	\$110.00
Agua del día	\$50.00

*Jugos

-Frescos y deliciosos jugos preparados al momento (tiempo de espera aproximado: 5 min. Por jugo)

Jugo de Naranja	\$55.00
Jugo Verde	\$85.00
Vampiro (betabel, naranja zanahoria)	\$85.00
Zanahoria y naranja	\$85.00
Vitamina C	\$85.00
(Jugo de naranja, fresa, manzana verde)	
Piña Libre	\$85.00
(Jugo de naranja, jengibre, piña)	
Mint	\$85.00
(Jugo de naranja, menta, pepino, piña y manzana verde)	

*Licuados y Smoothies \$85.00

-Manzana con Avena Y Canela

-Plátano con Amaranto

-Fresa con Plátano

-Plátano Chocolate

Cookies & Cream

Purple Paradise

(Yogurt griego, leche, almendra, mora, zarzamora, fresa, frambuesa)

Sra Violeta

(Miel de abeja, zarzamora, fresas, plátano, avena, leche)

Rojo Atardecer

(Plátano, mango, yogurt griego, fresa)

Extras:

+Caramelo \$20.00	+Leche de Almendra, coco, soya \$20.00
+Vainilla \$20.00	+Leche \$10.00
+Avellana \$20.00	

*Capacidad del vaso 300 ml / 10 oz