



LIDO

COCINA DE PLAYA

DESAYUNO | BREAKFAST

8AM — 11.30AM

SALUDABLE HEALTHY

PLATO DE FRUTA • FRUIT PLATE _____ \$ 150

Fruta de temporada con granola y miel maple. 180 gr

Fruit of the season with granola and maple syrup. 180 gr

GRANOLA LIDO _____ \$ 180

Granola, plátano y frutos rojos con yogurt vegano o yogurt griego. 185 gr

Granola, banana and red berries with vegan yogurt or Greek yogurt. 185 gr

SUPERFOOD SMOOTHIE BOWLS

LIDO GREEN _____ \$ 200

Bowl de smoothie con matcha, kiwi y plátano cubierto de piñones, coco rallado, semillas de chía y fruta de temporada.

Smoothie bowl with matcha, kiwi and banana covered with pine nuts, shredded coconut, chia seeds and seasonal fruit.

LILA _____ \$ 200

Bowl de smoothie con acai, mora azul, fresa y plátano cubierto de coco rallado, granola hecha en casa y fruta de temporada.

Smoothie bowl with acai, blueberry, strawberry and banana covered with shredded coconut, homemade granola and seasonal fruit.

CHOCO LOVER _____ \$ 200

Bowl de smoothie con cacao, maca, mora azul y plátano cubierto de cacao nibs, granola hecha en casa y fruta de temporada.

Smoothie bowl with cacao, maca, blueberry and banana covered with cacao nibs, homemade granola and seasonal fruit.

TROPICALITO _____ \$ 200

Bowl de smoothie con espirulina, piña, mango y plátano cubierto de almendras, coco rallado y fruta de temporada.

Smoothie bowl with spirulina, pineapple, mango and banana covered with almonds, shredded coconut and seasonal fruit.

LO DULCE SWEETS

-  **CLÁSICOS HOT CAKES • CLASSIC PANCAKES** _____ \$ 170
 Hot cakes servidos con frutos de temporada, mantequilla y miel de maple.
AGREGA: Huevo estrellado + \$ 30, mantequilla de cacahuete + \$ 40 o tocino + \$ 90
 Served with red berries, butter and maple honey.
ADD: Sunny side up egg + \$ 30, peanut butter + \$ 40 or bacon + \$ 90
-  **HOT CAKES RED VELVET • RED VELVET PANCAKE** _____ \$ 230
 Hot cake de Red Velvet con un sutil toque de plátano cubierto con betún vegano y frutos rojos.
 Red Velvet pancake with a subtle touch of banana covered with vegan frosting and red berries.
-  **PAN FRANCÉS • FRENCH TOAST** _____ \$ 230
 Pan brioche servido con estofado de frutos rojos y helado.
 Brioche bread with red berry stew and ice cream.
-  **PAN DULCE (3) • SWEET BREAD (3)** _____ \$ 50
-  **PAN TOSTADO C/ SEMILLAS (2) • TOASTED MULTIGRAIN BREAD** _____ \$ 40

COMBOS LIDO LIDO COMBOS

- AMERICANO • AMERICAN** _____ \$ 280
 Huevos estrellados, omelette o revueltos con 2 ingredientes acompañados de frijoles, papas gajo con crema a las finas hierbas, pan tostado, mermelada de la casa, mantequilla, plato de fruta chico, jugo de naranja natural o jugo verde y café americano o té.
ESCOGE TUS INGREDIENTES: Queso manchego, queso Oaxaca, jamón de pechuga de pavo, chorizo, tocino, pimienta, champiñón, espinaca, cebolla y tomate.
 Sunny side up, omelette or scrambled eggs with 2 ingredients served with beans, fine herb sour cream potato wedges, toast, homemade jam, butter, small fruit plate, fresh juice (orange or green) and american coffee or tea.
CHOOSE YOUR INGREDIENTS: Manchego cheese, Oaxaca cheese, turkey breast ham, sausage, bacon, pepper, mushroom, spinach, onion and tomato.
-  **CONTINENTAL** _____ \$ 200
 Pan tostado, mermelada de la casa, mantequilla, plato de fruta chico, jugo de naranja natural o jugo verde y café americano o té.
 Toast, butter, homemade jam, fruit plate, fresh juice (orange or green) and american coffee or tea.

LOS MAÑANEROS

EGGS AND MORE

HUEVITOS AL GUSTO • EGGS YOUR WAY ————— \$ 160

Huevos estrellados, omelette o revueltos con 2 ingredientes acompañados de frijoles y papas cambray a las finas hierbas.

ESCOGE TUS INGREDIENTES: Queso manchego, queso Oaxaca, jamón de pechuga de pavo, chorizo, tocino, pimienta, champiñón, espinaca, cebolla y tomate.

Sunny side up, omelette or scrambled eggs with 2 ingredients served with beans and fine herb baby potatoes.

CHOOSE YOUR INGREDIENTS: Manchego cheese, Oaxaca cheese, turkey breast ham, sausage, bacon, pepper, mushroom, spinach, onion and tomato.

OMELETTE LIDO • LIDO OMELETTE ————— \$ 220

Omelette relleno de champiñones, espinacas, aguacate y queso de cabra servido con pesto de albahaca y papa hash brown.

Omelette filled with mushroom, spinach, avocado and goat cheese served with basil pesto and hash brown.

RANCHEROS DIVORCIADOS • DIVORCED RANCHEROS ————— \$ 180

Huevos estrellados sobre tortilla de maíz, frijoles y queso Oaxaca bañados con salsa roja y verde cubiertos con aguacate y cebolla morada encurtida con plátano frito.

Sunny side up eggs on corn tortillas, beans and Oaxaca cheese served with red and green sauce covered with avocado and onion with fried banana.

HUEVOS NORTEÑOS • NORTEÑOS EGGS ————— \$ 180

Huevos revueltos con machaca de res, tomate, cebolla y chile serrano servidos con frijoles, aguacate y tortilla de harina.

Scrambled eggs with machaca dried meat, tomato, onion and serrano chili served with beans, avocado and flour tortillas.

 CHILAQUILES • CHILAQUILES \$ 160

Totopos bañados en salsa roja, verde o divorciados servidos con aguacate, cebolla morada encurtida, cilantro, crema y queso fresco.

AGREGA: Huevo estrellado + \$ 30, pollo + \$ 80 o arrachera + \$ 140

Tortilla chips covered with a red sauce, green sauce or both with avocado, purple onion, coriander, sour cream and fresh cheese.

ADD: Egg + \$ 30, chicken + \$ 80 or arrachera flank steak + \$ 140

 CHILAQUILES VEGANOS • VEGAN CHILAQUILES \$ 160

Totopos bañados en salsa roja, verde o divorciados servidos con aguacate, cebolla morada encurtida, cilantro y requesón de almendra.

AGREGA: Yaca al pastor + \$ 90

Tortilla chips covered with a red sauce, green sauce or both with avocado, prickly red onion, coriander and vegan almond cotija cheese.

ADD: Jackfruit al pastor + \$ 90

 BENEDICTINOS (2) • BENEDICT (2) \$ 280

Muffin inglés con espinaca y huevo pochado cubierto de salsa holandesa y espárragos.

AGREGA: Salmón ahumado + \$ 130 ó tocino + \$ 100.

English muffin with spinach and poached egg covered with sauce hollandaise and asparagus.

ADD: Smoked salmon + \$ 130 or bacon + \$ 100.

 HUEVOS A LA FLORENTINA • TENDER BAKED EGGS \$ 200

Huevos al horno tiernos sobre una cama de salsa cremosa de quesos y espinaca baby, acompañados de aguacate.

Tender baked eggs on a bed of creamy cheese sauce and baby spinach with avocado.

BAGELS Y SANDWICHES

BAGELS & SANDWICHES

MADRUGADOR _____ \$ 180

Bagel con huevos revueltos, tocino, queso manchego y queso crema al chipotle servidos con papas gajo con crema a las finas hierbas. 120 gr

Bagel with scrambled eggs, bacon, manchego cheese and chipotle cream cheese served with fine herb sour cream potato wedges. 120 gr

SAMMY _____ \$ 270

Bagel con salmón ahumado, queso crema a las finas hierbas, pepino, cebolla morada, alcaparras y eneldo servido con ensaladita. 100 gr

Bagel with smoked salmon, fine herb cream cheese, cucumber, red onion, capers and dill served with salad. 100 gr

AHUACATL _____ \$ 170

Tosta de pan artesanal con aguacate, tomates cherry y aceite de olivo con pesto de pepitas tostadas al ajo.

AGREGA: Huevo pochado + \$ 30 o salmón ahumado + \$ 130.

Artisanal toast with avocado, cherry tomato, olive oil and a toasted pumpkin seed garlic pesto.

ADD: Poached egg + \$ 30 or smoked salmon + \$ 130.

COMBO NIÑOS

KIDS COMBO

SEÑOR OSO • SEÑOR BEAR _____ \$160

Osito de hot cake, plato de fruta, leche o jugo natural de naranja.

Pan cake bear, fruit plate and milk or fresh orange juice.

SEÑORA GALLINA • SEÑORA CHICKEN _____ \$160

Huevito revuelto con jamón de pechuga de pavo servido con frijoles y papas gajo, plato de fruta, leche o jugo natural de naranja. 60 gr

Scrambled eggs with turkey breast ham served with beans and potato wedges, fruit plate and milk or fresh orange juice. 60 gr