







HALAVI BREAKFAST

BAKERY & CEREALS

Artisanal breads and bagels served with jams and butter.  



Butter croissants and chokolatines.   

House-made granola with honey and nuts.  

DAIRY & CHEESES

Selection of cheeses
(Manchego, Gouda, Panela, Camembert). 

Plain and fruit yogurt with seed toppings and honey.  

Milk options: whole, light, lactose-free, oat, coconut, and almond.  

FRUITS & SALADS

Citrus salad with orange blossom honey & pistachios. 

Orange, grapefruit, and mandarin with a floral, crunchy touch.

Seasonal Fresh Fruits
(Melon, watermelon, pineapple, grapes, papaya).

HOT DISHES

EGGS TO ORDER

Scrambled, fried, or omelet with fresh vegetables and cheeses.

DAIRY SHAKSHUKA

Poached eggs in tomato sauce with peppers and spices, served with pita bread.

FRENCH TOAST

Golden brioche with vanilla and cinnamon, fresh fruit, and honey.

WAFFLES

Served with butter, maple syrup, and red berries.

SMOKED SALMON BAGEL

With cream cheese, smoked salmon slices, capers, red onion, and cucumber.

VANILLA PANCAKES

Served with maple syrup, red berry compote, whipped cream, and toasted nuts.

OATMEAL

Milk-cooked oats with apples, honey, and walnuts.

BEVERAGES

American coffee and espresso.

Cappuccino. 

Herbal and black tea.

Fresh juices
(Orange, grapefruit, carrot, green detox).

LIORA

KOSHER FINE DINING

DESAYUNO HALAVÍ

PANADERÍA & CEREALES

Panes artesanales y bagels con mermeladas y mantequilla. 🥞 🥯

Croissants de mantequilla y chocolatinas. 🥞 🥛 🥯

Granola casera con miel y frutos secos. 🥞 🥯

LÁCTEOS & QUESOS

Selección de quesos
(Manchego, Gouda, Panela, Camembert). 🥛

Yogurt natural y de frutas con toppings de semillas y miel. 🥞 🥛

Leches: entera, light, deslactosada, de avena, de coco y de almendra. 🥞 🥛

FRUTAS & ENSALADAS

Ensalada de cítricos con miel de azahar y pistaches. 🥞

Naranja, toronja y mandarina con un toque floral y crocante.

Frutas frescas de temporada
(melón, sandía, piña, uvas, papaya).

PLATOS CALIENTES

HUEVOS AL GUSTO 🥞 🥛

Revueltos, estrellados o en omelette, con vegetales frescos y quesos.

SHAKSHUKA LÁCTEA 🥞 🥛 🥯

Huevos escalfados en salsa de jitomate con pimientos y especias, servidos con pan pita.

PAN FRANCÉS 🥞 🥛 🥯

Pan brioche dorado, vainilla y canela, frutas frescas y miel.

WAFFLES 🥞 🥛 🥯

Servidos con mantequilla, miel de maple y frutos rojos.

BAGEL CON SALMÓN AHUMADO 🐟 🥛 🥯

Con queso crema, láminas de salmón ahumado, alcaparras, cebolla morada y pepino.

PANCAKES DE VAINILLA 🥞 🥛 🥯

Acompañados de miel de maple y compota de frutos rojos con crema batida y nueces tostadas.

OATMEAL 🥞 🥛 🥯

Avena cocida con leche, manzanas frescas, miel y nueces.

BEBIDAS

Café americano y espresso.

Capuchino. 🥛

Tés de hierbas y té negro.

Jugos naturales
(Naranja, toronja, zanahoria, verde detox).