



AZULCORTÉS

WELLNESS BAJA CUISINE

141021

The Pericú were the aboriginal inhabitants of the Cape Region of Baja California. The ancient word "Miñicari" means Sky.

Miñicari's menu is inspired by Baja Wellness cuisine with wide use of daily selected fresh ingredients coming directly from organic farmers to grant a true handmade experience.

Our in house organic garden provides our kitchen with fruit, salads, herbs, vegetables and edible flowers used in the preparation of unique flavors.

Share your experience.

 @whitelodgehotel |  @WhiteLodgeBaja



BEVERAGES

coffee

Café de olla	\$ 80
Americano	\$ 70
Espresso	\$ 70
Latte	\$ 77
Cappuccino	\$ 82

loose leaf tea

Bergamot Earl Grey	\$ 60
Jasmine Green	\$ 50
Fermented Pu-ehr	\$ 60
Smoked Lapsang Souchong	\$ 80

natural drinks

Juice of the day	\$ 70
Lemon & ginger	\$ 82

wellness tonic

Pineapple, ginger & cinnamon	\$ 60
Baja Wellness Tonic	\$ 82



BREAKFAST

wellness breakfast \$ 280
Coffee or tea, golden milk shot, fermented garlic and seasonal fruit platter

coconut mix fruit bowl \$ 210
Fresh local fruits, homemade granola, Santiago local honey & yogurt

almond flour pancakes \$ 258
Banana pancakes served with berries compote and eggs any style

farm style chilaquiles \$ 174
Corn crispy tortilla with tomatoes sauce, cotija cheese, epazote leaves, sour cream and eggs any style

eggs your way \$ 258
Scrambled, fried, poached or omelet
Options:
• Greens & leaves salad
• Sweet potatoes campirani
• Slow cooked creamy beans

egg avocado toast \$ 308
Spinach & seasonal tomatoes, chili flakes little spicy and poached egg

zucchini egg nest \$ 305
Zucchini noodles, poached eggs, served with green salad



AZULCORTÉS

WELLNESS BAJA CUISINE

141021

Los Pericú eran los habitantes aborígenes de la Región del Cabo de Baja California. La antigua palabra "Miñicari" significa Cielo.

El menú de Miñicari está inspirado en la cocina de bienestar de la Baja con una integración amplia de ingredientes frescos seleccionados a diariamente que provienen de agricultores orgánicos para brindar una verdadera experiencia artesanal.

Nuestro propio huerto orgánico proporciona a la cocina frutas, ensaladas, hierbas, verduras y flores comestibles que se utilizan en la preparación de sabores únicos.

Comparte tu experiencia.

 @whitelodgehotel |  @WhiteLodgeBaja



BEBIDAS

café

Café de olla	\$ 80
Americano	\$ 70
Espresso	\$ 70
Latte	\$ 77
Capuchino	\$ 82

selección de hojas de té

Bergamota Earl Grey	\$ 60
Verde jazmín	\$ 50
Pu-ehr fermentado	\$ 60
Lapsang Souchong ahumado	\$ 80

bebidas naturales

Jugo del día	\$ 70
Limón y jengibre	\$ 82

tónica de bienestar

Piña, jengibre y canela	\$ 60
Tónico Baja wellness	\$ 82



DESAYUNO

desayuno bienestar \$ 280
Café o té, shot de leche dorada, ajo fermentado, plato de fruta de temporada

bowl de frutas mixto \$ 210
Frutas locales de temporada, granola casera, miel local de Santiago y yogur griego

hotcakes de harina de almendra \$ 258
Servidos con compota de frutos del bosque y huevos al gusto

chilaquiles estilo granja \$ 174
Tortilla de maíz crujiente con salsa de tomate, queso cotija, crema agria y huevos al gusto

huevos a tu elección \$ 258
Revueltos, fritos, omelete o pochados
Opciones:
• Ensalada de verduras
• Papas campiranas
• Frijoles refritos

avocado toasted \$ 308
Espinacas, tomates frescos y huevos pochados

nido de calabacita con huevo \$ 305
Fideos de calabacín, huevos pochados, servidos en salada verde.