

Menü Desayuno

JUGOS | LICUADOS

A seleccionar: Naranja, toronja, zanahoria, papaya, verde.

Jugo Chico	\$69 ^{M.N.}
Jugo Grande	\$79 ^{M.N.}
Licudo	
Plátano o fresa	\$65 ^{M.N.}

MALTEADAS

Chocolate, fresa, vainilla	\$69 ^{M.N.}
----------------------------	----------------------

FRUTAS | CEREALES | PAN

Selección de fruta de temporada	\$180 ^{M.N.}
Servido con granola, miel de abeja y queso cottage o yogurt.	
Plato de fruta chico	\$80 ^{M.N.}
Tradicional Avena	\$110 ^{M.N.}
Avena preparada con leche, acompañada de fruta fresca.	
Pan Dulce	\$49 ^{M.N.}
Pan dulce horneado diariamente en casa con productos importados.	
Variedad: croissants, pain au chocolat, orejas, roles de canela, bigotes, hojaldre con almendra.	
Hot Cakes	\$154 ^{M.N.}
Tres hot cakes, acompañados de selección de tocino, jamón o dos huevos.	

HUEVOS | OMELETTE

Huevos y Omelette al gusto (3 piezas)

Revueltos, con jamón, tocino o mexicana	\$175 ^{M.N.}
Revueltos con chorizo español o chorizo de calamar	\$199 ^{M.N.}
Omelette Campestre	\$199 ^{M.N.}
Espinacas, champiñones, nopales, salsa de tomate y gratinado.	
Omelette Florentina	\$199 ^{M.N.}
Espinacas guisadas en una salsa de champiñones frescos con crema.	
Omelette de Huitlacoche	\$210 ^{M.N.}
Relleno de huitlacoche con elote y chile serrano. Servido gratinado.	
Omelette Doña Pepita	\$210 ^{M.N.}
Pollo, jamón y champiñones preparados en salsa Bechamel.	

ESPECIALIDADES FRANCESAS

Pan Francés estilo "El Rey Sol"	\$175 ^{M.N.}
Pan Brioche cubierto de una mezcla crocante, acompañado de selección de tocino, jamón o dos huevos.	
Huevos Benedictinos	\$240 ^{M.N.}
Dos huevos pochados servidos sobre jamón de pierna en pan de muffin inglés, bañados en salsa Holandesa.	
- Con salmón ahumado	\$280 ^{M.N.}

PLATILLOS MEXICANOS

Enchiladas "El Rey Sol"	\$225 ^{M.N.}
Tres enchiladas en salsa roja o verde, rellenas con pollo, queso y crema.	
- De Mole	\$240 ^{M.N.}
Huevos Ojos Negros	\$199 ^{M.N.}
Dos huevos volteados sobre tortilla de maíz, pollo y frijoles. Bañados en salsa de cilantro.	
Huevos Rancheros	\$190 ^{M.N.}
Huevos volteados servidos sobre tortilla de maíz. Bañados en salsa ranchera.	
Machaca de Res	\$235 ^{M.N.}
Huevos revueltos con machaca estilo Sonora, tomate, cebolla y chile California.	
Machaca de Cangrejo	\$235 ^{M.N.}
Estilo "El Rey Sol" con huevo revuelto.	
Popurrí Mexicano	\$245 ^{M.N.}
Huevos revueltos, machaca de res con verduras, chilaquiles en salsa roja y aguacate.	
Chilaquiles	\$175 ^{M.N.}
Los tradicionales con salsa verde o roja o a la antigua.	
- De Mole	\$195 ^{M.N.}

EXTRAS

Huevo / Claras de Huevo (pieza)	\$40 ^{M.N.}
Tocino o Jamón	\$60 ^{M.N.}
Frijoles Refritos / Papas Campesinas	\$60 ^{M.N.}
Pollo	\$100 ^{M.N.}
Orden de Tortillas de Maíz, Harina o Pan	\$40 ^{M.N.}

Todos nuestros platillos son servidos con frijoles gratinados o papas del día.



Breakfast Menu

JUICES | SMOOTHIE

To select: Orange, grapefruit, carrot, papaya, green.

Small Juice	\$69 ^{M.N.}
Large Juice	\$79 ^{M.N.}
Smoothie Banana and strawberry	\$65 ^{M.N.}

MILK SHAKE

Chocolate, vanilla or strawberry	\$69 ^{M.N.}
----------------------------------	----------------------

FRUIT | CEREALS | PASTRIES

Seasonal fruit selection Fresh and locally grown fruit, with granola and yogurt or cottage cheese.	\$180 ^{M.N.}
Small fruit plate	\$80 ^{M.N.}
Oatmeal Made to order with milk and topped with fresh fruit garnish.	\$110 ^{M.N.}
Breakfast Pastries Baked in-house daily with imported products, Your choice of a wide array of croissants, cinnamon roll, pain au chocolat and almond puff pastry.	\$49 ^{M.N.}
Pancakes Three fluffy pancakes, served with your choice of bacon, ham or two eggs.	\$154 ^{M.N.}

EGGS | OMELETTES

Eggs and omelette, any style (3 eggs)

Scrambled with your choice of ham, bacon or "mexicana"	\$175 ^{M.N.}
Scrambled with your choice of Chorizo or squid sausage	\$199 ^{M.N.}
Countryside Spinach, mushroom, nopal, topped with tomato sauce and gratin cheese.	\$199 ^{M.N.}
Florentine Made with spinach, mushroom and saour cream.	\$199 ^{M.N.}
Huitlacoche Made with "huitlacoche mushroom", corn and serrano pepper au gratin.	\$210 ^{M.N.}
"Doña Pepita" Omelette with mushroom, chicken and ham with Bechamel sauce.	\$210 ^{M.N.}

FRENCH SPECIALTIES

French Toast "El Rey Sol" Brioche bread baked in-house daily with crunchy crust, served with your choice of bacon, ham or two eggs.	\$175 ^{M.N.}
Eggs Benedict Two english muffins, Canadian ham and poached eggs covered with Hollandaise sauce.	\$240 ^{M.N.}
- With Smoked Salmon	\$280 ^{M.N.}

MEXICAN SPECIALTIES

Enchiladas "El Rey Sol" Three corn tortillas filled with shredded chicken, sour cream and cheese, covered with your choice of red or green sauce.	\$225 ^{M.N.}
- With Mole	\$240 ^{M.N.}
"Ojos Negros" Eggs Two turned over eggs on top of corn tortillas with beans chicken and creamy cilantro sauce.	\$199 ^{M.N.}
Rancheros Style Eggs Two turned over eggs on top of corn tortillas with beans and traditional ranchero sauce.	\$190 ^{M.N.}
Beef Machaca Scramble Scrambled eggs with machaca Sonora style, tomato, onion and Anaheim pepper.	\$235 ^{M.N.}
Crab Machaca "El Rey Sol" Style. With scrambled eggs.	\$235 ^{M.N.}
Mexican Trio Scrambled eggs, beef machaca, chilaquiles in red sauce with avocado.	\$245 ^{M.N.}
Chilaquiles Your choice of Red, Green or "La Antigua" sauce, au gratin.	\$175 ^{M.N.}
- With Mole	\$195 ^{M.N.}

EXTRAS

Egg / Egg Whites (a piece)	\$40 ^{M.N.}
Bacon or Ham	\$60 ^{M.N.}
Refried Beans / Country Potatoes	\$60 ^{M.N.}
Chicken	\$100 ^{M.N.}
Order of Corn, Flour Tortilla or Bread	\$40 ^{M.N.}

All our dishes are served with baked beans or potatoes of the day.

