

Café Campestre

Breakfast Menu

8 - 11

Pancakes and fruit – C\$210

American style pancakes with local cloud forest honey and a seasonal fresh fruit bowl

Omelet – C\$240

Omelet with tomatoes, peppers, onions and mozzarella cheese served with sauteed potatoes or wholegrain toast and butter with a side of seasonal fresh fruit

Grand Slam – C\$260

3 eggs any style, pasture reared organic bacon, 2 slices wholegrain toast and butter, sauteed rosemary potatoes and seasonal fresh fruit bowl

Eggs Benedict – C\$280

Toasted English muffins, organic pasture reared bacon, free range poached eggs, fresh basil, Hollandaise sauce, sauteed rosemary potatoes and seasonal fresh fruit bowl

Nica Breakfast Burrito – C\$230

Scrambled eggs, re-fried beans, rice, fried local cheese, pico de gallo salsa, fresh sour cream, garlic chives and seasonal fresh fruit bowl

Happy Pig Burrito – C\$260

Organic pasture reared bacon from our farm with scrambled eggs, sauteed potatoes, melted mozzarella, pico de gallo salsa, fresh sour cream and a side of seasonal fresh fruit

Vegan Burrito – C\$230

Chickpeas, wilted cactus leaves, peppers, onions, sauteed rosemary potatoes, oven dried tomatoes, spicy pico de gallo salsa and a side of seasonal fresh fruit

Extras

Eggs any style – C\$25 each

Organic Bacon (2oz) - C\$75

Toast and butter (2pc) - C\$60

Seasonal fresh fruit bowl - C\$50

Café Campestre

Menu Desayuno

8 - 11

Panqueques con frutas – C\$210

Panqueques estilo Americano con miel del bosque nublado y una taza de frutas frescas del local

Omelet – C\$240

Omelet cocido con tomates, chiltomas, cebollas y queso mozzarella con papas salteadas o pan integral tostado con mantequilla y una taza de frutas frescas de la temporada

El Golpe Grande – C\$260

3 huevos al gusto, tocino orgánica de la granja, pan integral tostada con mantequilla, papas salteadas con romero y una taza de frutas frescas del local

Huevos Benedicto – C\$280

Muffin's Ingles tostadas, tocino organico de la granja, huevos locales escalfados, salsa Holandesa, albahaca fresca, papas salteadas con romero y una taza de frutas frescas de la temporada

Nica Desayuno Burrito – C\$230

Huevos revueltos, frijoles negras machacadas, arroz, queso frito, pico de gallo, natilla fresca y cebollin servido con una taza de frutas frescas de la temporada

Burrito de Tocino – C\$260

Tocino orgánico de la granja, huevos revueltos, papas salteadas, queso mozzarella derretido, pico de gallo y natilla servido con una taza de frutas frescas de la temporada

Burrito Vegano - C\$230

Garbanzos, espinaca de hojas de cactus de rosa, chiltomas, cebollas, papas salteadas, tomates secos y pico de gallo salsa, servido con una taza de frutas frescas del local

Extras

Huevos al gusto – C\$25 unidad

Tocino orgánico (2oz) - C\$75

Pan tostado con mantequilla (2pc) - C\$60

Taza de frutas frescas - C\$50