

DESAYUNO / BREAKFAST

Desayuno Continental / Continental Breakfast **US\$10**

Una deliciosa variedad de panes de nuestros hornos: A su elección entre pan integral, pan blanco, y pan dulce mantequilla y mermelada de frutas variadas de nuestro huerto con jugo de naranja café o té
A delicious variety of breads from our ovens: Your choice of whole wheat, white, or sweet bread served with butter and homemade marmalade from our orchard, freshly squeezed orange juice, coffee or tea

Avena Natural / Natural Oatmeal **US\$8**

Acompañado de banano fresco, pan tostado bañado con canela y azúcar morena
Served with fresh banana, toast topped with cinnamon and brown sugar

Yogurt Natural con Frutas de la Temporada / Natural Yogurt with Seasonal Fruit **US\$6**

Panqueques / Pancakes **US\$10**

Con bananos frescos de nuestro jardín con miel orgánica de abejas
With fresh bananas from our garden, served with organic honey

Tostadas a la Francesa / French Toast **US\$10**

Con jalea de frutas de la temporada y tocino
With seasonal fruit jelly and bacon

Waffles / Waffles **US\$10**

Cubierto con mermelada de mango hecho en casa
Topped with homemade mango jam

Extras

Fruta/ Fruit: **US\$2.00**

Tocino/ Bacon: **US\$2.00**

Jamón/ Ham: **US\$2.00**

Pan Dulce/ Sweet Bread: **US\$1.00**

Impuestos sobre ventas incluidos / Sales taxes included

El 10% de propina será agregado a su cuenta/ 10% gratuities will be added to your bill

Desayuno Americano / American Breakfast **US\$12**

Huevos fritos o revueltos. Acompañados de tocino o jamón, papas hash browns, pan tostado, jalea de frutas variadas, mantequilla natural y jugo de naranja o toronja

Eggs fried or scrambled. Served with bacon or ham, hash browns, toast, varied fruit jelly, natural butter and orange or grapefruit juice

Desayuno Típico Catracho / Typical Catracho Breakfast **US\$13**

Huevos fritos bañados con salsa de tomate ranchero montado sobre tortilla de maíz y frijoles refritos acompañado con plátanos fritos, queso y crema

Fried eggs topped with ranchero tomato sauce mounted on corn tortilla and refried beans served with fried plantains, cheese and cream

Desayuno El Pino / El Pino Breakfast **US\$10**

Huevos revueltos con tomate y cebolla acompañado de rellenitos de plátano, crema natural queso fresco, pan tostado asado y mermelada

Scrambled eggs with tomatoes and onions accompanied with cream filled plantain, natural sour cream, cheese, grilled toast and jam

Omelet de Jamón y Queso / Ham and Cheese Omelette **US\$10**

Acompañado de plátano frito salsa de tomate frijoles fritos con queso seco

Served with fried plantain, tomato sauce, refried beans and dry cheese

Omelet de Hongos / Mushroom Omelette **US\$10**

Con salsa de albahaca y requesón ranchero acompañado de pastel de yuca con miel de agave

With basil sauce and ranchero cheese accompanied with cassava cake with agave syrup

Famosas y Tradicionales Baleadas / Famous and Traditional Baleadas **US\$10**

Con chorizo o tocino acompañado de salsa de tomate y crema natural de la finca y rebanadas de aguacate

With sausage or bacon accompanied by tomato and natural cream sauce from our farm and avocado slices

Extras

Fruta / Fruit: **US\$2.00**

Tocino / Bacon: **US\$2.00**

Jamón / Ham: **US\$2.00**

Pan Dulce / Sweet Bread: **US\$1.00**

Impuestos sobre ventas incluidos / Sales taxes included

El 10% de propina será agregado a su cuenta/ 10% gratuities will be added to your bill