













To Start

FRESHLY BAKED PASTRIES ^{1PC}	\$28	BUTTERMILK PANCAKES ^{3PCS}	\$145
 FRESH SEASONAL FRUIT ^{350G}	\$125	whipped cream and seasonal fruit	
local market selection		SAVORY PANCAKES ^{3PCS}	\$175
 GREEK YOGURT WITH BERRIES AND HOMEMADE GRANOLA ^{225G}	\$145	two eggs sunny side up over a stack of pancakes with bacon	
toasted almond, honey		BANANA NUT PANCAKES ^{3PCS}	\$175
SMOKED SALMON AND MULTIGRAIN TOAST ^{2PCS}	\$175	BLUEBERRY PECAN PANCAKES ^{3PCS}	\$185
capers, cream cheese		blueberry compote, pecans, whipped cream	
AVOCADO TOAST WITH CHERRY TOMATO ^{1PC}	\$155	BRIOCHE FRENCH TOAST ^{2PCS}	\$165
		berry compote	
		WAFFLE WITH FRESH STRAWBERRIES ^{1PC}	\$155
		whipped cream	

Eggs and Omelettes

 AVOCADO AND MONTEREY JACK OMELETTE ^{3PCS}	\$165	EGGS BENEDICT ^{2PCS}	\$185
rosemary potatoes, tomato and green onion		canadian bacon, red potato, hollandaise sauce with green onion	
SHRIMP OMELETTE ^{3PCS}	\$245	SMOKED SALMON BENEDICT ^{2PCS}	\$205
spinach, onion, monterey jack, cheese sauce, mixed green salad with honey mustard, hash browns		english muffin, grilled tomatoes, red potato, hollandaise sauce	
 THREE EGGS ANY STYLE ^{3PCS}	\$165	 RAJAS POBLANAS OMELETTE ^{4PCS}	\$165
potatoes, fruit, bacon or sausage, toast or tortillas		egg whites, panela cheese, poblano pepper, corn, salad	
AVOCADO BOLILLO TOAST ^{2PCS}	\$175	 VEGETABLE OMELETTE ^{3PCS}	\$185
avocado, burrata cheese, arugula, roasted cherry tomatoes, poached eggs		cheddar cheese, broccoli, spinach, tomato, onion, mushrooms, rosemary potatoes and oven roasted tomatoes	
 STEAK AND EGGS ^{110G}	\$265	 EGG WHITE OMELETTE ^{4PCS}	\$175
rosemary potatoes and salad		panela cheese, onion, mushrooms, spinach, black beans, tomato salsa	

Mexican Specialties

 RANCHEROS EL DORADO ^{2PCS}	\$175	 RED CHILAQUILES WITH CHICKEN ^{190G}	\$165
fried eggs on corn tostadas with chihuahua cheese, red molcajete sauce, black beans, green onion, cilantro		black bean sauce, panela cheese, red onion, local cream and cheese, cilantro	
 ENFRIJOLADAS OAXAQUEÑAS ^{3PCS 150G}	\$175	 CARNE CON CHILE ^{150G}	\$195
black bean sauce, fresh local cheese, eggs and chorizo		beef tips, mild red sauce, beans, avocado, jocoque, handmade corn tortillas	
 SCRAMBLED EGGS WITH MEXICAN CHORIZO ^{3PCS}	\$155	 DIVORCIADOS ^{2PCS 100G}	\$165
beans, avocado, flour or corn tortilla		two fried eggs with red and green sauce, avocado, beans and corn tortillas	
 GREEN CHILAQUILES WITH CARNITAS ^{190G}	\$185	 DORADO SUNRISE ^{250G}	\$295
fried egg, black bean sauce, panela cheese, red onion, fresh local cream and cheese, cilantro		red chilaquiles, eggs any style, carne con chile, beans, avocado, handmade corn tortillas, mexican salsa	



El Dorado

BREAKFAST MENU

 *Gluten free*

PRICES IN MEXICAN PESOS. INCLUDE SALES TAX. DO NOT INCLUDE GRATUITY.

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

Para Empezar

	PAN DULCE HECHO EN CASA ^{1PZ}	\$28		PANCAKES NATURALES ^{3PZS}	\$145
🌿	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA ^{350G}	\$125		crema batida y fruta de temporada	
	selección del mercado local			CON DOS HUEVOS Y TOCINO ^{3PZS}	\$175
🌿	YOGURT GRIEGO CON BERRIES Y GRANOLA ^{225G}	\$145		PANCAKES DE PLÁTANO Y NUEZ ^{3PZS}	\$175
	almendra tostada, miel de abeja			PANCAKES DE MORA AZUL ^{3PZS}	\$185
	SALMÓN AHUMADO Y PAN MULTIGRANO ^{2PZS}	\$175		crema, compota, moras y nuez	
	alcaparras, queso crema			PAN FRANCÉS BRIOCHE ^{2PZS}	\$165
	PAN TOSTADO CON AGUACATE Y TOMATE CHERRY ^{1PZ}	\$155		compota de berries	
				WAFFLE CON FRESAS Y CREMA ^{1PZ}	\$155

Huevos y Omelets

🌿	OMELET DE AGUACATE Y QUESO MONTEREY JACK ^{3PZS}	\$165		HUEVOS BENEDICT ^{2PZS}	\$185
	papa al romero, jitomate y cebolla cambray			lomo canadiense, papa rose, salsa holandesa con cebollín	
	OMELET DE CAMARÓN ^{3PZS}	\$245		BENEDICT DE SALMÓN AHUMADO ^{2PZS}	\$205
	espinaca, cebolla, queso monterey jack, salsa de 4 quesos, papa hash brown, ensalada con aderezo de miel y mostaza			muffin inglés, jitomates asados, papa rose, salsa holandesa	
🌿	TRES HUEVOS AL GUSTO ^{3PZS}	\$165	🌿	OMELET DE RAJAS POBLANAS ^{4PZS}	\$165
	tocino o salchicha, fruta, papa, pan tostado o tortillas			claras de huevo, queso panela, chile poblano, elote, ensalada	
	PAN BOLILLO ^{2PZS}	\$175	🌿	OMELET DE VEGETALES ^{3PZS}	\$185
	aguacate, queso burrata, arúgula, tomate cherry asado, huevo pochado			queso cheddar, brócoli, espinaca, jitomate, cebolla, champiñones, papa romero y jitomate deshidratado	
🌿	ARRACHERA CON HUEVOS FRITOS ^{110G}	\$265	🌿	OMELET DE CLARAS ^{4PZS}	\$175
	papas romero y ensalada			panela, cebolla, champiñones, espinaca, frijol negro, salsa de jitomates	

Especialidades Mexicanas

🌿	RANCHEROS EL DORADO ^{2PZS}	\$175	🌿	CHILAQUILES ROJOS CON POLLO ^{190G}	\$165
	huevos fritos sobre tostadas con queso chihuahua, frijol negro, cebolla verde, cilantro, salsa de molcajete roja			salsa de frijol negro, panela, cebolla morada, crema fresca, queso de rancho, cilantro	
🌿	ENFRIJOLADAS OAXAQUEÑAS ^{3PZS 150G}	\$175	🌿	CARNE CON CHILE ^{150G}	\$195
	salsa de frijol negro, queso fresco, huevo y chorizo			filete de res, frijoles, aguacate, queso fresco, jocoque y tortillas de maíz hechas a mano	
🌿	REVUELTOS CON CHORIZO ^{3PZS}	\$155	🌿	DIVORCIADOS ^{2PZS 100G}	\$165
	frijoles, aguacate, tortilla de maíz o harina			huevos con salsa roja y verde, aguacate, frijoles y tortillas de maíz	
🌿	CHILAQUILES VERDES CON CARNITAS ^{190G}	\$185	🌿	DORADO AMANECER ^{250G}	\$295
	huevo estrellado, salsa de frijol negro, panela, cebolla morada, crema, queso de rancho, cilantro			chilaquiles rojos, huevos al gusto, carne con chile, frijoles y aguacate, tortillas hechas a mano, salsa mexicana	



El Dorado

MENÚ DESAYUNO

🌿 *Libre de gluten*

PRECIOS EN PESOS. INCLUYEN IVA. NO INCLUYEN PROPINAS.

Consumir carnes, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de enfermarse.