


CAPTAIN'S QUARTERS

POOL BAR & TERRACE BISTRO

DESAYUNO



-DE 8AM A 11:30AM-

-  **ENMOLADAS** \$180 MXN
Tortillas de maíz cubiertas de mole y rellenas de pollo.
-  **OMELET DE CLARAS** \$140 MXN
Claras de huevos con vegetales salteados (calabacitas, zanahorias, cebolla y pimientos) Acompañado de ensalada verde.
-  **OMELET AL GUSTO** \$140 MXN
A elegir con salchicha o jamón y mezcla de quesos. Acompañados de chilaquiles y frijoles refritos.
-  **CHILAQUILES** \$150 MXN
A elegir: en salsa pasilla o salsa verde. Servidos con guarnición de frijoles refritos y huevo.
-  **HOT CAKES** \$110 MXN
Acompañados de fruta de temporada, tocino o huevo.
-  **JACK FRANCÉS** \$150 MXN
Pan francés relleno de queso crema, acompañado de fruta de temporada y mermelada de frutos rojos.
-  **PLATO DE FRUTA** \$140 MXN
Fruta de temporada con yogurt y granola.
-  **AVENA CON FRUTOS ROJOS** \$110 MXN
-  **ENFRIJOLADAS OAXAQUEÑAS** \$180 MXN
Tortilla cubierta en salsa de frijol negro, rellenas de chorizo oaxaqueño, bañadas en crema y queso cotija.

PASTAS


-  **SPAGHETTI A LA BOLOÑESA** \$240 MXN
Pasta cubierta de salsa a base de tomate y carne molida.
-  **FETTUCCINE ALFREDO** \$240 MXN
Pasta bañada con salsa cremosa y pollo a la parrilla.
-  **PENNE AL PESTO CON CAMARÓN** \$240 MXN
Albahaca, aceite de oliva y camarón.
-  **FIDEOS AL CHIPOTLE** \$210 MXN
Fideos bañados en salsa de chipotle ligeramente picante, espolvoreado con queso parmesano.

ENSALADAS

-  **ENSALADA DE ARÚGULA** \$210 MXN
Mezcla de frescas hojas de arúgula, tocino de pavo, arándanos, queso de cabra y reducción de jamaica.
-  **ENSALADA CÉSAR** \$210 MXN
Crujientes hojas de lechuga romana bañadas en aderezo césar, acompañadas de pechuga de pollo a la parrilla, y espolvoreada con queso parmesano.

SUGERENCIA DEL CHEF

-DE 1PM A 9PM-

-  **PESCADO A LAS FINAS HIERBAS** \$260 MXN
Pescado cocinado al vapor, acompañado de pimienta morrón, sazonado con especias.
-  **PESCADO EMPANIZADO** \$230 MXN
Acompañado con ensalada verde y arroz.
-  **TACOS DE PESCADO O CAMARÓN** \$230 MXN
Capeado estilo Baja con tortillas de maíz acompañados de ensalada de col.
-  **AGUACHILE DE CAMARÓN** \$255 MXN
Camarón fileteado, cubierto con jugo de limón, cebolla morada, pimienta y pepino.
-  **CEVICHE ESTILO ACAPULCO** \$275 MXN
Pescado cortado en cubos, cubierto con salsa marinara.
-  **TORRE DE ATÚN** \$295 MXN
Tartar de atún con salsa de soya y pepino.
-  **FILETE DE SALMÓN** \$275 MXN
Salmón sellado a la plancha, en reducción de balsámico acompañado de puré de papa y vegetales.
-  **RISOTTO DE CAMARÓN** \$230 MXN
Arroz cremoso con parmesano y camarón.
-  **TOSTADAS DE ATÚN** \$255 MXN
Marinado en aceite de cacahuete y ajonjolí negro.
-  **SASHIMI** \$275 MXN
Laminas de atún marinadas en salsa de soya, con cebolla morada, chile serrano y finas especias.

DELICIOSOS ANTOJOS

-A PARTIR DE LA 1 PM-

-  **TIRAS DE POLLO EMPANIZADOS** \$150 MXN
Acompañados con papas fritas.
-  **NACHOS** \$150 MXN
Acompañados con frijoles refritos, pico de gallo y queso cheddar.
-  **NACHOS ESPECIALES.** \$180 MXN
Con cheddar, tocino, chorizo, pico de gallo.
-  **ALITAS Y BONELESS** \$260 MXN
A elegir: salsa BBQ, Mango-Habanero o Buffalo. Acompañadas de papas a la francesa, bastones de apio y zanahoria con aderezo blue cheese.
-  **SAMPLER** \$400 MXN
Aros de cebolla, boneless, alitas, papas en gajo.
-  **CLUB SÁNDWICH** \$210 MXN
Con jamon, pollo, queso gouda, mezcla de lechuga, tomate y tocino, acompañado de papas fritas.
-  **HAMBURGUESA DE RES.** \$200 MXN
Jugosa paty de carne, queso gouda, mezcla de lechuga, cebolla, tomate tocino y papas fritas.
-  **ENCHILADAS SUIZAS** \$210 MXN
Bañadas en cremosa salsa verde y mezcla de quesos gratinados.

CAPTAIN'S QUARTERS



POOL BAR & TERRACE BISTRO



CORTES PREMIUM

- NEW YORK** \$530 MXN
Acompañado de ensalada César y papa al horno bañada con aderezo de la casa.
- RIB EYE** \$480 MXN
Acompañado de vegetales y puré de papa.
- ARRACHERA** \$440 MXN
Fajitas de res, de arrachera o sirloin, acompañada de pimientos, cebolla y guarnición de guacamole y frijoles.
- MOLCAJETE MAR Y TIERRA** \$415 MXN
(Porción para compartir)
Acompañado de cebollitas cambray, nopales, guacamole, tiras de pollo, arrachera, camarones al ajillo, pescado rebozado.

BEBIDAS

REFRESCOS (Coca Cola, Coca Cola light, sprite, fresca)	\$35 MXN
LECHE	\$35 MXN
LECHE DE SOYA	\$35 MXN
MALTEADA (Chocolate o vainilla)	\$65 MXN
MALTEADA ESPECIAL (Vainilla y piña)	\$80 MXN
CAFÉ AMERICANO	\$30 MXN
AGUA MINERAL	\$35 MXN
AGUA NATURAL	\$30 MXN
JUGO DE NARANJA	\$60 MXN
LIMONADA	\$60 MXN
COPA DE VINO	\$115 MXN
CERVEZA (Tecate, Pacífico, Coors, XX, Ultra, Stella)	\$60 MXN

POSTRES

- HELADO DE VAINILLA Y LIMÓN** \$70 MXN
- BROWNIE CON HELADO DE MENTA** \$130 MXN
- CHEESECAKE** \$90 MXN

Pregunte por la lista de cocteles, espirituosas y más..

SI TIENE ALGUNA DUDA SOBRE LOS ALÉRGENOS ALIMENTARIOS, PREGUNTE A UN MIEMBRO DE NUESTRO PERSONAL QUE ESTARÁ ENCANTADO DE AYUDARLE. ESTAMOS DISPONIBLES PARA TOMAR SU PEDIDO DE SERVICIO A LA HABITACION MARQUE EL 110 (DE 8AM A 9PM)
TODA LA COMIDA SE PREPARA INMEDIATAMENTE AL TOMAR SU ORDEN Y SE SIRVE EN 30 MINUTOS.

LOS PRECIOS INCLUYEN I.V.A.
NO INCLUYEN PROPINA. PUEDE SOLICITAR CARGO A SU HABITACIÓN O PAGO CON TARJETA. ACEPTAMOS PAGO EN EFECTIVO.

BY
#MÉDANO
MEXPERIENCES

CAPTAIN'S QUARTERS



POOL BAR & TERRACE BISTRO

BREAKFAST

(FROM 8AM TO 11:30AM)

- ✂ **ENMOLADAS** \$180 MXN
Handmade tortillas filled with chicken covered with Mexican sausage
- ✂ **EGG WHITES OMELETTE** \$140 MXN
Egg whites with saute vegetables, (Zucchini, carrots, onion and pepers) Served with green salad.
- ✂ **OMELETTE** \$140 MXN
Cheese mix and filling of your choice: pork franks, ham or mushroom served with chilaquites and refried beans.
- ✂ **CHILAQUILES** \$150 MXN
To choose: pasilla sauce or green sauce. Served with refried beans and egg.
- ✂ **HOT CAKES** \$110 MXN
3 pieces served with fresh seasonal fruit or bacon or eggs.
- ✂ **JACK FRANCÉS** \$150 MXN
French toast served with whipped cream & mixed berry jam.
- ✂ **SEASONAL FRUIT** \$140 MXN
Seasonal fruit with yogurt and granola.
- ✂ **OATMEAL WITH BERRIES** \$110 MXN
- ✂ **ENFRIJOLADAS OAXAQUEÑAS** \$180 MXN
Tortilla covered in black bean sauce, stuffed with Oaxacan chorizo, served with cream and cotija cheese.

PASTAS

- ✂ **BOLOGNESE SPAGHETTI** \$240 MXN
Pasta covered with tomato-based sauce and meat
- ✂ **FETTUCCHINE ALFREDO** \$240 MXN
Pasta with creamy sauce and grilled chicken.
- ✂ **AL PESTO** \$240 MXN
Basil & olive oil sauce with shrimp.
- ✂ **CHIPOTLE NOODLES** \$210 MXN
Noodles bathed in a creamy chipotle sauce, lightly spicy, sprinkled with parmesan cheese.

SALADS

- ✂ **ARUGULA SALAD** \$210 MXN
Mixed fresh arugula leaves of turkey bacon, cranberries, goat cheese and hibiscus flower.
- ✂ **CAESAR SALAD** \$210 MXN
Crispy romaine lettuce leaves dressed with parmesan cheese and grilled chicken breast.

CHEF'S SUGGESTIONS

FROM 1PM TO 9PM

- ✂ **FISH WITH FINES HERBES** \$260 MXN
Steam fish cooked with fine herbs, served with bell peppers, seasoned with fine spices.
- ✂ **BREADED FISH FILLET** \$230 MXN
Served with green salad and rice.
- ✂ **FISH TACOS/ SHRIMP** \$230 MXN
Fish baffered Baja style with corn tortillas.
- ✂ **SPECIAL SHRIMP AGUACHILE** \$255 MXN
Filletted shrimp, lemon juice blended with onion, green chiles and cucumber.
- ✂ **ACAPULCO STYLE CEVICHE** \$275 MXN
Shrimp or fish aguachile.
- ✂ **TORRE DE ATÚN** \$295 MXN
Tuna tartar with soy sauce and cucumber
- ✂ **SALMON FILLET** \$275 MXN
Salmon in balsamic reduction, grilled fillet, served with mashed potatoes and vegetables.
- ✂ **SHRIMP RISOTTO.** \$230 MXN
Creamy rice with parmesan and shrimps.
- ✂ **RAW FISH** \$255 MXN
Tuna slices marinated in soy sauce with red onion, serrano chili and fine spices.

DELICIOUS CRAVINGS

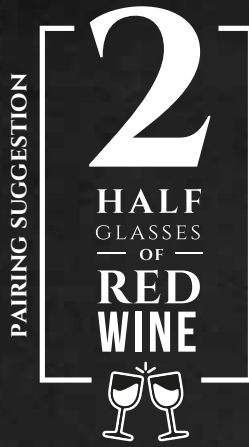
FROM 1PM TO 9PM

- ✂ **CHICKEN TENDERS** \$150 MXN
Served with french fries.
- ✂ **NACHOS** \$150 MXN
With refried beans, pico de gallo & cheddar.
- ✂ **NACHOS SPECIAL** \$180 MXN
With cheddar, bacon, chorizo, pico de gallo.
- ✂ **WINGS & BONELESS** \$260 MXN
BBQ, Mango-Habanero or Buffalo sauce. Served with french fries, celery and carrot sticks with blue cheese
- ✂ **SAMPLER** \$400 MXN
Onion rings, boneless, wings, potato wedges.
- ✂ **CLUB SÁNDWICH** \$210 MXN
With ham, chicken, gouda cheese, letuce mix, tomato and bacon, Served with french fries
- ✂ **CLASSIC BURGUER** \$200 MXN
Gouda cheese, letuce mix, onion, tomato and bacon. served with french fries
- ✂ **SWISS ENCHILADAS** \$210 MXN
With creamy green sauce stuffed with chicken

CAPTAIN'S QUARTERS



POOL BAR & TERRACE BISTRO



PRIME CUT

✂ NEW YORK STEAK	\$530 MXN
Served with mixed salad and baked potato.	
✂ RIB EYE STEAK	\$480 MXN
Served with green salad, smashed potato & grilled onion.	
✂ ARRACHERA	\$440 MXN
Served with cambray onion, guacamole and refried beans.	
✂ MOLCAJETE MAR Y TIERRA	\$415 MXN
(Sharing portion)	
Served with spring onions, nopales, guacamole, chicken strips, arrachera, garlic shrimp, fish in a breadcrumbs style.	

DRINKS / BEBIDAS

SOFT DRINKS (Coke, Diet Coke, Sprite, Fresca)	\$35 MXN
MILK	\$35 MXN
SOY MILK	\$35 MXN
MILKSHAKE (Chocolate or vanilla)	\$65 MXN
SPECIAL MILKSHAKE (Vanilla and pineapple)	\$80 MXN
AMERICAN COFFE	\$30 MXN
SPARKLING WATER	\$35 MXN
BOTTLED WATER	\$30 MXN
ORANGE JUICE	\$60 MXN
LIMONADE	\$60 MXN
HOUSE WINE BY GLASS	\$115 MXN
BEER (Tecate, Pacifico, Coors, XX, Ultra, Stella)	\$60 MXN

Ask our waiter for cocktails list, spirits & more

DESSERTS

✂ VANILLA AND LEMON / ICE CREAM	\$70 MXN
✂ BROWNIE WITH MINT / ICE CREAM	\$130 MXN
✂ CHEESECAKE	\$90 MXN

IF YOU HAVE A QUERY REGARDING FOOD ALLERGENS, PLEASE ASK A MEMBER OF OUR STAFF WHO WILL BE HAPPY TO ASSIST. WE ARE AVAILABLE TO TAKE YOUR ROOM SERVICE ORDER FROM 8AM TO 9 PM. PLEASE DIAL 110. ALL FOOD IS PREPARED IMMEDIATELY TO ORDER AND BE SERVED WITHIN 30 MINUTES

TAXES INCLUDED IN THE PRICE. TIPS ARE NOT INCLUDED. THE BILL CAN BE CHARGED TO YOUR ROOM OR CREDIT CARD. CASH PAYMENT ALLOWED.

BY
MÉDANO
#MH EXPERIENCES