



SABBIA

BEACH CLUB

SE RESERVA EL DERECHO DE ADMISIÓN,
RENTA Y TIEMPO DE USO DE SU MOBILIARIO.
*LOS PRECIOS INCLUYEN IVA.
*PROPINA SUGERIDA, NO INCLUIDA.

RESERVES THE RIGHT TO ADMISSION, RENT
AND TIME OF USE OF ITS FURNITURE.
*TAX ARE INCLUDED.
*SUGGESTED TIP NOT INCLUDED.

SE RÉSERVE LE DROIT D'ADMISSION, DE
LOCATION ET LE TEMP D'UTILISATION
D'IMMOBILIER.
*LES PRIX INCLUENT LA TVA.
*SUGGESTION DE POURBOIRE NON INCLUS.



MENU DESAYUNO



SABBIA

BEACH CLUB

**TEQUILA
30-30®**

CRISTALINO

ESPECIAL DE LA CASA HOUSE SPECIALTY

- * **COMBO MADAME BREAKFAST** • 240 GRS \$ 199
Omelette con jamón acompañado de hotcakes con Nutella y fruta mixta | *Omelette with ham, accompanied by pancakes with Nutella and mixed fruit.*
- * **COMBO SABBIA BREAKFAST** • 200 GRS \$ 199
Omelette con mix de pimientos asados, espinacas, tocino, fruta y pan francés | *Omelette with a mix of roasted peppers, spinach, bacon, fruit, and French toast*
- * **QUESABIRRIA COMBO** • 250 GRS \$ 219
Con tortilla de harina, papas fritas, un huevo estrellado, consomé de birria y cebolla morada | *With flour tortilla, French fries, a fried egg, birria broth and red onion.*
- * **COMBO CREPA** • 2 PZA \$ 189
Crepa salada rellena de huevo con jamón y queso, bañada en salsa poblana fría, pan francés, ensalada | *Salty crepe stuffed with egg, ham and cheese, bathed in poblano sauce, French toast, salad.*
- * **CHILAQUILES BORRACHOS CON BIRRIA ESTILO GDL** • 300 GRS \$ 185
Birria de res cocinada al horno, queso, crema agria, cebolla morada, cilantro, acompañados de frijoles fritos, un huevo estrellado ó al gusto | *Beef marinated in chili paste slowly cooked in the oven, cheese, sour cream, red onion, cilantro, accompanied with fried beans and a fried egg or cooked as you like them.*

OMELETTES OMELETTES

Acompañados de frijoles | *Served with beans*

- * **OMELETTE CON QUESO** • 200 GRS \$ 145
OMELETTE WITH CHESSE
- * **EXTRAS OMELETTES CADA UNO** • 120 GRS + \$ 13
Jamón de pavo, tocino, chorizo, salchicha de pavo, queso panela, jitomate, cebolla, espinaca, pimientos, champiñones | *Turkey ham, bacon, chorizo, turkey sausage, panela cheese, tomato, onion, spinach, bell peppers, mushrooms.*
- * **LIGERO** • 200 GRS \$ 160
LIGHT
3 claras de huevo, queso panela y espinacas, bañadas en nuestra salsa verde casera. Acompañado con ensalada mixta | *3 egg whites, panela cheese & spinach covered in our homemade green tomato sauce. Accompanied with salad.*
- * **LOS CLÁSICOS BENEDICTINOS** • 2 PZA \$ 189
Con muffin inglés, lomo canadiense, huevo pochado, salsa holandesa y ensaladilla mixta | *Poached egg mounted on english muffin, grilled gouda cheese and rajas poblanas. Bathed with creamy roasted poblano chili sauce and aromas of hoja santa.*

HUEVOS EGGS

- * **HUEVOS AL GUSTO** • 2 PZA \$ 145
EGGS AS YOU LIKE THEM
Dos huevos cocinados a tu elección acompañados con deliciosos frijoles refritos | *Two eggs cooked as you like them accompanied with refried beans.*
- * **DIVORCIADOS O RANCHEROS** • 240 GRS \$ 145
Dos huevos montados sobre tortilla de maíz frita, bañados en salsa roja y verde | *Two eggs served on a fried corn tortilla base bathed in our homemade green and red sauces.*
- * **NORTEÑO** • 200 GRS \$ 185
Machaca con dos huevos y guarnición de frijoles refritos, chiles toreados y tortilla de harina | *Machaca con dos huevos y guarnición de frijoles refritos, chiles toreados y tortilla de harina.*
- * **BURRITO DE DESAYUNO** • 200 GRS \$ 155
BREAKFAST BURRITO
Dos huevos revueltos con queso y un ingrediente a elegir: jamón, tocino o chorizo, acompañado de frijoles | *Two scrambled eggs with cheese and a choice of one ingredient: ham, bacon or chorizo, served with beans.*
- * **BURRITA DE MACHACA** \$ 175
Tortilla de harina, machaca norteña, salsa roja en aroma de epazote, aguacate y crema agria | *Flour tortilla, northern machaca, red sauce flavored with epazote, avocado and sour cream.*
- * **QUESABIRRIAS ESTILO GDL** • 3 PZA \$ 159
Tortillas de maíz rellenas de queso y nuestra birria hecha en casa, servidas con consomé de birria, cebolla morada y cilantro | *Corn tortillas stuffed with cheese and home-made beef birria, served with stew, red onions and cilantro.*
- * **MOLLETES** • 4 PZA \$ 115
Bolillo tostado con frijoles refritos, queso y salsa mexicana | *Bolillo bread with refried beans, cheese, and Mexican salsa.*
- * **EXTRA** • 200 GRS + \$ 45
Pollo, Arrachera, Chorizo | *Chicken, Flank Steak, Chorizo.*
- * **CHILAQUILES VERDES O ROJOS** • 300 GRS \$ 135
O DIVORCIADOS GREEN OR RED CHILAQUILES
Crema agria, queso fresco, cebolla morada, acompañados de frijoles refritos | *Sour cream, fresh cheese, red onion, served with refried beans.*
- * **EXTRA**
2 Huevo | 2 Egg + \$ 35
Pollo o Arrachera (150grs) | *Chicken or Flank Steak (150 grs).* + \$ 45



HOT CAKES & PAN FRANCÉS

- * **LOS ORIGINALES HOTCAKES** • 3 PZA \$ 135
Nuestra esponjosa receta única y original | *Our unique and original recipe.*
- * **PANQUE PEQUE** • 3 PZA \$ 119
Tres mini hotcakes con plátano, cajeta y froot loops | *Three mini pancakes with banana, cajeta and froot loops.*
- * **DESAYUNO AMERICANO** • 200 GRS \$ 189
AMERICAN BREAKFAST
Dos huevos, dos tiras de tocino, tres mini hotcakes | *Two eggs, two bacon strips, three mini pancakes.*
- * **PAN FRANCÉS** • 3 PZA \$ 145
Con pan artesanal, sumergido en una mezcla cremosa a base de huevo y leche con perfumes de vainilla y canela | *Artisanal brioche bread dipped in a creamy mixture of egg and milk with notes of vanilla and cinnamon.*
- * **PLATO DE FRUTA DE TEMPORADA** • 200 GRS \$ 135
SEASONAL FRUIT PLATE
Frutos mixtos de temporada acompañados de yogurt, miel y granola | *Seasonal mixed fresh fruit served with yogurt, honey and granola.*

EXTRAS Cada uno | each

- * **PAN TOSTADO** • 2 PZA \$ 35
TOASTED BREAD
- * **JAMÓN DE PAVO** • 3 PZA \$ 35
TURKEY HAM
- * **TOCINO** • 3 PZA \$ 35
BACON
- * **FRIJOLETS REFRITOS** • 150 GRS \$ 35
REFRIED BEANS
- * **ARRACHERA** • 130 GRS \$ 45
FLANK STEAK
- * **MACHACA** • 130 GRS \$ 45
MACHACA
- * **CHILAQUILES** • 130 GRS \$ 45
CHILAQUILES
- * **CHISTORRA** • 130 GRS \$ 45
CHISTORRA
- * **CHORIZO** • 130 GRS \$ 45
CHORIZO
- * **POLLO** • 130 GRS \$ 45
CHICKEN
- * **QUESO PANELA** • 130 GRS \$ 45
PANELA CHEESE