

**ORIUNDO**

**MENÚ DE DESAYUNOS**

**DISCURSO PROPIO**



Oriundo de una tierra llena de sabores, de platos que cuentan historias, ingredientes que son parte de leyendas, porque “De maíz amarillo y de maíz blanco se hizo su carne; de masa de maíz se hicieron los brazos y las piernas del hombre”, de manos orgullosas llenas de tierra de este gran Mayab... Yo también soy Oriundo y quiero hacerte sentir...

**A Yucatán en cada bocado...**

---

**DISCURSO PROPIO**

## DESAYUNOS / BREAKFAST

---

### Desayuno Incluido en el hospedaje

Incluye:

Café (americano, capuchino, espresso),  
variedad de tés , jugos naturales del día, fruta  
mixta de temporada, panadería yucateca  
(dulce-salado).

**\*1 plato fuerte a escoger por persona**

### Breakfast Included

Include:

Coffee (black coffee, cappuccino, espresso,  
variety of teas, natural juices of the day,  
mixed seasonal fruit, Yucatecan bakery  
(sweet-salty),

**\*1 main course of choice per person**

---

## ENTRADAS / APPETIZER

---

### TOSTADA DE AGUACATE

- \$220 -

Servido con rebanada de pan de  
Ramón con miltomate, pepita de  
calabaza, queso de bola y hojas.

### AVOCADO TOAST

Served on a slice of Ramón bread, with  
miltomate sauce, pumpkin seeds, Edam  
cheese and mixed greens.

### TOSTADA FRANCESA

- \$190 -

Con queso de mascarpone (15gr),  
fruta local flameada con Xtabentún,  
pepita de calabaza y azúcar glass.

### FRENCH TOAST

Served with mascarpone (15gr) cheese,  
mix of Xtabentun flambé fruit,  
pumpkin seeds and powdered sugar.

### CHIA PUDDING

- \$190 -

Con leche de coco y  
plátano, yogurt, granola  
casera y trozos de piña.

### CHIA PUDDING

Coconut milk and banana, greek  
yogurt, homemade granola, and  
pineapple dices.

### PLATO DE FRUTA DE TEMPORADA

- \$190 -

Frutos rojos, kiwi, peras, durazno  
con granola de la casa y yogurt.

### SEASONAL FRUIT PLATE

Berries, kiwi, pears and peach served with  
homemade granola and greek yogurt.

---

## DISCURSO PROPIO

---

## PLATO FUERTE / MAIN COURSE

---

### CROQUE-MONSIEUR CON PIERNA DE CERDO PELÓN

- \$240 -

Sandwich de pan artesanal relleno de jamón de pavo (40gr), gratinado con queso gruyère, cerdo confitado (60gr) bañado en crema bechamel con un toque de chile Xcatic y cebollas caramelizadas.

### CROQUE MONSIEUR WITH YUCATECAN PORK

Handmaded bread sandwich with turkey ham (40gr), grilled gruyère cheese, Yucatecan pork (60gr), bechamel cream with notes of Xcatic, and caramelized onions.

### HUEVOS ENCAMISADOS CON CARNE AHUMADA

- \$230 -

Tortilla a mano rellena de huevo (2 piezas) y cocidas al comal, servido con salpicón de carne ahumada, tomate y cebolla, queso, crema, aguacate y salsa de chiltomate.

### ENCAMISADO'S EGGS WITH SMOKED PORK MEAT

Handmade tortilla stuffed with fried egg (2 pieces), served with a mix of smoked meat, tomato, coriander and onion, cheese, sour cream, avocado, and chiltomate sauce

### COCOTAZO

- \$230 -

Pan local relleno de jamón de pavo (120gr), queso gruyère, huevo frito y hojas verdes acompañado de aderezo de chile Xcatic.

### COCOTAZO

Local bread stuffed with turkey ham (120gr), gruyere cheese, fried egg, mixed greens and Xcatic creamy sauce.

### CHILAQUILES

- \$220 -

Salsa roja o verde, queso de hebra de Sucilá, cremoso de aguacate, rábano y cebolla morada.  
Proteína a elegir: pechuga de pollo (100gr), longaniza (100gr), carne ahumada (100gr) o huevos fritos o revueltos (120gr).

### CHILAQUILES

Green or red sauce, sucilá string cheese, avocado cream, raddish slices red onion and sour cream  
Proteins: Smoked meat (100gr), longaniza (100g), chicken breast (100gr), fried or scrambled eggs (120g)

### TETELA DE CHAYA CON IBES (FRIJOL BLANCO) Y QUESO DE SUCILÁ

- \$190 -

Servida con salsa de jitomate, aguacate, rábanos, elote asado y crema.

### CHAYA TETELA WITH IBES (WHITE BEANS) AND SUCILÁ CHEESE

Served with tomato sauce, avocado and raddish slices, grilled corn and sour cream

### QUESADILLAS DE MAÍZ LOCAL

- \$190 -

Rellenas de queso de hebra de Sucilá con frijol, flor de calabaza o calabaza frita.

### LOCAL CORN QUESADILLAS

Handmade tortillas stuffed with Sucilá cheese, beans, fried pumpkin or pumpkin flowers.

### HOT CAKES (A ELEGIR: HARINA DE TRIGO O HARINA DE AVENA)

- \$180 -

Con queso mascarpone, mermelada casera y miel de abeja o maple.

### HOT CAKES (OATMEAL OR WHEAT FLOUR)

Served with mascarpone cheese, homemade jelly, and honey or maple syrup.

---

## DISCURSO PROPIO

---

## HUEVOS AL GUSTO

HUEVOS FRITOS	- \$230 -
Con longaniza asada, lonchas de jamón de pavo (7gr), elote asado y hotcakes acompañados de mermelada casera, mantequilla y miel de abeja.	
HUEVOS BENEDICTINOS ORIUNDO	- \$230 -
Pan de maíz, jamón de pavo (60gr), salsa holandesa, ensalada de tomate local, tocino (60gr) y chaya.	
OMELETTE VALLISOLETANO	- \$230 -
Con longaniza, puré de plátano macho, frijol refrito y calabacitas en pib.	
HUEVOS REVUELTOS CON CHAYA	- \$220 -
Servidos con queso asado, frijoles refritos y salsa de tomate.	
PLATO DE FRUTAS MIXTAS	- \$190 -
PANADERÍA ARTESANAL (DULCE Y SALADO)	- \$180 -
(Canasta con 3 piezas)	

## EGGS

FRIED EGGS	
With grilled sausage, sliced turkey ham (7gr), roasted corn and pancakes served with homemade jam, butter and honey.	
ORIUNDO BENEDICT EGGS	
Corn bread, turkey ham (60gr), Hollandaise sauce, bacon (60gr), local tomato salad, and spinach tree.	
VALLADOLID OMELETTE	
Served with longaniza, local plantain purée, refried beans, and pib pumpkin.	
SCRAMBLED EGGS WITH CHAYA	
Served with refried beans, grilled cheese and tomato sauce.	
PLATE OF MIXED FRUIT	
HANDMADE BREAD BAKERY (SWEET AND SALTY)	
(Basket with 3 pieces)	

---

## BEBIDAS / DRINKS

---

CAFÉ AMERICANO 236ml	- \$75 -	BLACK COFFEE 236ml
CAPUCCINO 150ml	- \$85 -	CAPUCCINO 150ml
ESPRESSO 30ml	- SENCILLO \$80 - - DOBLE \$110 -	ESPRESSO 30ml
VARIEDAD DE TÉS Y TISANAS 236ml	- \$110 -	HERBAL TEAS 236ml
VASO DE LECHE (COCO O ALMENDRA) 150ml	- \$95 -	GLASS OF MILK (COCONUT OR ALMOND) 150ml
JUGOS NATURALES DEL DÍA 150ml	- \$85 -	FRESH JUICES 150ml
VASO DE LECHE (ENTERA O DESLACTOSADA) 150ml	- \$75 -	GLASS OF MILK (REGULAR OR LACTOSE FREE) 150ml

---

## DISCURSO PROPIO

ESCUCHAR



---

DISCURSO PROPIO