

# 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*