



DESAYUNOS

PARA COMENZAR EL DIA

VARIEDAD DE FRUTAS MIXTAS.	\$155
Cubos de piña, melón chino, papaya con granizado de miel de abeja.	
BOWL DE FRUTOS ROJOS.	\$160
Fresa, frambuesa, mora y blueberry	
YOGURT GRIEGO.	\$170
Con granola casera y ensalada de frutos rojos.	
BOWL DE AVENA.	\$160
Hidratada en leche de almendra, compota de manzana, canela y un toque de dátil. Fria o caliente.	

SELECCION DE HUEVOS DE GRANJA

HUEVOS A LA CAZUELA.	\$290
Polvo de zaatar, queso feta, jocoque, salsa martajada de chile morita.	
HUEVOS AL GUSTO.	\$240
Jamón de pavo. Tocino. A la mexicana. Chorizo. Queso manchego.	
Acompañados de salsa de su elección: verde, roja, tatemada o cremoso de habanero y morita y frijoles refritos de la casa.	
HUEVOS ROCASAL.	\$255
Enfrijoladas rellenas de huevo a la mexicana, chorizo, lechuga. Acompañados de salsa verde. (3 UND)	
HUEVOS MOTULEÑOS ESTILO ROCASAL.	\$270
Tostadas de maíz, frijoles refritos, jamon de pavo. En salsa ranchera y habanero. Platano macho frito.	
HUEVOS RANCHEROS.	\$250
Tortilla de maíz pochada, jamón de pavo, bañados en salsa roja, acompañados de frijoles refritos.	
HUEVOS HABANERO.	\$240
Huevos fritos, bañados de crema de habanero tatemada, chorizo y aguacate.	

TOAST

CREMOSO DE AGUACATE.	\$270
Salmón marinado, rabanitos orgánicos, huevo de codorníz y un toque cítrico.	
NUESTRO TOAST "BLT"	\$225
Lechuga, jitomates orgánicos, tocino, aguacate acompañado de un huevo frito.	
BECHAMEL DE TOCINO.	\$235
Queso parmesano, Mostaza casera huevo-estrellado. Acompañado de ensalada de la casa.	

MOMENTO DULCE

HOT CAKES DE CAMOTE.	\$185
Mantequilla de rancho, miel de maple y nuez pecana.	
WAFFLES BELGAS.	\$185
Naturales o con chips de chocolate.	
Se agrega a tu elección: plátano caramelizado, crema batida, miel de agave, abeja o maple.	



Todas nuestras recetas están elaboradas con productos de la más alta calidad, naturales sin conservadores y de manera artesanal.

OMELETTES

OMELETTE DE ESPINACAS.	\$245
Con champiñones salteados, brotes de temporada y salsa a su elección.	
OMELETTE POBLANO.	\$245
Rajas de poblano, maíz blanco, queso panela, nopal y crema de poblano rostizado.	
OMELETTE DE HUITLACOCHÉ.	\$245
Queso de cabra, acompañado de salsa verde.	
OMELETTE EN SALSA DE TRES QUESOS (GRUYERE, CABRA, MANCHEGO)	\$270
Tocino crujiente y jitomate cherry.	

SUGERENCIAS DE NUESTRA COCINA

CHILAQUILES ROCASAL.	\$270
Con tortilla de maíz. Acompañados de salsa de su elección: verde, roja, tatemada, cremoso de habanero o morita y frijoles refritos de la casa.	
Agrega proteína adicional:	
● Huevo \$35 🍗 Pollo \$50 🍖 Cecina \$80	
ENCHILADAS DE LA CASA.	\$270
Con salsa verde, morita, roja o cremosa de habanero. A elegir pollo o queso panela. Naturales o gratinados.	
Agrega proteína adicional:	
🍖 Cecina \$80	
NUESTRO SOPE ESTILO ROCASAL.	\$195
Mezcla de cecina, frijoles refritos, acompañado de queso panela, crema de rancho y salsa verde cruda.	
SINCRONIZADA DE TORTILLA INTEGRAL DE BETABEL.	\$240
A la plancha, acompañada de chiles manzanos marinados, rellena de jamón de pavo y láminas de aguacate. Con tomate heirloom, queso oaxaca y un toque de frijol.	
FLAUTAS DE CARNITAS. (2PZ)	\$250
Crema de rancho, queso panela y salsa verde de tomate cruda	
MOLLETES.	\$180
En pan sourdough, frijoles refritos caseros, guacamole y pico de gallo.	
Agrega proteína adicional.	
🍖 Tocino \$25 🍗 Jamón \$25 🍖 Chorizo \$30	
MINI TORTAS AHOGADAS.	\$185
Frijoles refritos, maciza confitada, clásica salsa ahogada. (2 UND)	
NUESTRO GRILLED CHEESE.	\$265
Mezcla de tres quesos: cheddar, manchego y gouda. Mantequilla de hierbas en pan sourdough y crema de jitomate picante.	
ENMOLADAS.	\$275
Nuestra clásica receta casera de mole elaborada con más de 20 ingredientes. Rellenas de pollo, queso panela o naturales con crema de rancho, queso fresco y frijoles refritos.	
Agrega proteína adicional:	
● Huevo \$35 🍖 Cecina \$80	
CLÁSICAS ENFRIJOLADAS.	\$250
Queso fresco, crema de rancho, cremoso de aguacate y salsa macha.	
Agrega proteína adicional:	
● Huevo \$35 🍗 Pollo \$50 🍖 Cecina \$80	
NOPAL ASADO CON QUESO PANELA A LA PLANCHA.	\$170
Salsa verde y juliana de lechuga.	
Agrega proteína adicional:	
● Huevo \$35 🍗 Pollo \$50 🍖 Cecina \$80	

*NOTA: TODOS LOS EXTRAS TIENEN UN COSTO ADICIONAL

*TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA.



BREAKFAST

STARTING THE DAY

MIXED SEASONAL FRUIT.	\$155
Pineapple, cantaloupe, papaya whit honey granita.	
RED BERRIES BOWL.	\$160
Strawberry, raspberry, blackberry and blueberry.	
GREEK YOGURT.	\$170
Homemade granola, red berries	
OATMEAL BOWL.	\$160
Almond milk, apple compote, cinnamon, dates. (Warm or Cold)	

EGGS SELECTION FROM THE FARM

FRIED OR SCRAMBLED "CAZUELA" EGGS.	\$290
Zaatar powder, feta cheese, jocoque, chile morita sauce.	
EGGS TO TASTE.	\$240
Turkey ham, bacon, mexican style, chorizo or manchego cheese. Choose your favorite sauce: green, red, charred, habanero cream or morita y refried beans.	
OUR SIGNATURE DISH EGGS "ROCASAL STYLE"	\$255
Corn tortilla stuffed whit scrambled eggs mexican style, chorizo, letucce, with black bean sauce and green sauce. (3 UND)	
FRIED EGGS "MOTULEÑOS STYLE"	\$270
Crispy corn tortillas, refried black beans, turkey ham, ranchera sauce and fried plantain.	
CLASSIC "RANCHEROS" EGGS.	\$250
Poached corn tortilla, turkey ham, red sauce and refried beans.	
FRIED EGGS IN HABANERO SAUCE.	\$240
With chorizo and avocado.	

TOAST
(Sourdough bread)

AVOCADO CREAM.	\$270
Marinated salmon, organic radishes, quail egg, touch lemon	
BLT TOAST	\$225
Bacon, lettuce and tomatoes, crispy bacon with fried egg on top.	
BACON BECHAMEL	\$235
Parmesan cheese, homemade mustard, fried egg, crispy bacon and fresh home salad.	

SWEET MOMENT

SWEET POTATO PAN CAKES.	\$185
Fresh butter, maple syrup and pecans	
BELGIAN WAFFLES.	\$185
Natural or with chocolate chips, caramelized banana whip cream and maple honey or agave.	



All the recipes are homemade with the most exclusive and high quality products.

OMELETTES

SPINACH OMELETTE.	\$245
sauted mushrooms sprouts with any choice selection sauce.	
POBLANO STYLE.	\$245
Poblano chili white corn, panela cheese, and roasted poblano sauce.	
BLACK CORN "HUITLACOCHÉ" OMELETTE.	\$245
Goat cheese and green sauce.	
3 CHEESE SAUCE "OMELETTE" (SWISS, GOAT, MANCHEGO)	\$270
Crispy bacon, cherry tomatoes.	

SUGGESTIONS FROM OUR KITCHEN

CHILAQUILES ROCASAL STYLE.	\$270
Corn chips, served with any sauce of our selection, green, red, habanero cream, morita and refried beans. Extra of: 🥚 Egg \$35 🍗 Chicken \$50 🍖 Dried meat \$80	
OUR HOMEMADE ENCHILADAS.	\$270
With green sauce, morita, red or creamy habanero. Choose chicken o panela cheese. Extra of: 🍖 Cecina \$80	
OUR SOPE ROCASAL STYLE.	\$195
Dried meat, refried beans, panela cheese, sour cream and green sauce.	
WHOLE WHEAT BEETROOT TORTILLA.	\$240
Sincronizada stuffed of black refried beans, turkey ham, Oaxaca cheese, avocado, heirloom tomatoes.	
CARNITAS FLAUTAS. (2PCS.)	\$250
Pork meat, sour cream, panela cheese, green sauce.	
MOLLETES.	\$180
Sourdough bread, refried beans, melted cheese, guacamole and pico de gallo. Extra of: 🍖 Bacon \$25 🍖 Ham \$25 🍖 Chorizo \$30	
MINI TORTAS "AHOGADAS".	\$185
Refried beans, pork meat, dip in spicy red hot. (2 PCS)	
GRILL CHEESE	\$265
Mix cheeses: cheddar, manchego y gouda. Herb butter in sourdough bread with roasted tomato cream.	
CLASSIC ENMOLADAS.	\$275
Our homemade mole recipe whit more than 30 ingredients stuffed with chicken, panela cheese. sour cream and fresh cheese, refried beans. Extra of: 🥚 Egg \$35 🍖 Dried meat \$80	
CLASSIC ENFRIJOLADAS.	\$250
Black bean sauce, poached corn tortillas, cream of avocado macha sauce. Extra of: 🥚 Egg \$35 🍗 Chicken \$50 🍖 Dried meat \$80	
CACTUS PEAR.	\$170
Panela cheese, green sauce and lettuce. Extra of: 🥚 Egg \$35 🍗 Chicken \$50 🍖 Dried meat \$80	