

ZENITH

— Club Restaurant

Entrada

- 🍏🌱 **PLATO DE FRUTA**
Fruta fresca de temporada con queso cottage
- 🍏🌱🌿 **COPA DE YOGURT VEGANO**
Yogurt de coco con miel de agave,
nueces caramelizadas y frutos rojos
- 🍏 **MUESLI**
Fruta fresca de temporada, yogurt griego de menta,
granola hecha en casa y miel
- 🍏 **AVENA CON LECHE**
Nueces tostadas, compota de manzana y canela

PAN FRANCÉS TRADICIONAL

Compota de pera y vainilla, salsa inglesa y crema batida
con queso mascarpone

CROISSANT DE JAMÓN SERRANO Y QUESO BRIE

Croissant relleno de jamón serrano, queso brie y rúcula,
aderezo de mostaza

CROISSANT CAPRESE

Croissant relleno de mozzarella fresca,
tomates heirloom y albahaca

BRUSCHETTA DE TOMATE CHERRY, QUESO DE CABRA

Rebanada de pan de campo tostado con compota de
tomate cherry, queso de cabra y albahaca fresca

AGUACATE CON SALMÓN AHUMADO

Rebanada de pan de hogaza tostado, jocoque,
aceitunas Kalamata y aguacate



Platos Principales

HUEVOS BENEDICTINOS

Huevos pochados sobre muffin inglés, lomo canadiense o salmón ahumado con salsa holandesa, mini ensalada y tomate aliñado

🍏 OMELETTE DE CLARAS

Espinacas, espárragos y queso brie, acompañado de ensalada, tomate y aguacate

CREPAS

Rellenas de espinaca, champiñones y ricotta, con salsa de pimiento rojo asado

FILETE DE RES ASADO Y HUEVOS FRITOS

Pan de maíz y mermelada de tocino

Jugos Naturales

NARANJA

ZANAHORIA

TOMATE

VERDE

TORONJA

El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica.

🍏 Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

🌾 Son platillos libres de gluten

🌱 Opción de origen vegetal (Whole Food Plant-Based)



EXCELLENCE

CORAL PLAYA MUJERES, MEXICO

