



PROFUNDO

MENÚ
DESAYUNOS | BREAKFAST

DE LA GRANJA | FROM THE FARM

Huevos a tu estilo | Eggs, your style \$280 MXN

Elige la preparación de tus huevos, junto con dos complementos y una guarnición. Acompañados de tocino dorado y frijoles de la casa.

Choose your preferred egg style, paired with two sides and a garnish, served with golden bacon and our signature house beans.

Huevos Turcos | Turkish Eggs ★ \$285 MXN

Huevos pochados sobre una cama de arúgula y una emulsión de queso de cabra con yogurt griego, realizados con un toque de chile guajillo crispy.

Poached eggs over arugula and a creamy emulsion of goat cheese and Greek yogurt, crowned with a hint of guajillo chili oil. A delicate balance of freshness, silkiness, and warmth.

Omelette Jaguar | Jaguar Omelette. \$260 MXN

Omelette de huevo fresco con espinacas, relleno de queso y champiñones, tomates cherry y mantequilla dorada, coronado con uvas de temporada y queso de cabra, acompañado de reducción balsámica y frijoles de la casa.

Fresh egg omelette with spinach, filled with cheese and mushrooms, cherry tomatoes, and golden butter, topped with seasonal grapes and goat cheese, finished with a balsamic reduction and house-made beans.

★  **Opción Vegana**/Vegan Option
★ **Recomendación del Chef**/Chef's recommendation

— P R O F U N D O —

SABORES DE NUESTRA TIERRA | FLAVORS OF OUR LAND

Chilaquiles

\$260 MXN

Crujientes tostadas de maíz bañadas en salsa verde, roja o cremosa, con proteína a elección (huevo, res o pollo), terminadas con queso fresco, crema, cebolla y cilantro.

Crispy corn tostadas topped with your choice of green, red, or creamy sauce, accompanied by your preferred protein (egg, beef, or chicken), and finished with fresh cheese, cream, onion, and cilantro.

Quesadilla

\$200 MXN

Tortillas de trigo doradas y rellenas de queso mozzarella fundido, servidas con ensalada fresca y pico de gallo.

Golden wheat tortillas filled with melted mozzarella, served with a fresh salad and pico de gallo.

Enchiladas suizas | Swiss enchiladas \$260 MXN

Pollo envuelto en tortillas de maíz y cubierto con salsa verde cremosa, gratinado con queso fundido, crema ligera y un toque de cilantro fresco.

Chicken wrapped in corn tortillas and covered with a creamy green sauce, gratinéed with melted cheese, light cream, and a touch of fresh cilantro.

Enfrijoladas | Bean enchiladas ★ \$260 MXN

Tortillas de maíz rellenas de pollo, bañadas en frijoles negros y acompañadas de queso fresco, crema, cebolla encurtida y aguacate.

Corn tortillas filled with chicken, bathed in refried black beans and served with fresh cheese, cream, pickled onion, and avocado.

MISTERIOS DEL AMANECER | MYSTERIES OF THE DAWN

Tostada de aguacate Siwa

Siwa avocado toast \$220 MXN

Pan artesanal tostado con aguacate, huevos pochados, tomates cherry y queso de cabra, con acentos que evocan frescura y contraste.

Crispy artisanal toast topped with creamy avocado, poached eggs, cherry tomatoes, and goat cheese, adorned with subtle notes of texture, color, and balance.

Tostadas de Asturias

Asturias toasts \$220 MXN

Dúo de tostadas de pan artesanal: aguacate con salmón ahumado y jamón serrano con toques del huerto.

Duo of artisanal toasts: avocado with smoked salmon and serrano ham with garden touches. A balance between sea, earth, and texture.

Hot cakes de coco ★

Coconut hot cakes \$285 MXN

Hot cakes de trigo y coco, ligeros y dorados, espolvoreados con azúcar glass y cubiertos con mermelada de frutos del bosque.

Wheat and coconut hot cakes, light and golden, dusted with powdered sugar and topped with wild berry jam.

Ingrediente extra | Extra ingredient \$50

Proteína extra | Extra protein \$80

— PROFUNDO —

MISTERIOS DEL AMANECER | MYSTERIES OF THE DAWN

Pan Francés | French toast ★ \$285 MXN

Pan hecho en casa bañado en huevo y leche, dorado en azúcar morena y canela, acompañado de frutos rojos, plátano y helado de vainilla.

Homemade bread soaked in egg and milk, caramelized with brown sugar and cinnamon, served with red berries, banana, and vanilla ice cream.

Tazón de Açaí Siwa | Acai Siwa bowl \$280 MXN

Yogur natural batido con açaí en polvo, servido en capas con granola artesanal y frutos rojos frescos.

Natural yogurt blended with açaí powder, served in layers with artisanal granola and fresh red berries that add color, texture, and vitality.

Bowl de frutas | Fruit bowl \$285 MXN

3 frutas a elegir, 2 toppings y aderezo.

3 fruits of your choice, 2 toppings, and dressing.

Toppings

Pasas | Raisins

Almendras | Almonds

Avena | Oatmeal

Granola

Nueces | Nuts

Nueces de macadamia | Macadamia nuts ★

Nueces de la India | Cashews

Fruta | Fruit

Papaya ★

Banana

Mango

Melón

Kiwi

Fresa | Strawberry

Arándano | Blueberry

Piña | Pineapple

Aderezos | Dressing

Yogurt natural | Natural yogurt ★

Yogurt griego | Greek yogurt

Miel de abeja | Honey bee

Miel de agave | Agave honey

BEVERAGES | BEBIDAS

Café | Coffee \$110 MXN

Americano

Espresso

Doble espresso | Double espresso

Mocca | Moka

Café helado | Iced coffee

Cappuccino

Latte

Té | Tea \$90 MXN

Verde | Green

Negro | Black

Jengibre, miel y limón | Ginger, honey & lime

Matcha

Jugos | Juice \$110 MXN

Naranja | Orange

Esencia natural (según fruta de temporada)

Natural essence (seasonal fruit)

SMOOTHIES \$190 MXN

Frutos rojos | Berries

Fresa, zarzamora, mora azul, jugo de piña, crema de coco

Strawberry, blackberry, blueberry, pineapple juice, coconut cream syrup.

Mango lassi

Yogurt natural, mango, cúrcuma, miel.

Natural yogurt, mango, turmeric, honey.

Peanut butter ★

Leche de almendra, granola, crema de cacahuete, cacao y miel.

Almond milk, granola, peanut butter, cacao and honey.

Tropical smoothie

Maracuyá, mango, fresa, jugo de naranja.

Passion fruit, mango, strawberry, orange juice.

CREA TU PROPIO LICUADO | MAKE YOUR OWN SHAKE \$210 MXN

1 base, 2 frutas a elegir, 2 toppings y 1 aderezo.

1 base, 2 fruits of your choice, 2 toppings, and a dressing.

Base

Leche entera | Whole milk

Leche deslactosada | Lactose-free milk

Leche de almendras | Almond milk

Leche de coco | Coconut milk

Leche de soya | Soy milk

Yogurt natural | Natural yogurt

Fruta | Fruit

Según fruta de temporada | Seasonal fruit

Toppings

Pasas | Raisins

Almendras | Almonds

Avena | Oatmeal

Granola

Cocoa

Peanut butter

Aderezos | Dressing

Miel de abeja | Honey bee

Miel de agave | Agave honey

PROFUNDO



PROFUNDO RESTAURANTE / GREEN ROOTS / BITES OF THE
SUN / SEA ECHOES / ANCESTRAL BURGERS / BETWEEN
BREADS / PIZZAS WOODFIRE / MYSTERIES / SWEET
PLEASURES / SIWA TULUM /SIWATULUM.COM /
@SIWA.TULUM