



BREAKFAST

Nuestro Buffet

\$ 125

- Pan artesanal Casa Fayette
- Fruta de temporada
- Cereales
- Tabla de quesos y carnes frías
- Trucha ahumada
- Yogurt de Ajijic
- Queso cottage
- Granola del Chef
- Huevos duros / fritos / revueltos
- Jugos frescos de frutas y verduras
- Café Americano

A LA CARTA

Huevos Rancheros Fayette	\$65
Huevos Americanos (tocino & hashbrowns)	\$75
Huevos Benedictinos	\$95
Huevos pochados con trucha ahumada	\$95
Omelette espinacas, hongos y queso de cabra	\$75
Omelette de salami y queso chihuahua	\$85

Chilaquiles en Salsa pasilla / verdes	\$70
Añadir pollo o huevo	\$15
Enfrijoladas con chipotle y chorizo	\$90
Molletes de hongos con queso oaxaca	\$70
Molletes de chorizo con queso chihuahua	\$85
NY Bacon Sandwich (huevos revueltos suaves, tocino de casa, cheddar y cebolla)	\$85
Buttermilk pan Cakes con miel maple canadiense	\$60
French Toast con salsa de Guayaba o frutos rojos	\$70
Panqué de Aceite de Oliva	\$35
Bisquets Casa Fayette	\$35
Plato de frutas de temporada	\$40
Yogourt de Ajijic extra	\$15
Queso cottage	\$15

BEBIDAS

Café Americano (Oaxaca)	\$25
Expresso (Malongo)	\$28
Café Latte	\$35
Chocolate Caliente	\$25
Smoothies	\$55
Jugo de fruta natural	\$30
Tisanas frutales y florales (Kusmi tea paris)	\$28



LUNCH MENU

SOUPS

Our House Soup	\$50
Lentil Soup	\$55

SALADS

Our Grilled Cesar	\$105
Quinoa with sunflower seeds and endives	\$115
Panzanella	\$110
Kale with citrus and goat cheese	\$115
Baby arugula with confit tomatoes	\$115

APPETIZERS

Fried calamari with jalapeno mayo	\$95
Tuna tartare	\$105
Scallops with watermelon and cucumber	\$110
The New England Shrimp Cocktail	\$125

SANDWICHES

Confit mushroom sandwich	\$110
BLT	\$105
Cheeseburger Fayette	\$110
French Dip	\$140
Grilled Cheese	\$85



OUR PIZZAS

Margarita	\$120
Ricotta and mushrooms with truffle oil	\$135
Italian sausage with roasted peppers	\$140
Salami with pesto and sun-dried tomatoes	\$140

MAIN DISHES

Mac & Cheese	\$95
Sayula Chicken	\$155
Hanger Steak & Fries	\$185

SIDES

Onion Rings	\$40
French Fries	
Sautéed Spinach	
Green Salad	

DESSERTS

Pecan pie with whipped cream	\$ 80
Apple pie with gelatto	\$ 75
Capota with seasonal fruit	\$ 75
Vanilla ice cream Sundae	\$ 80
Brownie with ice cream & chocolate sauce	\$ 80

DINNER MENU

SOPAS

Sopa del día de la Casa \$50

ENSALADAS

Nuestra César a la parrilla \$105

Panzanella \$110

Kale con cítricos y queso de cabra \$110

Baby Arúgula con tomates confitados \$105

ENTRADAS

Mac & Cheese \$ 95

Carpaccio de hongos con huevo pochado \$105

Tártara de Atún \$105

Callo de Hacha, sandía y pepino \$110

Ostiones a la parrilla (1 doz.) \$110

Coctel de Camarón estilo New England \$125

PLATOS FUERTES

Pollo Sayula, (medio pollo & 2 guarniciones)	\$185
Huachinango entero a la parrilla & ensalada verde	\$220
Cheeseburger Fayette	\$110
Hanger Stake & fritz	\$185
Short Rib & puré de papa	\$220
Rib Eye añejado 21 días (Bone-in Cowboy Cut, & two sides)	\$400

GUARNICIONES

Aros de cebolla	\$45
Papas a la francesa	
Puré de papa	
Espinacas salteadas	
Ensalada verde	

ESPECIALS...

Pulpo a la Parrilla	\$180
---------------------	-------