

Limilia

BREAKFAST | DESAYUNO



Embrace local culture and cuisine in one of Belize's most beautiful and sophisticated destinations. Whether you crave authentic Belizean food, the freshest Caribbean seafood, Limilia will elevate the senses.

-

Sumérjase en la cultura y la gastronomía local en uno de los destinos más hermosos y sofisticados de Belice. Ya sea que le apetezca auténtica comida beliceña o los mariscos caribeños más frescos, Limilia le deleitará los sentidos.



BREAKFAST | DESAYUNOS

CONTINENTAL BREAKFAST | V - DF
DESAYUNO CONTINENTAL

USD 12
BZD 24

Seasonal fruit, fresh-squeezed juice, and homemade pastries with jams and honey, plus eggs any style (scrambled, fried or poached).

Fruta de la estación, jugos naturales y variedad de pan con mermeladas caseras y miel de cosecha y adicional huevos a cualquier estilo (revueltos, fritos o poché).

Upgrade available:

Swap your continental breakfast for any menu dish for just

USD 5 BZD 10

JUNGLE PARFAIT | GF
PARFAIT TROPICAL

USD 15
BZD 30

Yogurt with homemade granola, tropical fruit, and wild honey.

Yogur con granola casera, fruta tropical y miel salvaje.

FRUIT PLATE | VE - GF - DF
PLATO DE FRUTAS

USD 8
BZD 16

Fresh combination of seasonal tropical fruits.

Combinación fresca de frutas tropicales de estación.

GREEK YOGURT | GF
YOGURT GRIEGO

USD 12
BZD 24

Creamy organic yogurt with seasonal fruit and compote.

Yogur griego cremoso con fruta del día y compota artesanal.

AMERICAN BREAKFAST |
DESAYUNO AMERICANO

USD 14
BZD 28

Two farm-fresh eggs cooked to your liking, served with (ham, sausage or crispy bacon), accompanied by golden hashbrowns and fluffy pancakes.

Dos huevos al gusto con opción de: (jamón, salchicha o tocino), papa hash brown y pancakes.

HEALTHY BREAKFAST |
DESAYUNO SALUDABLE

USD 14
BZD 28

Egg whites (3), grilled vegetables, roasted tomato, sourdough, and black beans.

Claras de huevo (3) con vegetales a la parrilla, tomate rostizado, pan de masa madre y frijoles refritos.

EGGS ANY STYLE |
HUEVOS AL GUSTO

USD 15
BZD 30

Two eggs: omelette, scrambled, over easy, poached, or whites.

Dos huevos: omelette, revuelto, estrellado, poché o claras.

GUARNICIONES | SIDES
3 OPCIONES A ELEGIR | CHOICE 3 OPTIONS

Broccoli, wild mushrooms, onions, tomato, chaya, spinach
Cheeses (Mozzarella, Feta, Cheddar)
Cold meats (Sausage ham, bacon)

Broccoli, champiñones, cebolla, tomato, chaya, espinaca
Quesos (Mozzarella, Feta, Cheddar)
Carnes (Salchicha, Jamón, Tocino)

SIDE A ESCOGER | CHOICE 1 SIDE

Hash brown
Crispy bacon
Bacon with maple honey and Tajín
Sausage

Hashbrown
Tocino crujiente
Tocino con miel maple y tajín
Salchicha

BELIZEAN BREAKFAST |
DESAYUNO BELICEÑO

USD 14
BZD 28

Happy Cow cheese, refried beans, homemade fry jacks, and organic eggs any style, and Crispy Bacon.

Queso Happy Cow, frijoles refritos, fry jacks caseros y huevos al gusto.

BELGIAN WAFFLE |
WAFFLE ESTILO BELGA

USD 16
BZD 32

House-made marmalade, whipped cream, seasonal berries, powdered sugar.

Mermelada artesanal, crema batida, frutos rojos y azúcar glass.

Add Ons | Opcional:
Egg + USD 4 BZD 8 | Fried Chicken + USD 6 BZD 12

CARIBBEAN FRENCH TOAST |
PAN FRANCÉS CARIBEÑO

USD 12
BZD 24

Brioche soaked in fresh coconut milk from local farms, gently baked and topped with caramelized bananas and seasonal berries.

Brioche bañado en leche de coco fresca de granjas locales, horneado suavemente y coronado con plátanos caramelizados y frutos rojos de temporada.

EGGS BENEDICT | USD 17
HUEVOS BENEDICTINOS BZD 34

Poached eggs, roasted tomato, sautéed chaya, and ham on sourdough with hollandaise.

Huevos pochados con tomate rostizado, chaya salteada y jamón sobre pan de masa madre, bañados con salsa holandesa.

Add On | Opcional
Shrimp | Camarones + USD 5 BZD 10

LOCAL BEANS CASSEROLE | USD 16
CASEROLA DE ALUBIAS LOCALES BZD 32

Poached eggs in red bean stew with chaya, bacon, mozzarella, and toasted sourdough.

Huevos pochados en guiso de alubias con chaya, tocino, queso mozzarella y pan de masa madre.

RANCHERO EGGS | USD 12
HUEVOS RANCHEROS BZD 24

Sunny side up eggs over a crunchy tortilla and beans topped with molcajete salsa.

Huevos fritos sobre cama de tortilla crujiente y frijoles refritos, bañados con salsa de molcajeteadada.

STUFFED FRY JACKS | USD 17
FRY JACKS RELLENOS BZD 34

Golden fry jacks filled with soft egg, bacon, and mozzarella, served with smoky chipotle aioli.

Fry jacks dorados rellenos de huevo suave, tocino crujiente y mozzarella, acompañados de alioli de chipotle ahumado.

STEAK & EGGS | USD 22
CARNE DE RES Y HUEVOS BZD 44

Grilled beef tenderloin (6 oz.), fried eggs, roasted potatoes and tomatoes, with guacamole.

Lomo de res (6 oz.) con huevos fritos, papas y tomates rostizados, acompañado de guacamole.



ITZ'ANA