

# Breakfast

The Club  
Fundadores

We kindly ask that you inform our staff of any allergies or restrictions.

GLUTEN DAIRY NUTS & SEEDS SEA FOOD CHILI HONEY

## EggStyle

**Omelette (3 eggs)** 🌾 🥛 \$250

Toasted bread, panela cheese, Hash Brown potatoes and mixed green salad.

\*Includes 3 ingredients

**Any Style Eggs (3 eggs)** 🌾 🥛 \$250

Sausage, bacon, Hash Brown Potatoes, toast and mixed green salad

**Eggs Benedict (2 eggs)** 🌾 🥛 \$220

Poached eggs on sourdough bread, Canadian bacon, gratin with hollandaise sauce, mixed green salad and asparagus.

**Shakshuka (2 eggs)** 🌾 \$220

Poached eggs in tomato sauce and spices, sweet pepper, cherry tomatoes and naan bread.

## Sweet and Bread

**Montecristo** 🌾 🥛 🍯 \$220

Brioche bread, York ham, Dijon dressing, smoked bacon, cheddar, mozzarella, fruit salad and strawberry compote.

**Pancakes** 🌾 🥛 🍯 \$210

Maple syrup, honey and butter, powdered sugar, berries compote.

**French Toast** 🌾 🥛 🍯 \$240

Toasted butter brioche, powdered sugar, honey, butter, berries compote, maple syrup.

**Oatmeal Cookies** 🌾 🥛 🍯 🥜 \$40

Muesli, honey, vanilla and cinnamon.

## Extras

Egg	\$25	Hash Brown Potato	\$100
Greek yogurt	\$80	Sausage	\$120
Granola	\$65	Bacon	\$130
Toast (2 pza)	\$65	Smoke Salmon	\$150

## The Club Specials

**Brisket Chilaquiles** 🥛 🌶️ \$250

Chilaquiles with slow cooked brisket, roasted tomato sauce, panela cheese, sour cream, red onion, cilantro and avocado.

**Farm Enchiladas** 🥛 🌶️ \$220

Tomatillo green sauce with acuyo leaf, Corn tortilla stuffed with jocoque and goat cheese, red onion, fresh avocado, Cotija cheese, sour cream and cilantro.

**Cabo Burrito** 🌾 🥛 \$250

Scrambled eggs with homemade shredded beef, fresh cheese, black beans "refrito" style and guacamole.

## Healthy Corner

**Egg White Omelette (3 eggs)** 🥛 \$220

Stuffed with spinach, mushroom and black squash, green salad and fresh grilled cheese on the side.

**Purple Avocado Toast** 🌾 🥛 \$210

Sourdough bread, beet root hummus, mixed greens, feta cheese and Tzatziki dressing.

**Fruit Bowl** 🌾 🥛 🍯 🥜 \$180

Seasonal fruit, Greek yogurt with granola and honey.

**Red Creamy** 🌾 🥛 \$150

Red berry parfait with chia seeds, raspberry sorbet and honey-mint sauce.

**Oatmeal** 🌾 🥛 \$120

Milk or water, cinnamon essence and berries.

Prices in MXN Pesos | 20% discount for members  
Subject to 15% gratuity and 16% tax.

To place order email

✉ [memberservices@theclubfundadores.com](mailto:memberservices@theclubfundadores.com)

or call 📞 624 105 6400

📞 624 191 2839

Takeout service \$65 pesos

We accept cash, credit card, and signature.

# Desayunos

The  
Club  
Fundadores

Se ruega a los clientes con alergias e intolerancias que avisen a nuestro personal.



## EggStyle

**Omelette (3 huevos)**   \$250

Pan tostado, queso panela asado, papa hash Brown y ensalada verde

\*a elegir 1 vegetal, 1 proteína, 1 queso

**Huevos al gusto (3 huevos)**   \$250

Salchicha, tocino, papa hash Brown, pan tostado y ensalada verde.

**Benedictinos (2 huevos)**   \$220

Pochados sobre pan agrio, lomo canadiense y gratinado con salsa holandesa, ensalada verde y espárragos.

**Shakshuka (2 huevos)**  \$220

Huevos poche en salsa de tomate especiada, pimientos, Cherry y pan naan.

## Dulce y Pan

**Montecristo**    \$220

Pan brioche, jamón york, aderezo dijon, Tocino ahumado, queso cheddar, queso mozzarella, ensalada de fruta y compota de fresa.

**Pancake**    \$210

Jarabe de maple, mantequilla de miel, compota de frutos rojos.

**Pan francés**    \$240

Brioche crujiente, mantequilla de miel, compota de frutos rojos y jarabe de maple.

**Galletas**     \$40

Muesli, miel de abeja, vainilla y canela.

## Extras

**Huevo** \$25 **Papa Hash Brown** \$100

**Yogurt Griego** \$80 **Salchicha** \$120

**Granola** \$65 **Tocino** \$130

**Pan Tostado (2 pza)** \$65 **Salmon Ahumado** \$150

## Especiales The Club

**Chilaquiles de Birria**   \$250

Tortilla de maíz frita, birria de res en lenta cocción, salsa ranchera y jugo de birria, queso panela, crema ácida, cebolla morada, cilantro y aguacate.

**Farm Enchiladas**   \$220

Salsa verde de hoja santa, rellenas con cremoso de jocoque y queso de cabra, cebolla morada, aguacate, queso Cotija, crema ácida y cilantro.

**Burrito Cabo**   \$250

Huevo con machaca fresca, queso fresco, frijoles refritos y guacamole.

## Rincón Saludable

**Light Omelette (3 huevos)**  \$220

Relleno de espinacas salteadas con hongos y calabaza, acompañado de ensalada verde y queso fresco asado.

**Aguacate Púrpura**   \$210

Pan agrio, hummus de betabel, Hojas verdes, queso feta y Tzatziki.

**Plato de Fruta**     \$180

Fruta de temporada, yogurt griego, granola y miel de abeja.

**Red creamy**   \$150

Cremoso de frutos rojos, chia, sorbet de frambuesa y salsa de miel con menta.

**Avena**   \$120

En leche o en agua, esencia de canela y frutos rojos.

Precios en Pesos MXN

20% descuento para miembros

Sujeto al 15% de servicio y 16% de IVA.

Para ordenar:

✉ [memberservices@theclubfundadores.com](mailto:memberservices@theclubfundadores.com)

o llame ☎ 624 105 6400

📞 624 191 2839

Servicio para llevar \$65 pesos

Aceptamos efectivo, tarjeta de crédito o firma.