

# BREAKFAST

## DULCES • SWEET



### Plato de Fruta • Fruit Plate — \$ 220

Mix de fruta fresca, frutos rojos, miel de abeja, helado de temporada o yogurt griego a elegir  
*Fresh fruits, berries, honey, seasonal ice cream or greek yogurt.*

### Açaí Yogurt Bowl — \$260

Yogurt griego con plátano y açaí, frutos rojos y granola casera.  
*Greek yogurt mixed with banana and açaí, berries and house granola.*

### Pancakes de Yuca • Cassava Pancakes — \$320

Pancakes de yuca con frutos rojos, cacao nibs y miel de maple; servidos con ghee o aceite de coco.  
*Yuca pancakes with berries, cacao nibs and maple syrup; served with ghee or coconut oil.*

### Waffles de Coco y Macadamia

#### Coconut–Macadamia Waffles — \$310

Waffles con frutos rojos, helado de temporada y miel maple; servidos con ghee o aceite de coco.  
*Golden waffles with berries, seasonal ice cream and maple; served with ghee or coconut oil.*

## KIDS • NIÑOS

### Pancakes Tradicionales

#### Classic Pancakes — \$250

*Hechos con harina de trigo. Contiene gluten.  
Made with wheat flour. Contains gluten.*

Con frutos rojos, crema batida y miel de maple. Chispas de chocolate opcionales.  
*With berries, whipped cream and maple. Optional chocolate chips.*

### Huevos al Gusto

#### Eggs Your Way — \$260

A elegir entre tocino, jamón de cerdo o pavo, acompañado de pan de caja y mermelada de la casa.  
*Choose between bacon, turkey or pork ham, house bread and jam.*



## SANDWICHES



Pan casero o focaccia sin gluten. *Gluten free house bread or focaccia.*

### Arrachera • Steak — \$ 260

Pimientos, champiñones, queso mozzarella, cebolla asada y pesto de la casa. Incluye ensalada fresca.  
*Peppers, mushrooms, mozzarella, grilled onion & house-made pesto. Includes fresh salad.*

### Pollo con Queso • Chicken & Cheese — \$230

Pechuga de pollo, queso mozzarella gratinado, lechuga, tomate, aguacate y germinado.  
*Chicken breast, melted mozzarella cheese, lettuce, tomato, avocado, and sprouts.*

### Pechuga de Pavo • Turkey Breast — \$200

Queso gratinado, lechuga, tomate, aguacate y germinado.  
*Melted cheese, lettuce, tomato, avocado and sprouts.*

### Pierna de Cerdo • Pork Ham — \$200

Tocino, queso gratinado, lechuga, tomate, aguacate y germinado.  
*Bacon, melted cheese, lettuce, tomato, avocado and sprouts.*

### Veggie • Vegan — \$150



Hummus de la casa, poro, zanahoria, camote y cebolla.  
*Home-made Hummus, leek, carrot, sweet potato and onion.*

## BAGELS KETO



Todos los bagels incluyen ensalada orgánica a un lado.  
*All bagels include a side of organic salad.*

### Salmón • Salmon — \$450

Queso de cabra, alcaparras, salmón ahumado y arúgula.  
*Goat cheese, capers, smoked salmon with arugula.*

### Jamón Serrano • Serrano Ham — \$330

Queso de cabra, arúgula, fresas, aguacate y germinados.  
*Goat cheese, arugula, strawberries, avocado and sprouts.*

### Huevo con Queso • Egg & Cheese — \$280

Huevos revueltos con queso mozzarella.  
*Scramble eggs with mozzarella cheese.*

## CHILAQUILES



### Chezblue Style — \$360

Totopos horneados con salsa casera, queso mozzarella, crema, cebolla y cilantro. Salsas: verde, rojo o divorciados  
Elige entre: 2 huevos, pollo, arrachera.  
*Baked tortilla chips with house salsa, mozzarella cheese, cream, onion and cilantro. Choice of: 2 eggs, chicken or steak. Salsa: green, red or both.*

## HUEVOS • EGGS



### Huevos al Gusto • Eggs Your Way — \$350

Estrellados, revueltos, pochados o duros; con tocino, salchicha y hash browns.  
*Fried, scrambled, poached or boiled; with bacon, sausage and hash browns.*

### Huevos Fritos en Hojas Verdes

#### Fried Eggs on Greens — \$310

Jamón serrano, lechuga orgánica mixta, alcachofa, tomates cherry, aceitunas negras y aguacate.  
*Serrano ham, mixed organic greens, artichoke, cherry tomatoes, black olives and avocado.*

### Pan Tostado con Aguacate • Avocado Toast — \$330

Con guacamole, arúgula fresca y huevos al gusto.  
*Toast bread with guacamole, arugula and eggs your style.*

### Huevos Motuleños • Motuleño Eggs — \$310

Tortillas de maíz, pierna de cerdo, frijoles, queso mozzarella, plátano macho y aguacate.  
*Corn tortillas, pork, refried beans, mozzarella, plantain and avocado.*

## OMELETTE



Todos los omelettes pueden prepararse con huevos enteros o solo claras. Se sirven acompañados con pan de la casa y ensalada orgánica con aderezo.  
*All omelettes can be made with whole eggs or egg whites. Served with house-made bread and organic salad with dressing.*

### Omelette a tu Manera • Custom Omelet — \$340

Elige 3 Vegetales • Choose 3 veggies:

Espinaca — *Spinach*  
Pimientos — *Peppers*  
Aceitunas — *Olives*  
Tomate — *Tomato*  
Champiñones — *Mushrooms*  
Cebolla — *Onion*

*Ask about the seasonal vegetables.\*  
Pregunta por los vegetales de temporada.\**

Elige 2 proteínas • Choose 2 proteins:

Queso mozzarella — *Mozzarella cheese*  
Queso feta — *Feta cheese*  
Queso vegano — *Vegan cheese*  
Jamón de pierna de cerdo — *Pork leg ham*  
Jamón de pavo — *Turkey ham*

### Mushroom Special Omelette

#### Omelette Especial de Hongos — \$300

Queso feta, champiñones, tomillo y poro salteado. Con aguacate.  
*Feta cheese, mushrooms, thyme, and sautéed leek. With avocado.*

### Herbal Special Omelette

#### Omelette Especial Herbal — \$300

Queso parmesano, espinaca, tomillo, eneldo, perejil. Con aguacate.  
*Parmesan cheese, spinach, thyme, dill, parsley. With avocado.*

Proteína extra con costo adicional. El precio depende del tipo de proteína y la porción utilizada  
*Extra protein available at an additional cost. The price depends on the type of protein and the portion used.*



Libre de Gluten  
Gluten Free



Amigable con Dieta Keto  
Keto Diet Friendly



Opción Vegetal Disponible  
Plant Based Available



Vegano  
Vegan



Recomendación del Chef  
Chef's Recommendation



Síguenos en Redes Sociales  
Follow us on Social Media  
@chezbluecafe

CHEZBLUE  
CAFE & FOOD BAR

+52 624 247 5661