

• SNACKS • PANADERÍA • DESAYUNOS •
la O
• COMIDAS • BRUNCH •

Playa del Carmen





Café

Americano	\$ 65
Latte	\$ 75
Capuchino regular	\$ 80
Frapuchino moka	\$ 90
Café de olla	\$ 65
Matcha regular	\$ 75
Pinky matcha	\$ 100
Puré de fresas dulces con matcha frappé, coronado con crema batida.	
Té	\$ 55
Agua del día	\$ 65



Adicional \$ 20
Leche: almendra, soya, coco, deslactosada, regular, extra de café

Jugos

500 ml 1 lt

Naranja	\$ 70	\$ 105
Antigripal Miel, guayaba, naranja, jengibre y limón.	\$ 90	\$ 105
Doña vane Arándanos, fresa, naranja y papaya.	\$ 85	\$ 110
El mañanero Plátano, naranja y canela.	\$ 80	\$ 100
Detox (jugo verde) Espinaca, nopal, apio, piña y base de naranja o toronja.	\$ 85	\$ 110
La lola Toronja, fresa y papaya.	\$ 85	\$ 110
Tropical Manzana, piña y jengibre con base de agua.	\$ 80	\$ 100
La mal querida Pero todos la quieren: maracuyá, piña y fresa.	\$ 95	\$ 120
Lady fiona Piña, menta, limón con base de agua.	\$ 75	\$ 95
Limonada eléctrica Limonada con pepino, menta, frapeada.	\$ 85	\$ 105

Licuados

500 ml 1 lt

Banana power Licuado de plátano.	\$ 75	\$ 90
Chocomilk	\$ 70	\$ 85

Hotcakes *Blueberry*



Comienza el día

Plato de fruta

Frutas de temporada, lluvia de granola acompañado de yogurt griego **\$143 mxn**

Pudín de chía

Avena a base de leche, chía orgánica y frutas (plátano, fresa, arándanos) **\$187 mxn**

EXTRAS

Leche de almendra, soya, deslactosada light **\$20 mxn**
Yogurt griego **\$15 mxn**

Hotcakes & Waffles

Waffle natural

Receta tradicional con crema batida y frutos del bosque (fresa, blueberry, plátano y uva verde). **\$182 mxn**

Waffles de ahuevo

Receta tradicional, coronado con huevo y tocino de cerdo. **\$198mxn**

Hotcakes

Torre de tres piezas con crema batida y frutos del bosque (fresa, blueberry y uva verde). **\$176 mxn**

Hotcakes blueberry ★

Tradicional receta de hotcakes de la casa, acompañado de crema batida, blueberrys, coulis y tropezos de chocolate blanco. **\$187 mxn**

Hotcakes estilo dubai ★

Salsa de pistacho con chocolate blanco, frutos rojos y almendra. **\$253 mxn**

Hotcakes de frutos rojos ★

Mermelada casera de frutos rojos, crema batida y lluvia de azúcar glass. **\$209 mxn**



Comienza el día

Con huevos

Cazuela del amor

Tres huevos estrellados, ahogados en salsa de molcajete, con chicharrón, cubos de queso, nopal asado y láminas de aguacate, acompañados con los tradicionales frijoles a la olla. **\$204 mxn**

Veracruz

Cuatro tortillas rellenas de huevo a la mexicana, bañadas en salsa de frijol con un toque de chipotle, coronadas con chorizo, crema, queso, aguacate y finas láminas de chile serrano **\$210 mxn**

Motuleños tradicionales

Huevos estrellados montados en tortillas fritas untadas con frijol, bañados con salsa roja, jamón ahumado, chícharos, queso, plátano macho frito y rayado de crema. **\$209 mxn**

Rancheros

Dos huevos montados en tortilla pasadas en aceite sobre plancha, untadas con frijoles refritos y rebanada de jamón ahumado asado, bañados con nuestra deliciosa salsa roja casera y queso acompañado de frijoles refritos. **\$176 mxn**

Molcajeteados

Tres huevos estrellados, montados sobre tocino de cerdo, jamón de pavo y tortilla frita, bañados con trilogías de salsas roja, verde y molcajeteada, coronado con abanico de aguacate, acompañado de frijoles refritos. **\$214 mxn**

Benedictinos

Huevos pochados montados en delicioso pan brioche con salsa holandesa.

- Jamón ahumado **\$204 mxn**
- Salmón ahumado **\$225 mxn**

Huevos al gusto

3 huevos enteros, con una proteína a elegir y una guarnición. **\$182 mxn**



Omelettes

El campesino

Tortilla de huevo entero relleno de ricos vegetales, espinaca, brocoli, calabaza salteados con pesto, acompañados con salsa verde y aguacate. **\$182 mxn**

Norteño

Tradicional machaca a la mexicana, queso manchego, chile serrano y aguacate, acompañado con papas al limón, frijoles y salsa roja. **\$237 mxn**

De la casa

Tortilla de claras rellena de queso feta, salmón ahumado pasado a la plancha acompañado con salsa roja, verduras al vapor y galletas salmas. **\$220 mxn**

Molletes

El trío manchego

Tres piezas de baguette de casa untado con frijoles refritos, láminas de queso manchego, coronado con jamón de pavo, chorizo y salsa mexicana. **\$171 mxn**

Mollequiles

Dúo de pan crujiente untado con frijoles de la casa, con una cama de chilaquiles verdes con crema y gratinados con queso manchego, coronado con tradicional cochinita y cebolla morada curtida. **\$204 mxn**





Chilaquiles la O



Los Tradicionales

Chilaquiles ★

Totopos bañados en salsa a elección: verde, roja o morita, crema, queso y cebolla morada. **\$155 mxn**

Proteína a elegir:

- 2 Huevos estrellados o revueltos **\$170 mxn**
- Carne ahumada **\$200 mxn**
- Longaniza ahumada **\$200 mxn**
- Chamorro de cerdo **\$210 mxn**
- Arrachera **\$225 mxn**
- Pollo **\$195 mxn**
- Cochinita **\$205 mxn**
- Queso panela **\$165 mxn**

Chilaquiles “La O”

Tradicionales totopos fritos de la casa, bañados con dúo de salsa verde y roja, coronado con trilogía de proteínas, huevo frito, carne y longaniza ahumada de temozón, coronado con crema, queso y aguacate. **\$267 mxn**

Encacahuatadas

4 piezas de tortilla rellenas con chamorro de cerdo, bañadas con salsa de cacahuete, rallas de crema, queso fresco, aros de cebolla y aguacate. **\$231 mxn**

Enchiladas

Verdes | Rojas | Morita | Enmoladas

4 piezas de tortilla pasadas a la plancha, rellenas con la proteína de su elección, bañadas con su salsa verde, roja o poblana, rayadas con crema, aros de cebolla espolvoreadas con queso fresco.

Proteína a elegir:

- Huevo **\$165 mxn**
- Carne ahumada **\$190 mxn**
- Longaniza ahumada **\$190 mxn**
- Chamorro de cerdo **\$210 mxn**
- Arrachera **\$235 mxn**
- Pollo **\$200 mxn**
- Cochinita **\$200 mxn**
- Queso panela **\$165 mxn**

Huarache de carnitas

Huarache hecho con masa de maíz, untado con frijol, carnitas de cerdo realizadas en casa, lechuga, queso panela rallado, crema, aros de cebolla y coronado con aguacate. **\$231 mxn**

Toasts, wraps y sándwiches

Toast de huevo poché

Pan tostado hecho en casa, cama de guacamole y huevo poché con el término de su elección, tomate cherry, acompañado de ensalada de la casa. **\$198 mxn**

Toast de salmón ahumado

Pan tostado hecho en casa, untado con jocoque, tomate deshidratado, láminas de salmón ahumado, arúgula baby, coronado con vinagreta de limón y ensalada de la casa. **\$236 mxn**

Toast de la casa

Pan de masa madre untado con guacamole, lonja de jamón ahumado, huevo revuelto con queso feta, mix de semillas y aceite de chiles. **\$247 mxn**

Wrap de pollo

Tiras de pollo a la plancha gratinadas de queso manchego, crocante lechuga, láminas de aguacate, rodajas de tomate, con un toque de aderezo ajo parmesano. **\$215 mxn**

Wrap de salmón

Láminas de salmón ahumado, fresco queso feta, crocante lechuga, tomate, láminas de aguacate y aderezo ajo parmesano y chipotle tamarindo. **\$228 mxn**

Wrap norteno

Tradicional machaca a la mexicana, queso manchego, chile serrano, crocante lechuga rodajas de jitomate y aguacate. **\$237 mxn**

Todos tienen lechuga, tomate, aguacate y están acompañados de ensalada de la casa.

Sándwich el pavito

Pan de caja artesanal untado con aderezo de la casa, jamón, queso manchego, rodajas de tomate, lechuga y láminas de aguacate. **\$198 mxn**

Sándwich el arqui

Sándwich de queso manchego y suizo con arrachera a la plancha, sellado en la parrilla con mantequilla y aderezo de ajo parmesano, tomate, aguacate, acompañado de papas de la casa y salsa de tomate y chipotle. **\$248 mxn**

El posh

Pan artesanal untado con aderezo de la casa, jugosa pechuga de pollo, tiras de tocino, rodajas de tomate, lechugas y láminas de aguacate, acompañado de ensalada de la casa. **\$215 mxn**



“la O” Combo

Chilaquiles + 2 huevos
revueltos o estrellados
+ jugo (8 oz) o fruta
+ café o té
\$310 mxn

Burritos

Todos nuestros burritos están acompañados de papas a la francesa.



Burrito de pollo empanizado

Tenders de pollo, cebolla caramelizada,
lechuga, queso manchego, jamón, untado con
guacamole, acompañado de papas a la
francesa. **\$292 mxn**



Burrito mar y tierra

Jugosa arrachera a la plancha salteada
con camarón y mantequilla, tocino, queso
manchego, cebolla, mezcla de pimientos,
untado con guacamole, acompañado de
papas a la francesa **\$319 mxn**

Burrito de arrachera

Burrito de tortilla de harina, relleno de
arrachera, con cama de arroz y frijol refrito,
queso manchego, mix de pimientos, cebolla y
arrachera marinada a la plancha, coronado con
guacamole y guarnición de papas al limón,
acompañado de papas a la francesa. **\$242 mxn**



Lunch time!



Guacamole

Tradicional guacamole, acompañado con salsa mexicana y totopos. **\$127 mxn**

Con rib eye

\$226 mxn

Empanada caribeña

Empanada de harina frita rellena de camarón al ajillo, con aderezo de chipotle. **\$99 mxn**

Caldo de pollo

Pollo desmenuzado acompañado de verduras y arroz blanco. **\$182 mxn**

Pollo a la parmigiana

Pechuga de pollo rellena con queso manchego, montada sobre pasta a la italiana, gratinada con queso parmesano. **\$292 mxn**

Pollo fitness

Pechuga de pollo a la plancha salpimentado, acompañado de mix de ensalada, arroz y aguacate. **\$226 mxn**

Salmón para el rey

Salmón a la plancha con el término de su elección, acompañado con abanico de aguacate de arroz de la casa, coronado con mix de ensalada y pesto. **\$350 mxn**

Burger Clásica

Pan de la casa con semillas, medallón de res marinado, aderezo de la casa mil islas, coronado con dúo de queso manchego y queso suizo, cebolla caramelizada reducida en vino blanco. Acompañado con papas a la francesa. **\$237 mxn**

Burger BBQ

Pan de la casa, medallón de res marinado con salsa bbq, queso americano, queso manchego, tocino, cebolla caramelizada, lechuga, rodajas de tomate fresco. Acompañado con papas a la francesa **\$270 mxn**

Ensalada César

Jugosa pechuga de pollo a la plancha, queso parmesano. **\$215 mxn**

Ensalada invierno

A base de espinaca y mix de lechugas, pollo a la plancha, fresas, queso de cabra, arándanos y nuez, bañado con aderezo maracuyá. **\$259 mxn**

Ensalada inolvidable

Espinacas y mix de lechuga de base, jugosa pechuga de pollo a la plancha, vegetales salteados en rico pesto (brócoli y tomate), arándanos, aderezado con tamarindo chipotle. **\$198 mxn**

Menú Kids



Buevito con Jamón \$105
Mini hotcakes \$125



Cheese cake new york



L♥ Dulce

Pastel de elote \$140
Cheese cake new york \$180

Panadería

Concha de vainilla	\$45
Concha de chocolate	\$45
Chocolatín	\$55
Croissant	\$55
Panqué de plátano	\$55
Panqué de zanahoria	\$55
Muffin variado	\$55
Roll de canela	\$75
Croissant tentación	\$90
Croissant de almendra	\$85
Concha tentación	\$95

Me gustan tus besos pero más un pancito por la mañana.



Concha tentación

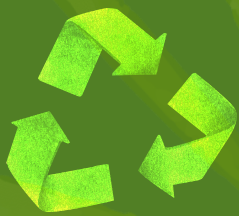


Playa del Carmen

La O Playa es el rincón perfecto para desayunar, disfrutar de un delicioso brunch o almuerzo, y un lugar ideal para compartir con amigos y familia. Ofrecemos desde platillos tradicionales y snacks saludables, hasta creaciones únicas de la casa.

**También contamos con servicio de catering
y coffee break para tus eventos.**

¡Disfruta y come deli!



*Come rico, sin culpa
el planeta te lo agradece :)*
Contenedor eco-friendly \$10 mxn



*Todos los alimentos son hechos
al momento con amor ♡
¡Gracias por tu paciencia!*



la O Playa

📍 Avenida 10 entre calle 34 y 38 | ☎ +52 984 317 3751

📱 La O Playa del Carmen 📷 @laoplaya

¡AMAMOS SABER DE TI! REGÁLANOS UN COMENTARIO

👁️ Tripadvisor Google

¡CONOCE NUESTRA OTRA SUCURSAL!

CANCÚN 📍 Calle Cabo Catoche Manzana 23-Lote 4 | ☎ +52 998 186 9408

📱 La O Cancún 📷 @laocancun