



DESAYUNO BREAKFAST

8 AM — 11 AM

Disfruta tu desayuno en la playa al ritmo
de las olas del mar donde reina la calma.

Enjoy your breakfast at the beach
by the rhythm of the sea waves,
where tranquility reigns.



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, frutos rojos y yogurt griego. 185 gr
Granola, banana, red berries and Greek yogurt. 185 gr

SUPERFOOD SMOOTHIE BOWLS

  **LIDO GREEN** \$ 180
Bowl de smoothie con matcha, kiwi y plátano cubierto de piñones, coco rallado, semillas de chía y fruta de temporada. 250 gr
Smoothie bowl with matcha, kiwi and banana covered with pine nuts, shredded coconut, chia seeds and fruit of the season. 250 gr

  **LILA** \$ 200
Bowl de smoothie con acaí, mora azul, fresa y plátano cubierto de coco rallado, granola hecha en casa y fruta de temporada. 250 gr
Smoothie bowl with acai, blueberry, strawberry and banana covered with shredded coconut, homemade granola and fruit of the season. 250 gr

  **CHOCO LOVER** \$ 170
Bowl de smoothie con cacao, maca, mora azul y plátano cubierto de cacao nibs, granola hecha en casa y fruta de temporada. 250 gr
Smoothie bowl with cacao, maca, blueberry and banana covered with cacao nibs, homemade granola and fruit of the season. 250 gr

  **TROPICALITO** \$ 160
Bowl de smoothie con espirulina, piña, mango y plátano cubierto de almendras, coco rallado y fruta de temporada. 250 gr
Smoothie bowl with spirulina, pineapple, mango and banana covered with almonds, shredded coconut and fruit of the season. 250 gr

LO DULCE SWEETS

🌿 CLÁSICOS HOT CAKES • CLASSIC PANCAKES \$ 150

Hot cakes servidos con frutos de temporada, mantequilla y miel de maple. 150 gr

AGREGA: Huevo estrellado + \$ 30, mantequilla de cacahuete + \$ 40 o tocino + \$ 80

Served with red berries, butter and maple honey. 150 gr

ADD: Sunny side up egg + \$ 30, peanut butter + \$ 40 or bacon + \$ 80

🌿 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. 150 gr

Red Velvet pancake with a subtle touch of banana covered with vegan frosting and red berries. 150 gr

🌿 PAN FRANCÉS • FRENCH TOAST \$ 180

Pan brioche servido con estofado de frutos rojos y helado de yogurt griego. 150 gr

Brioche bread with red berry stew and Greek yogurt ice cream. 150 gr

🌿 PAN DULCE (3) • SWEET BREAD (3) \$ 50

🌿 PAN TOSTADO C/ SEMILLAS (2) • TOASTED MULTIGRAIN BREAD \$ 40

COMBOS LIDO LIDO COMBOS

AMERICANO • AMERICAN \$ 250

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. 100 gr

ESCOGE TUS INGREDIENTES: Queso manchego, queso panela, 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. 100 gr

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

🌿 CONTINENTAL \$ 180

Pan tostado, mermelada de la casa, mantequilla, plato de fruta chico, jugo de naranja natural o jugo verde y café americano o té. 100 gr

Toast, butter, homemade jam, fruit plate, fresh juice (orange or green) and american coffee or tea. 100 gr

LOS MAÑANEROS

EGGS AND MORE

 HUEVITOS AL GUSTO • EGGS YOUR WAY \$ 150

Huevos estrellados, omelette o revueltos con 2 ingredientes acompañados de frijoles y papas cambray a las finas hierbas. 100 gr

ESCOGE TUS INGREDIENTES: Queso manchego, queso panela, 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. 100 gr

CHOOSE YOUR INGREDIENTS: Manchego cheese, panela 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. 200 gr

Omelette filled with mushroom, spinach, avocado and goat cheese served with basil pesto and hash brown potatoes. 200 gr

 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. 100 gr

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. 100 gr

HUEVOS NORTEÑOS • NORTEÑOS EGGS \$ 160

Huevos revueltos con machaca de res, tomate, cebolla y chile serrano servidos con frijoles, aguacate y tortilla de harina. 100 gr

Scrambled eggs with machaca dried meat, tomato, onion and serrano chili served with beans, avocado and flour tortillas. 100 gr

 CHILAQUILES • CHILAQUILES \$ 140

Totopos bañados en salsa roja, verde o divorciados servidos con aguacate, cebolla morada encurtida, cilantro, crema y queso fresco. 100 gr

AGREGA: Huevo estrellado + \$ 30, pollo + \$ 60 o arrachera + \$ 130

Tortilla chips covered with a red sauce, green sauce or both with avocado, purple onion, coriander, sour cream and fresh cheese. 100 gr

ADD: Egg + \$ 30, chicken + \$ 60 or arrachera flank steak + \$ 130

 CHILAQUILES VEGANOS • VEGAN CHILAQUILES \$ 150

Totopos bañados en salsa roja, verde o divorciados servidos con aguacate, cebolla morada encurtida, cilantro y requesón de almendra. 100 gr

AGREGA: Yaca al pastor + \$ 90

Tortilla chips covered with a red sauce, green sauce or both with avocado, purple onion, coriander and vegan almond cotija cheese. 100 gr

ADD: Jackfruit al pastor + \$ 90

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

Muffin inglés con espinaca y huevo pochado cubierto de salsa holandesa y espárragos. 120 gr

AGREGA: Salmón ahumado + \$ 130 ó tocino + \$ 80

English muffin with spinach and poached egg covered with sauce hollandaise and asparagus. 120 gr

ADD: Smoked salmon + \$ 130 or bacon + \$ 80

 HUEVOS A LA FLORENTINA • TENDER BAKED EGGS \$ 190

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 \$ 340

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. 200 gr

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

Artisanal toast with avocado, cherry tomato, olive oil and a toasted pumpkin seed garlic pesto. 200 gr

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

CROQUE MADAME ESTILO MÉXICO • CROQUE MADAME MEXICAN STYLE \$ 250

Sandwich de jamón de pechuga de pavo y queso manchego gratinado con huevo estrellado y salsa de chile poblano tatemado. 140 gr

Sandwich with turkey breast ham, sunny side up egg au gratin with manchego cheese and a tatemado chili poblano sauce. 140 gr

COMBO NIÑOS

KIDS COMBO

🐻 SEÑOR OSO • SEÑOR BEAR \$160

Osito de hot cake, plato de fruta, leche o jugo natural de naranja. 120 gr

Pan cake bear, fruit plate and milk or fresh orange juice. 120g

🐔 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