

# Sunrise Kitchen

by TIERRA TROPICAL  
SAN FRANCISCO | RIVIERA NAYARIT  
M É X I C O

English

Español

Discover more about our services | Descubre más sobre nuestros servicios



**Bowl de avena** (250 g) **\$150**  
Manzana verde, chips de plátano, y leche de cacahuate.

**Bowl saludable** (350 g) **\$150**  
Smoothie de plátano, fresa y agua de coco, granola, zarzamora, y coco tostado.

**Bowl de chia** (180 g) **\$180**  
Reposada en leche de coco con esencia de limón amarillo, frutos rojos, nuez, almendra y suspiros de canela.

**Selección de fruta de temporada** (600 g) **\$160**  
Crema dulce, coco deshidratado, miel Melipona.



**Pan francés** (120 g) **\$200**  
Pan crujiente de arándano con canela, "frosting" de queso, reducción de coco y ralladura de naranja, helado de arroz con leche, esencia de hierbabuena.

**Pan dulce de la casa** **\$20**  
(precio por pieza)

**Hot cakes La Patrona** (3 pzs) **\$190**  
Rellenos de crema dulce, tocino crujiente, frutos rojos y miel Melipona

**Pan gratín** (350 g) **\$200**  
Aguacate fresco, sofrito de chorizo, champiñón, quesillo, gratín de queso gouda, huevo poché y salsa borracha.

# Sunrise Kitchen

## Tosta de aguacate (300 g) **\$190**

Pan de semillas, aguacate machacado, champiñón portobello, queso ricota con chipotle y gratín de queso.

## Sopecitos (2 pzs) **\$230**

Relleno de frijol, huevo poché, holandesa de chiles, arugula, jocoque.

## Cazuelita ranchera (2 pzs) **\$210**

Huevos estrellados, bañados en salsa roja, queso cotija, chistorra asada, frijol y crema, acompañados de pan pita.

## Tlayuda (180 g) **\$270**

Rellena de frijol negro, asiento de chicharrón, arrachera, rasurado de col, queso Oaxaca, aguacate fresco y huevo estrellado.



## Chilaquiles (250 g) **\$200**

(En salsa de su elección) acompañados de aguacate fresco, cebolla, crema, queso, tomate cherry y huevo estrellado.

## Con pollo **\$220**

## Omelette de la bahía (3 pzs) **\$240**

Relleno de camarón ligeramente picante, salsa blanca de camarón y chipotle, acompañado de papas cambray al romero.

## Omelette de clara (3 pzs) **\$200**

Relleno de calabaza, cebolla, espinaca, champiñón, queso ricota salsa de frijol, germinado de alfalfa.

## Huevo al gusto (3 pzs) **\$210**

Acompañado de papas cambray, ensalada de nuestro huerto, salsa borracha.

# Sunrise Kitchen



**Omelette poblano** (3 pzs) **\$220**  
Relleno de queso de cabra, espinaca, calabaza, sofrito de protobello, bañado en salsa de chile poblano y queso enchilado

**Enchiladas oaxaqueñas** (4 pzs) **\$250**  
Rellenas de pollo, bañadas en mole oaxaqueño, cebolla curtida, queso, crema, ajonjolí tostado.

**Mashaca norteña** (3 pzs de huevo) **\$220**  
Tradicional mashaca, jitomate, cebolla, chile serrano, montado sobre frijoles refritos con tocino y huevo estrellado.

**Tlayuda vegetariana** (160 g) **\$240**  
Vegetales de temporada cocinados al grill, hummus de garbanzo, frijol, queso panela vegano, salsa de tomates asados, aguacate fresco.

## **MOCKTAILS**

**Rojito** **\$110**  
Jarabe de jamaica, naranja y agua mineral.

**Macedonia** **\$120**  
Maracuyá, arándano y menta.

**Chamomilla** **\$120**  
Té de manzanilla, frambuesas y jarabe de canela.

## **SMOOTHIES**

**Blue Coconut\*** **\$110**  
Jarabe de agave, leche de coco, mora azul y yogurth natural.

**Moradito\*** **\$130**  
Leche entera, chia, mora azul, zarzamora y yogurth natural.

**Bahía\*** **\$110**  
Coulis de mango, extracto de cardamomo y jugo de naranja.

**Banana Berry\*** **\$110**  
Avena, fresa, plátano y jugo de naranja.

*\*Leches: Entera, Almendra, Coco y Deslactosada*

# Sunrise Kitchen

## **CAFÉ**

Café Americano\* **\$70**

Espresso\* (60 ml) **\$70**

Capuccino\* (150 ml) **\$90**

Latte\* (170 ml) **\$90**

## **REFRESCOS / AGUAS**

Coca Cola & Coca Light **\$50**

Refrescos **\$45**

Agua Natural Evian **\$80**

Agua Mineral Perrier **\$80**

Agua de Piedra **\$150**

Agua Mineral Tehuacán **\$60**

Jugo Natural **\$70**

*\*Leches: Entera, Almendra, Coco y Deslactosada*

*Cápsulas Nespresso: Forte, India, Leggero, Vainilla y Descafeinado*

## **COCTELERÍA DE AUTOR**

### **Pasión y Agave**

**\$220**

Reducción de piña y maracuyá, tequila blanco e hypnotic.

### **Artesano**

**\$250**

Mezcal espadín, licor de naranjas, reducción de jamaica, especias y vino rojo.

### **Daiquiri Indutropical**

**\$220**

Ron blanco, coulis de mango, cardamomo y citrus punch.

### **Zalamero**

**\$220**

Ginebra, burbujas y salsa fresca de fresas y guayabas.

### **Jungla Mix**

**\$210**

Vodka, puré de pepino, jarabe de gengibre.

### **Rum Bucket**

**\$250**

Ron blanco, mezcla de frutas.

### **Jarrito**

**\$220**

Mezcal, jugo natural de piña, angostura bitters.

# Sunrise Kitchen

## **COCTELERÍA CLÁSICA**

Cosmopolitan **\$210**

Negroni **\$220**

Old Fashioned **\$230**

Piña Colada **\$210**

Mai-Tai **\$210**

## **DIGESTIVOS**

Espresso Martini **\$160**  
Gray Goose, espresso, licor de café.

Colorido **\$200**  
Baileys, espresso y cocoa bitters.

Elotillo **\$180**  
Licor de elote, jarabe de piloncillo y espresso

Carajillo Tropical **\$250**  
Licor 43, espresso y orange angostura bitters.



# Sunrise Kitchen

## **CERVEZA ARTESANAL**

Los Cuentos Lager Atotolín **\$95**

Los Cuentos IPA Kumúkite **\$90**

Los Cuentos Stout Biguidibela **\$110**

Los Cuentos Lager Light Galope **\$110**

## **CERVEZA**

Pacífico **\$70**

Corona **\$70**

Victoria **\$70**

Negra Modelo **\$70**

Modelo Especial **\$80**

Ultra **\$70**

# Sunrise Kitchen



**Oatmeal bowl** (250 g) **\$150**  
Green apple, banana chips, peanut milk.

**Healthy bowl** (350 g) **\$150**  
Banana smoothie, strawberries, coconut water, granola, blackberries and toasted coconut.

**Chia Bowl** (180 g) **\$180**  
Steeped in coconut milk with lemon essence, berries, pecans, almonds and cinnamon.

**Selection of seasonal fruit** (600 g) **\$160**  
Sweet cream, dehydrated coconut, "Melipona" honey.

**French toast** (120 g) **\$200**  
Crunchy bread with cranberries and cinnamon, cheese frosting, orange and coconut scratch, rice pudding ice cream, peppermint scent.

**Homemade bread** (1 pz) **\$20**

**Hot cakes "La Patrona"** (3 pcs) **\$190**  
Sweet cream filling, crispy bacon, berries, and "Melipona" honey.

**Gratin bread** (350 g) **\$200**  
Fresh avocado, sautéed "chorizo", Oaxacan cheese, gouda grilled cheese, poached egg and sauce.

# Sunrise Kitchen



**Avocado toast** (300 g) **\$190**  
Seed bread, avocado, mushrooms, chipotle ricotta cheese and grilled cheese.

**“Sopecitos”** (2 pcs) **\$230**  
Stuffed with refried beans, poached egg, chili hollandaise, arugula and “jocoque”.

**“Cazuelita ranchera”** (2 pcs) **\$210**  
Fried eggs covered with red sauce, “cotija” cheese, grilled “chistorra”, beans and cream accompanied with pita bread.

**“Tlayuda”** (180 g) **\$270**  
Stuffed with fried beans, pancetta sauce, flank steak, shaved cabbage, Oaxacan cheese, fresh avocado and fried egg.

**“Chilaquiles”** (250 g) **\$200**  
With avocado, onion, sour cream, cheese, cherry tomatoes, fried eggs.

w/ Chicken **\$220**

**Bay Omelet** (3 pcs) **\$240**  
Stuffed with mild chili shrimp, white shrimp and “chipotle” sauce, served with Cambray rosemary potatoes

**White Omelet** (3 pcs) **\$200**  
Stuffed with squash, onions, spinaches, mushrooms, ricotta cheese, bean sauce, alfalfa sprouts.

**Eggs any style** (3 pcs) **\$210**  
Served with Cambray potatoes , salad from our orchard “borracha” sauce.

# Sunrise Kitchen



**“Poblano” Omelet** (3 pcs) **\$220**  
Stuffed with goat cheese, spinach, zucchini, sautéed portobello, covered with poblano chili sauce and spicy cheese.

**Oaxacan “Enchiladas”** (4 pcs) **\$250**  
Stuffed with chicken, covered with Oaxacan mole, pickled onion, cheese, cream, and toasted sesame seeds.

**Northern “Mashaca”** (3 egg pcs) **\$220**  
Traditional “mashaca”, tomato, onion, and serrano chili, served over refried beans with bacon and fried egg.

**Vegetarian “Tlayuda”** (160 g) **\$240**  
Grilled seasonal vegetables, chickpea hummus, beans, vegan panela cheese, roasted tomato sauce, and fresh avocado.

# Sunrise Kitchen

## **MOCKTAILS**

**“Rojito”** **\$110**  
Hibiscus syrup, orange and mineral water.

**“Macedonia”** **\$120**  
Passion fruit, blueberry and mint.

**“Chamomilla”** **\$120**  
Chamomile tea, raspberries and cinnamon syrup.

## **SMOOTHIES**

**Blue Coconut\*** **\$110**  
Agave syrup, coconut milk, blueberry and plain yogurt.

**Moradito\*** **\$130**  
Whole milk, chia, blueberry, blackberry and plain yogurt.

**Bahía\*** **\$110**  
Mango coulis, cardamom extract and orange juice.

**Banana Berry\*** **\$110**  
Oatmeal, strawberry, banana and orange juice.

*\*Milk: Whole, almond, coconut, and lactose-free.*

# Sunrise Kitchen

## **COFFE**

American Coffee\* **\$70**

Espresso\* (60 ml) **\$70**

Capuccino\* (150 ml) **\$90**

Latte\* (170 ml) **\$90**

## **SODAS / WATER**

Coca Cola & Coca Light **\$50**

Refrescos **\$45**

Agua Natural Evian **\$80**

Agua Mineral Perrier **\$80**

Agua de Piedra **\$150**

Agua Mineral Tehuacán **\$60**

Jugo Natural **\$70**

*\*Milk: Whole, almond, coconut, and lactose-free.*

*Nespresso Capsules: Forte, India, Leggero, Vanilla and Decaffeinated.*

## **COCTELERÍA DE AUTOR**

### **Pasión y Agave**

**\$220**

Reducción de piña y maracuyá, tequila blanco e hypnotic.

### **Artesano**

**\$250**

Mezcal espadín, licor de naranjas, reducción de jamaica, especias y vino rojo.

### **Daiquiri Indutropical**

**\$220**

Ron blanco, coulis de mango, cardamomo y citrus punch.

### **Zalamero**

**\$220**

Gin, bubbles, and fresh strawberry and guava sauce.

### **Jungla Mix**

**\$210**

Vodka, cucumber puree, ginger syrup.

### **Rum Bucket**

**\$250**

White rum, fruit mix.

### **Jarrito**

**\$220**

Mezcal, natural pineapple juice, angostura bitters.

# Sunrise Kitchen

## **CLASSIC COCKTAILS**

Cosmopolitan **\$210**

Negroni **\$220**

Old Fashioned **\$230**

Piña Colada **\$210**

Mai-Tai **\$210**

## **DIGESTIVES**

Espresso Martini **\$160**

Gray Goose, espresso, licor de café.

Colorido **\$200**

Baileys, espresso y cocoa bitters.

Elotillo **\$180**

Licor de elote, jarabe de piloncillo y espresso

Carajillo Tropical **\$250**

Licor 43, espresso y orange angostura bitters.



# Sunrise Kitchen

## **CRAFT BEER**

Los Cuentos Lager Atotolín **\$95**

Los Cuentos IPA Kumúkite **\$90**

Los Cuentos Stout Biguidibela **\$110**

Los Cuentos Lager Light Galope **\$110**

## **BEER**

Pacífico **\$70**

Corona **\$70**

Victoria **\$70**

Negra Modelo **\$70**

Modelo Especial **\$80**

Ultra **\$70**