



BREAKFAST MENU

	Price w/o taxes	Price w/ taxes
BLUE MORPHO Gallo pinto and your choice of scrambled or fried eggs, pico de gallo, Turrialba cheese, ripened plantain and corn tortilla. Ask your waiter for our homemade spicy sauce. (GF Vg r)	\$9,75	\$12,00
TOUCAN RANCHEROS EGGS Homemade corn tortillas, two eggs as you like, black beans hummus, avocado, slightly spicy ranchera sauce and Turrialba cheese. (GF V) Ask your waiter our vegan version with tofu.	\$11,55	\$15,00
CARA BLANCA OMELETTE Stuffed with mushrooms, ham and mozzarella cheese. Served with you choice of gallo pinto or toasts. (GF ur) Vegetarian option: mozzarella cheese, mushrooms, onion and red bell pepper.	\$10,01	\$13,00
BURRITO ELLIOT Wheat tortilla stuffed gallo pinto, scrambled eggs, ripened plantain, bacon, avocado and mozzarella cheese. Served with pico de gallo and sour cream (V s)	\$11,55	\$15,00
EGGS RICO TICO Two poached eggs served over brioche bread and red onion, cherry tomato and basil, with Hollandaise sauce on top. Your option of homemade curated eye of round pastrami or smoked trout. (GF ur)	\$11,55	\$15,00
PANCAKES Served with maple syrup and astisanal seasonal jam. (GF ur)	\$9,75	\$12,00
FRENCH TOAST Slices of white bread battered in our mix with cinnamon and vanilla touches, served with maple syrup. (GF ur)	\$10,56	\$13,00
YOGURT PARFAIT Layers of yogurt, fruits, jam and granola. (GF ur)	\$9,75	\$12,00

GF: Gluten free | GF r: Gluten free upon request | V: Vegetarian | Vr: Vegetarian upon request | Vg: Vegan | Vg r: Vegan upon request



JOIN
our daily activities
FOR RESORT GUEST
Ask your waiter



MENÚ DE DESAYUNO

	Precio s/impuesto	Precio c/impuesto
MORPHO AZUL Gallo pinto y su opción de huevos entre fritos o revueltos; servidos con pico de gallo, queso Turrialba, plátano maduro frito y tortilla de maíz. Solicite a su salonerio nuestra salsa picante de la casa. (LG Vg s)	\$9,75	\$12,00
HUEVOS RANCHEROS TUCÁN Tortillas de maíz hechas en casa, dos huevos al gusto, hummus de frijoles negros, aguacate, salsa ranchera y queso tico. (LG V) Solicite a su salonerio nuestra versión vegana con tofu.	\$11,55	\$15,00
OMELETTE CARA BLANCA Relleno de hongos, jamón y queso mozzarella. Servido con su elección de Gallo Pinto o tostadas (LG s) Opción vegetariana: queso mozzarella, espinaca, hongos, cebolla y chile dulce.	\$10,01	\$13,00
BURRITO ELLIOT Tortilla de trigo rellena con gallo pinto, huevos revueltos, plátano maduro frito en trocitos, tocineta, aguacate y queso mozzarella. Acompañado con pico de gallo y natilla. (V s)	\$11,55	\$15,00
HUEVOS RICO TICO Dos huevos pochados servidos sobre pan brioche y salteado de cebolla morada, tomate cherry y albahaca, cubiertos de salsa Holandesa. (LG V) Su opción de pastrami curado en casa o trucha ahumada.	\$11,55	\$15,00
PANCAKES Servidos con jarabe de arce y mermelada artesanal de fruta de temporada. (LG s)	\$9,75	\$12,00
TOSTADAS FRANCESAS Tostadas de pan blanco, rebozados en nuestra mezcla con toques de canela y vainilla, servidas con jarabe de arce y mermelada artesanal de fruta de temporada. (LG s)	\$10,56	\$13,00
YOGURT PARFAIT Capas de yogur, frutas, mermelada y granola. (LG s)	\$9,75	\$12,00

LG: Libre de Gluten | LGs: Libre de Gluten a solicitud | V: Vegetariano | Vs: Vegetariano a solicitud | Vg: Vegano | Vg s: Vegano a solicitud



DISFRUTE
de nuestras actividades
PARA NUESTROS HUÉSPEDES
Pregunta a tu salonerio