



Leynia

BREAKFAST | DESAYUNOS

7:00 AM A 11:30 AM

EGGS ANY STYLE

\$ 290

(Omelette, scrambled, fried or poached)

Add ingredients, (tomato, onion, mushrooms, ham, bacon, serrano chile, cheese manchego or mozzarella cheese) garnished with crispy avocado & cherry tomatoes with pesto

(Omelette, revueltos, estrellados o pochados)

Añade los ingredientes, (jitomate, cebolla, espinaca champiñones, jamón, tocino, chile serrano, queso, mozzarella) Guarnición de aguacate crisy y jitomates cherrys con pesto de albahaca

SUNNY SIDE UP MOTULEÑOS

\$ 290

2 Fried eggs, ranchera sauce, black bean puree, plantain tortilla, ham, coriander, peas, fried plantains & cotija chesse.

Huevos motuleños. 2 huevos estrellados, salsa ranchera, puré de frijol negro, tortilla de plátano macho, jamón, cilantro, chicharos, plátanos fritos y queso fresco

PROVENCAL EGGS

\$ 330

Breaded fried eggs, mushroom duxelle, truffled mushroom cream & fried potatoes

Huevos fritos empanizados, duxelle de hongos, crema de hongos trufada y patatas fritas

BURRITO

\$ 300

With scrambled egg, guacamole, beans, mozzarella cheese, mushrooms & seasonal salad

Con huevo revuelto, guacamole, frijol, queso mozzarella, hongos y ensalada de temporada

SAVORY WAFFLES

\$ 330

Fried breaded chicken and sunny side eggs

Pollo frito empanizado y huevo frito estrellado

CHILAQUILES RED OR GREEN

\$ 250

Tortilla chips, cotija cheese, sour cream, avocado, fried egg, onion & coriander

Chilaquiles a la Leynia rojos o verdes, queso cotija, crema acida, aguacate, huevo frito, cebolla y cilantro

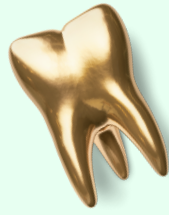


Chicken Pollo	\$350
Skirt Steak Arrachera	\$400
Lamb Borrego	\$400
Rib Eye	\$480



INCLUDES TAXES | PRICES IN MEXICAN PESOS | 07092023
INCLUYE IVA | PRECIOS EN PESOS MEXICANOS





Leynla

BENEDICTS SLS

\$ 380

English muffin, salmon caviar, poached egg, and Hollandaise sauce
Muffin inglés, caviar de salmón, huevo pochado, salsa holandesa.

LIGHT OMELETTE

\$ 290

Egg whites, asparagus, spinach, onion, huitlacoche & mozzarella cheese
Claras de huevo, espárragos, espinacas, cebolla, huitlacoche y queso mozzarella

Y PARA LA CRUDA | HANGOVER CURE

\$ 350

Our lamb quesadilla and broth
Nuestra quesadilla de cordero y su caldo

BATTERS HotCakes



PLAIN

\$ 310

Natural classic with red berries & cream cheese, accompanied with honey
Clásico natural con frutos rojos y crema de queso, acompañado con miel de abeja

SLS FRENCH TOAST

\$ 290

Homemade brioche bread, sliced almonds, caramelized banana, red fruits & cream cheese

Pan brioche hecho en casa, almendras fileteadas, plátano caramelizado, frutos rojos y crema de queso

CROQUE MADAME

\$ 320

Brioche bread, smoked turkey ham, swiss & parmesan cheese, 3 quail eggs & bechamel sauce

Pan brioche, jamón de pavo ahumado, queso suizo y parmesano, 3 huevos de codorniz y salsa bechamel

FILLED CROISSANTS

\$ 300

With brie cheese, scrambled eggs, tomato & asparagus, accompanied by fresh seasonal salad

Croissant relleno de queso brie, huevos revueltos, jitomate y espárragos, acompañado de ensalada fresca de temporada





Leynla

BAKERY

Panadería de la Casa



MINI SWEETS BREAD BASKET

Croissant, chokolatin & 2 varieties of the day
Canasta de pan dulce mini (croissant, chokolatin y 2 variedades del día)

\$ 150

BANANA BREAD & MARBLED CAKE

Panque de plátano & panque marmoleado

\$ 90

BISCUIT WITH CREAM CHEESE & STRAWBERRY

Bisquet con queso crema & fresa

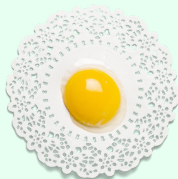
\$ 70

GLUTEN FREE BREAD

Pan libre de gluten

Dulce
Salado

\$ 70



LIGHT START

Empieza Ligero

TRADITIONAL AVOCADO TOAST

Farm Bread, guacamole, 2 poached eggs & fresh seasonal salad
Pan de campo, guacamole, 2 huevos pochados y ensalada fresca de temporada

\$ 320

AVENA BRULEE

Cooked oatmeal with sugar & cinnamon, homemade granola, toasted coconut, raisins & strawberries. Milk of choice: soja, almond, whole, coconut or water
Avena cocida con azúcar y canela, granola casera, coco tostado, uvas pasas y fresas. Leche a elección: soya, almendra, entera, coco o agua

\$ 210

ACAI BOWL

Greek yogurt acai, banana, red fruits, Kiwi, muesli & shredded coconut
Yogurt griego de acai, plátano, frutos rojos, kiwi, granola y coco rayado

\$ 300

SEASONAL FRUIT PLATTER

Seasonal fruits with yogurt
Plato de frutas de temporada con yogurt

\$ 300



INCLUDES TAXES | PRICES IN MEXICAN PESOS | 07092023
INCLUYE IVA | PRECIOS EN PESOS MEXICANOS

Leynia



SMOOTHIE

\$ 260

Banana, mango, yogurt & spirulina smoothie bowl with almond, chia, coconut, muesli, blueberry, banana & strawberry

Bowl de smoothie de plátano, mango, yogurt y espirulina con almendra, chia, coco, granola, blueberry, plátano y fresa



SIDES

Acompañamientos

BACON

Tocino

\$ 180

SAUSAGE

Salchicha

\$ 180

AVOCADO

Aguacate

\$ 160

HAM

Jamón

\$ 160

CHICKEN

Pollo

\$ 160

VEGETABLES

Vegetales

\$ 240

SLS BREAKFAST

\$ 330

Two fried eggs in red sauce, refried beans, sausage, bacon, cherry tomato, crispy avocado & country toast

Desayuno SLS, dos huevos estrellados bañados en salsa roja, frijoles refritos, salchicha, tocino, jitomate cherrys, aguacate crispy y tostadas de campo

LEYNIA BREAKFAST

Desayuno Leynia

AMERICAN BREAKFAST

\$ 600

American coffee or tea

Juice of the day (orange, green or grapefruit)

Seasonal fruit

Greek yohurt parfait

Bakery of the day

2 Eggs any style

DESAYUNO AMERICANO

Café americano o té

Jugo del día (naranja, verde o toronja)

Fruta de temporada

Parfait de yogurt griego

Panadería del día

2 Huevos al gusto



INCLUDES TAXES | PRICES IN MEXICAN PESOS | 07092023
INCLUYE IVA | PRECIOS EN PESOS MEXICANOS