



Casa de Piedra

Desayuno de tradición | Breakfast with tradition

Desayuno de la Hacienda | Hacienda Breakfast \$410

Incluye: Jugo, Fruta, Un Plato Fuerte a Elegir, Café Americano, Pan Dulce, Pan Tostado
Includes: Juice, Fruit, A Main Dish to choose, Brewing Coffee, Pastries and Toast.

A ELEGIR | YOUR CHOICE

Especialidades | Specials

Huevos Valladolid		Valladolid Style Eggs
Huevos Motuleños		Motuleños Style Eggs
Huevos Rancheros		Ranchero Style Eggs

Huevos Revueltos | Scramble Eggs • Omelette

Ingredientes a Elegir (tres y un tipo de queso): Champiñón, Pimientos, Cebolla, Espinaca, Chaya, Tomate, Chile Serrano, Queso Gouda, Queso Panela, Jamón, Tocino
Your Choice Ingredients (three and one kind of cheese): Mushroom, Bell Peppers, Onion, Spinach, Chaya, Tomato, Serrano Chili, Gouda Cheese, Panela Cheese, Ham, Bacon

Chilaquiles

Ingredientes a Elegir: Salsa Verde, Salsa Roja, Huevo, Pollo, Guarniciones Tradicionales
Your Choice Ingredients: Green Sauce, Red Sauce, Eggs, Chicken, Traditional Garnish

Molletes Naturales | Molletes

Hot Cakes Tradicionales | Traditional Hot Cakes

Menú a la carta | A la carte menu

Fruta fresca de temporada con yogurth o queso cottage y granola
Seasonal fresh fruit plate granola and yoguth or cottage chese \$145

Plato de frutos rojos con yogurth y granola | *Red fruit plate granola and yoguth \$165*

Avena con agua o leche con pasitas y o fruta fresca
Oatmeal with raisings or fresh fruit \$110

Canasta de pan dulce | *Homemade pastry basket \$85*

Pan dulce (pieza) | *Pastries (each) \$25*

Nuestros precios son en moneda nacional, incluyen impuestos, no incluyen propina. Para efectos fiscales, los impuestos serán desglosados en su ticket. De requerir factura, favor proporcionar su RFC, y solicitarla al pagar. Se proporciona el gramaje crudo de carnes, aves, pescados y mariscos. Si usted es alérgico a algún alimento, favor de comunicarlo a su mesero. El consumo de carnes, mariscos, pescados o huevo crudo puede aumentar el riesgo de males gastrointestinales.



Especialidades Mexicanas y Regionales Mexican and Regional Specials

Chilaquiles Naturales \$145

Salsa Verde | *Green Sauce* Salsa Roja | *Red Sauce*

Guarniciones Tradicionales: Queso Cotija, Crema, Cebolla, Cilantro, Chile Serrano
Traditional Garnish: Cotija Cheese, Cream, Onion, Cilantro, Serrano Chili

Con Huevo ó Pollo ó Longaniza de Valladolid ó Cochinita \$175

Huevos Rancheros | Rancheros Style Eggs \$155

Frijoles Refritos, Dos Piezas de Huevo Frito Sobre Tostada,
Salsa de Tomate, Chile Serrano y Cilantro

Two Fried Eggs Over Fried Tortilla Fried Beans, Tomato Sauce and Serrano Chili

Huevos Divorciados | "Divorciados Eggs" \$155

Dos Huevos Fritos Sobre Tortilla, Salsa Roja, Salsa Verde Acompañados de
Papa Cambray Rostizada, Queso Panela Asado y Jitomate Provenzal

*Two Fried Eggs Over Corn Tortilla and Fried Beans with Red Sauce, Green Sauce
with Roasted Potato and Tomatoes Provenzal*

Huevos Motuleños | Motuleño Style Eggs \$180

Dos Piezas de Huevo Frito Sobre Tostada, Frijol Refrito, Plátano Macho, Queso Gratinado
y Salsa Motul: Chícharos, Jamón, Salsa de Tomate y Habanero.

*Two Fried Eggs Over Tostada, Refried Beans, Fried Plantains, Cheese,
and "Motul" Sauce: Peas, Ham, Tomato Sauce and Habanero.*

Huevos Valladolid | Valladolid Style Eggs \$170

Huevos Revueltos con Longaniza, Chaya y Cebolla, Acompañados de Jitomate Provenzal,
Queso Panela Asado y Papas Horneadas

Scrambled Eggs with Local Sausage, Chaya and Onion, Tomato Provenzal and Roasted Potatoes

Crepas de Huitlacoche en Crema de Poblano | Huitlacoche Crêpes \$180

Rellenas de Huitlacoche y Flor de Calabaza con Salsa de Chile Poblano y Elote Salteado
Stuffing with Huitlacoche and Squash Blossoms with Poblano Chili Cream and Sautéed Corn

Crepas De Cochinita | Cochinita Crêpes \$205

Rellenas de Cochinita Pibil, Cebolla Morada Curtida, Salsa de Frijol Colado y Cilantro
Stuffing with Cochinita Pibil, Pickled Red Onion, Beans Sauce and Cilantro

Molletes de Cochinita \$180

Preparados con Pan de La Casa, Frijoles Refritos, Queso Gratinado y Pico de Gallo
Prepared with Homemade Bread, Refried Beans, Gratin Cheese, Cochinita Pibil and Pico de Gallo

*Our prices are in Mexican pesos, include taxes but do not include tip. For legal purposes, taxes are itemized on your bill.
If you require a Mexican invoice, please provide your RFC, and request it with your bill.
Raw weight of meats, poultry, fish and seafood is provided. If you are allergic to any food groups, please notify your waiter.
Consuming raw or undercooked meats, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness.*



Huevos al Gusto y Mas... | Eggs Any Style and More...

Huevo Frito | Fried Eggs \$145

Dos Piezas de Huevo, con Papa Rostizada, Jitomate Provenzal y Queso Panela Asado
Two Eggs, with Roasted Baby Potatoes, Tomato Provencal and Grill Panela Cheese

Huevos Revueltos Enteros o Solo Claras

Scramble Eggs Whole or Egg Withe \$185

Papas Rostizadas, Jitomate Provenzal y Queso Panela Asado

With Roasted Baby Potatoes, Tomato Provencal and Grill Panela Cheese

Ingredientes a Elegir: Champiñón, Pimientos, Cebolla, Espinaca, Chaya, Tomate,
Chile Serrano, Queso Gouda, Queso de Cabra, Jamón, Tocino

*Ingredients to Choose: Mushroom, Bell Peppers, Onion, Spinach, Chaya, Tomato,
Serrano Chili, Gouda Cheese, Goat Cheese, Ham, Bacon*

Omelette \$185

Papas Rostizadas, Jitomate Provenzal y Queso Panela Asado

With Roasted Baby Potatoes, Tomato Provencal and Grill Panela Cheese

Ingredientes a Elegir: Champiñón, Pimientos, Cebolla, Espinaca, Chaya, Tomate, Chile Serrano,
Queso Gouda, Queso de Cabra, Jamón, Tocino

*Ingredients to Choose: Mushroom, Bell Peppers, Onion, Spinach, Chaya, Tomato, Serrano Chili,
Gouda Cheese, Goat Cheese, Ham, Bacon*

Aporreadillo de Res | Beef Aporreadillo \$230

Huevos Revueltos con Carne de Res en Salsa Ranchera Picosita
Scrambled Eggs with Sirloin and Ranchera Spicy Sauce.

Huevos Pochados Xcanatun | Poached Xcanatun Style Eggs \$190

Dos Piezas de Huevo Pochado Sobre Muffin Ingles y Jamón de Pavo con Salsa Cremosa de Queso de Bola Acompañado
de Ensalada Fresca con Calabaza Asada, Aguacate y Jitomate

*Two Poach Egg Over English Muffin and Turkey Ham, Creamy Queso de Bola Sauce,
Fresh Salad and Local Squash*

Huevos Benedictinos | Benedict Eggs \$230

Dos Piezas de Huevo Pochado, Muffin Inglés Hecho en Casa, Lomo Canadiense y Salsa Holandesa
Two Pieces of Poached Egg, Homemade English Muffin, Canadian Loin and Hollandaise Sauce

Bagel de Salmón | Salmon Bagel \$215

Bagel Hecho en Casa, Salmón Ahumado, Queso Crema, Pepino,
Cebolla Morada, Alcaparras, Lechugas Orgánicas

Homemade Bagel, Smoked Salmon, Cream Cheese, Cucumber, Red Onion, Capers, Organic Lettuce

Tosta de Pan de Granos \$195

Rebanada de Pan de Granos con Guacamole, Dos Huevos Pochados,
Ensalada Mixta con Aguacate y Queso de Cabra con Jamón Serrano.

*Slice of Grain Bread with Guacamole, Two Poached Eggs,
Mixed Salad with Avocado and Goat Cheese with Serrano Ham.*

Nuestros precios son en moneda nacional, incluyen impuestos, no incluyen propina. Para efectos fiscales, los impuestos serán desglosados en su ticket. De requerir factura, favor proporcionar su RFC, y solicitarla al pagar. Se proporciona el gramaje crudo de carnes, aves, pescados y mariscos. Si usted es alérgico a algún alimento, favor de comunicarlo a su mesero. El consumo de carnes, mariscos, pescados o huevo crudo puede aumentar el riesgo de males gastrointestinales.



Consentidos | Pampered

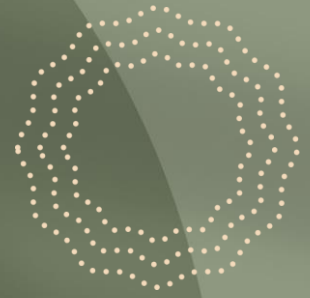
Pan Tostado Francés | French Toast \$175

Crema Batida, Miel de Abeja y Miel Maple
Chantilly, Honey and Maple

Hot Cakes Tradicionales | Buttermilk Pancakes \$145

Naturales con Mermelada de Frutos Rojos Hecha en Casa
Naturals with Homemade Red Fruits Jam

Orden Adicional | Side Order \$45



Bebidas | Beverages

Variedad de Jugos

Naranja	Orange \$70
Toronja	Grapefruit \$70
Papaya	Papaya \$70
Verde	Green \$85
Zanahoria	Carrot \$85

Smoothies \$80

A Elegir: Chocolate, Papaya, Fresa ó Plátano.
To Choose: Chocolate, Papaya, Strawberry or Banana.

Chocolate Frío o Caliente | Hot or Cold Mexican Chocolate \$60

Café Americano | American Coffee \$65

Regular o Descafeinado
Regular or Decaffeinated Coffee

Capuccino o Latte | Cappuccino or Latte \$80

Espresso \$70

Té | Tea \$55



*Our prices are in Mexican pesos, include taxes but do not include tip. For legal purposes, taxes are itemized on your bill.
If you require a Mexican invoice, please provide your RFC, and request it with your bill.
Raw weight of meats, poultry, fish and seafood is provided. If you are allergic to any food groups, please notify your waiter.
Consuming raw or undercooked meats, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness.*