

# MENÚ ALIMENTOS



FIESTA INN®  
HOTELES



# PARA — DESPERTAR

## DESAYUNO CONTINENTAL

1 pieza de pan dulce o 2 piezas de pan tostado —blanco o integral— con mermelada o mantequilla, café o té, acompañado de un plato de fruta mixta (papaya, melón, sandía, piña, fresa) y un vaso con jugo de naranja (8 oz).

\$209.00

## DESAYUNO AMERICANO

2 piezas de pan tostado —blanco o integral—, con mermelada o mantequilla, café o té, acompañado de un plato de fruta mixta —papaya, melón, sandía, piña y fresa— o un vaso con jugo de naranja (8 oz), 2 huevos revueltos (naturales o con jamón), fritos o duros acompañado de frijoles refritos y chilaquiles rojos o verdes.

\$335.00

## HUEVOS AL GUSTO

2 huevos o claras al gusto —revueltos, fritos o en omelette— naturales, a la mexicana, rancheros, divorciados, en salsa verde o roja, o con 20 g de un ingrediente a elección (opciones disponibles). Todos nuestros huevos son acompañados de frijoles refritos, chilaquiles rojos o verdes y tortillas —maíz o harina—.

\$205.00

## BOWL DE MORAS

Müesli, frutos rojos, almendra, kiwi y durazno, acompañado de yogurt de fresa.

\$185.00

## BOWL DE DESAYUNO

Müesli, plátano, fresa, granola y chía, acompañado de yogurt natural.

\$170.00



## PLATO DE FRUTAS

Mezcla de frutas —papaya, sandía, melón, piña, uva y frutos rojos—, acompañada de miel.

**\$154.00**



## PAN FRANCÉS

Relleno de queso crema, bañado con compota de frutos rojos.

**\$215.00**

## SÁNDWICH CONTINENTAL

Sándwich de pan francés relleno con — roast beef (80 g) o pechuga de pavo natural (80 g) —, con arúgula, tomates deshidratados y queso manchego gratinado. **bb**

\$225.00

## HOT CAKES

3 esponjosos hot cakes, acompañados de plátano, fresa, nuez y miel de maple.

\$210.00

## MOLLETES

4 piezas con frijoles refritos, gratinados con queso manchego (60 g) y proteína a elegir —jamón (20 g c/u), pollo (30 g c/u) o chorizo (40 g c/u)—, acompañados de salsa mexicana. **bb**

\$237.00

## CHILAQUILES

Bañados en salsa —roja o verde—, servidos sobre salsa de frijol, decorados con queso fresco rallado, crema, cebolla y cilantro. Con una proteína a elegir: pollo deshebrado (60 g), huevo estrellado o revuelto (2 piezas), chorizo (100 g) o bistec (100 g). **bb**

\$210.00

# PARA COMPARTIR

## GUACAMOLE

Hecho a mano, acompañado de tomate cherry, rodajas de chile serrano y aceite de oliva.

\$242.00

## QUESO FRITO

Queso manchego (120 g), empanizado sobre salsa agridulce de chile morita con zarzamora, acompañado de ate de guayaba, chips de camote y betabel.

\$204.00

## TIRADITO DE BETABEL Y PERA

Rebanadas de betabel y pera, acompañadas de arúgula, queso de cabra (30 g), tomate cherry, uva, pistache y reducción de vinagre balsámico.


\$210.00

## AGUACHILE DE ARRACHERA

Láminas de arrachera (100 g), pepino, cebolla y cubos de aguacate. Bañadas con salsa aguachile de tu elección: roja, verde o negra.

\$260.00

## CEVICHE DE PESCADO

Pescado blanco marinado (100 g), camote morado, cebolla, chile serrano, tomate cherry, cremoso de aguacate y coco rallado. 

\$230.00

## TIRADITO DE ATÚN

Láminas de atún fresco (120 g) bañadas con salsa de soya preparada, servido con cebolla, chicharrón de chile y mango.

\$295.00



## ESQUITES

Maíz desgranado con queso fresco y mayonesa de epazote, acompañado de elote baby asado con aderezo ranchero.

**\$160.00**

## AGUACHILE DE CAMARÓN

Camarón (100 g), pepino, cebolla y cubos de aguacate, bañados con salsa aguachile de tu elección: roja, verde o negra.

**\$270.00**



# PARA QUE TE CAIGA— ALGO CALIENTITO

## CALDO XÓCHITL \$142.00

Consomé de pollo con verduras (zanahoria, calabaza italiana), pechuga deshebrada (20 g) y arroz blanco. Con guarnición de cebolla, jitomate, chile serrano, aguacate y limón. **bb**

## SOPA DE TORTILLA \$153.00

Servida con tiras de tortilla frita, queso fresco rallado, aguacate y chile pasilla frito.

## SOPA DE LA MILPA \$139.00

Caldo de pollo con flor de calabaza, servido con los frutos de la milpa: champiñones, calabaza italiana, elote baby, cebolla cambray y frijoles.

## FIDEO SECO \$139.00

Con crema, queso fresco y chipotle, acompañado de aguacate y chile pasilla frito.

## CREMA DE TOMATE ROSTIZADO \$145.00

Acompañado de una Bruschetta con tomate deshidratado y pesto.

## CREMA DE CHAMPIÑÓN \$145.00

Decorada con champiñón salteado y nuez.



# PARA ESE ANTOJO

## QUESADILLA

Con una porción de 20 g de proteína a elegir —pechuga de pollo deshebrada, carne de res deshebrada, queso o cochinita— con crema, lechuga y queso fresco rallado. **bb**

1 pieza \$90.00  
3 piezas \$265.00

## PANUCHO

Gordita de maíz rellena de frijoles refritos, con cochinita pibil (30 g) y cebolla morada encurtida.

1 pieza \$90.00  
3 piezas \$265.00

## PICADITA

Tortilla gruesa de maíz, untada de salsa verde o roja, aderezada con cebolla y queso.

\$70.00 — \$215.00

## TOSTADA

Con una porción de 40 g de proteína a elegir —pechuga de pollo deshebrada, carne de res deshebrada o cochinita— con frijoles refritos, crema, lechuga y queso fresco rallado. **bb**

\$90.00 — \$230.00

## TACOS DORADOS

3 tacos rellenos de pollo deshebrado (30 g c/u), acompañados de crema, queso fresco rallado y lechuga. **bb**

\$225.00

## SOPE

Con una porción de 40 g de proteína a elegir —pechuga de pollo deshebrada, carne de res deshebrada o cochinita— con frijoles refritos, crema, lechuga y queso fresco rallado. **bb**

\$90.00 — \$265.00

## PARA SENTIRTE FRESCO Y LIGERO



### PARRILLADA VEGETARIANA

\$190.00

Mezcla de vegetales a la parrilla: pimiento, berenjena, espárrago, cebolla morada, chile güero y calabaza italiana.

### ENSALADA CÍTRICA

\$250.00

Mezcla de lechugas y espinaca, supremas de toronja y naranja, mezcladas con fresas y nueces, queso de cabra (50 g) y reducción de vinagre balsámico.

### ENSALADA CÉSAR

\$250.00

Con pollo a la plancha (120 g), crutones de ajo, queso parmesano y aderezo cremoso. **bb**

### SALPICÓN CON PASTA

\$250.00

Carne de res deshebrada (60 g), mezclada con vegetales y marinada, combinada con pasta fusilli. **bb**

### ENSALADA RANCHERA

Mezcla de lechugas con durazno, cacahuete, manzana, pollo al grill (120 g), betabel frito, aderezo ranchero y queso fresco. **bb**

**\$250.00**

## PARA HACER BUENA MANCUERNA



### PURÉ DE PAPA

\$120.00

Cremoso puré de papa.

### FRIJOLES CON VENENO

\$120.00

Frijoles bayos refritos acompañados de adobo y carne de cerdo (50 g). **bb**

### ARROZ

\$130.00

Arroz cocido del día.

**bb** better balance



### Platillo Plant Based

Productos hechos 100% a base de plantas, altos en proteína, sin colesterol y sin gluten.

Productos mexicanos que te invitan a llevar un balance en tu alimentación sin sacrificar el sabor. Con una molida y una hamburguesa a base de chícharo y una deshebrada a base de soya, para que disfrutes tus platillos favoritos.



Haz tu platillo más saludable o vegetariano con Better Balance, proteína 100% plant based.





# PARA SABOR

## TACO BAJA

Pescado blanco rebozado (50 g), con aderezo de chipotle, salsa mexicana y ensalada de col morada, en tortilla de harina.

1 pieza \$95.00    3 piezas \$215.00

## TACO DE MARLÍN

Guisado de marlín (25 g), costra de queso manchego, ensalada de col y guacamole, en tortilla de harina.

\$100.00    \$310.00

## TACO GOBERNADOR

Guisado de camarón (25 g), costra de queso manchego, cebolla morada encurtida y guacamole, en tortilla de harina.

\$100.00    \$297.00

## ENCHILADAS

3 piezas rellenas de pollo deshebrado (30 g c/u), bañadas en salsa a elegir: verde, roja, enmoladas, enfrijoladas o suizas gratinadas. Acompañadas con cremoso de aguacate, queso fresco y crema. bb

\$242.00

## CARNE EN SU JUGO

Bistec de res (120 g) con tocino ahumado (80 g), guisado con frijoles y salsa verde, acompañado de cebolla, cilantro y limón.

\$240.00

## RIB EYE

Jugosa carne de la marca Certified Angus Beef® (280 g) acompañada de puré de papa, frijoles con veneno y chiles toreados.

\$495.00

## NEW YORK

Jugosa carne de la marca Certified Angus Beef® (330 g) acompañada de puré de papa, frijoles con veneno y chiles toreados.

\$495.00



# NUE

## TACO DE ARRACHERA

Arrachera marinada (40 g), frijoles con veneno, cebolla frita y cremoso de aguacate, en tortilla de -maíz o harina-.

1 pieza \$110.00    3 piezas \$325.00



# REAR

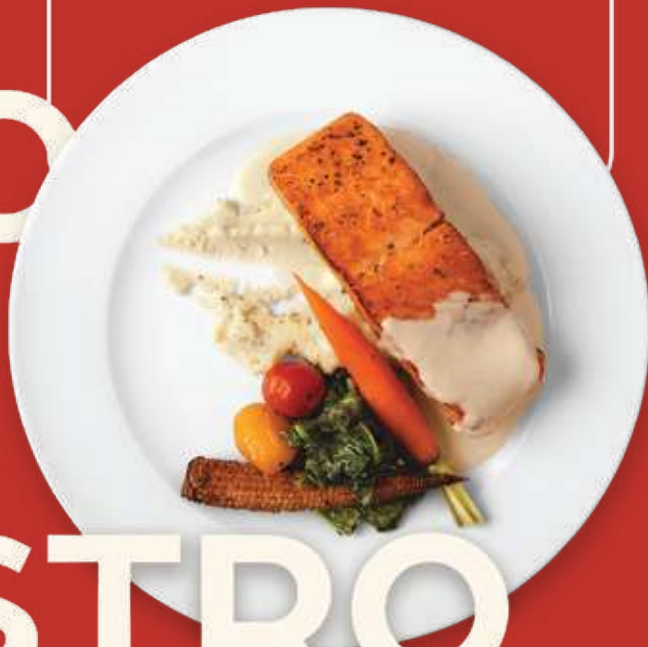
# LO

# ESTRO

## SALMÓN

Salmón (200 g) a la plancha o en salsa de vino blanco con queso parmesano, servido con puré de papa y vegetales salteados.

**\$450.00**



## MOLE NEGRO

\$330.00

Pierna y muslo de pollo horneado (300 g) sobre mole negro oaxaqueño, acompañado de arroz negro.

## MOLE POBLANO

\$330.00

Pierna y muslo de pollo horneado (300 g) sobre mole poblano, acompañado de arroz a la mexicana y plátano frito.

## TOSTADAS DE ATÚN

\$335.00

3 piezas con atún fresco (40 g c/u), marinado con chile habanero, limón y soya, sobre guacamole y poro frito.

## FAJITAS

\$320.00

Fajitas de arrachera o pollo (150 g), o mixtas (75 g de cada uno), asadas con cebolla y mezcla de pimientos, acompañadas con chiles toreados y quesadilla de tortilla de harina con queso manchego.

## FRIJOL CON PUERCO

\$245.00

Frijoles negros guisados con carne de cerdo (120 g), acompañado de chiltomate, rábano, cebolla y cilantro.

## ATÚN

\$434.00

Medallón de atún a la plancha (240 g), sobre ensalada verde (ejote, elote baby, chile güero y espinaca), aderezado con vinagreta de jamaica habanero.



# PARA COMERTE EL MUNDO



## CLUB SÁNDWICH

Tradicional de tres pisos con pollo (120 g), tocino (50 g), queso manchego (30 g), jamón (40 g) y guacamole, acompañado de papas a la francesa.

\$319.00

## HAMBURGUESA DE POLLO

Jugosa pechuga de pollo crocante (180 g), con ensalada de col, acompañada de papas a la francesa.

\$302.00

## HAMBURGUESA TEXAS

Jugosa carne de la marca Certified Angus Beef® a la parrilla (220 g) con queso manchego (60 g), cebolla frita y tocino (50 g) bañada en salsa BBQ, acompañada de papas a la francesa. bb

\$319.00

## PEPITO

Jugoso filete de arrachera (120 g) frijoles con veneno, guacamole y cebolla frita, acompañado de papas a la francesa.

\$340.00

## ALITAS

Alitas de pollo (300 g) bañadas en salsa BBQ o tradicional Hot, acompañadas con bastones de zanahoria, apio y aderezo a elegir: ranch o blue cheese.

\$219.00

## BONELESS

Trozos de pechuga de pollo natural empanizados (200 g), bañados en salsa BBQ o tradicional Hot, acompañados con bastones de zanahoria, apio y aderezo a elegir: ranch o blue cheese.

\$259.00

## PECHUGA DE POLLO

Pechuga de pollo (150 g) acompañada de ensalada verde con queso parmesano y papas a la francesa; pídelas a la plancha o empanizada.

\$310.00

## PIZZA

Pizza de 30 cm, especialidad a elegir: Pepperoni, Queso, Hawaiana, Margarita.

\$175.00

## PASTA ALFREDO

Fettuccine con salsa Alfredo, jamón (50 g), champiñón y queso parmesano. bb

\$235.00

## PASTA BOLOGNESA

Fettuccine con salsa Bolognesa, albahaca y queso parmesano.

\$235.00



**Sigma**  
foodservice



## HAMBURGUESA DE LA CASA

Jugosa carne de la marca Certified Angus Beef® a la parrilla (220 g) con queso manchego (60 g), lechuga, cebolla, tomate y tocino, acompañada de papas a la francesa. bb

**\$319.00**



# PARA CONSENTIRTE

**HELADO** \$108.00  
Pregunta por nuestros sabores (150 g).

**MANGO CON NIEVE DE *FRESA ENCHILADA DE LULO GELATO®*** \$165.00  
Un postre creativo y nostálgico con la combinación dulce, ácida y picosa de las mejores golosinas mexicanas.

**PAN DE ELOTE** \$180.00  
Servido con salsa de rompopo y *Lulo Gelato® de vainilla mexicana.*

**CREPA** \$165.00  
Rellena de queso crema, servida con crema de avellana, nuez garapiñada, frutos rojos y *Lulo Gelato® de chocolate oaxaqueño con churro.*



"En Lulo Gelato, fabricamos gelato con los mejores ingredientes, cuidando los detalles y con altas dosis de pasión; creando recetas extraordinarias que enaltecen instantes y hacen feliz cualquier momento."



**PASTEL**  
Pregunta por nuestra selección de pasteles por rebanada.

**\$145.00**

**FLAN**  
Flan de queso de cabra con cajeta, servido con salsa de frutos rojos y *Lulo Gelato® de queso de cabra y mermelada de guayaba.*

**\$165.00**



# PARA TOMAR CON O SIN HIELO

<b>CAFÉ AMERICANO</b> 150 ml.	\$60.00	<b>CERVEZA</b> 355 ml.	\$69.00
<b>CAPPUCCINO</b> 250 ml.	\$70.00	<b>CERVEZA PREMIUM</b> 355 ml.	\$80.00
<b>CHOCOLATE</b> Caliente o frío 355 ml.	\$70.00	<b>CERVEZA ARTESANAL</b> 355 ml.	\$80.00
<b>JUGO</b> Naranja, manzana, toronja o verde 355 ml.	\$70.00	<b>• VASO CHELADO</b> Jugo de limón y sal (30 ml).	\$30.00
<b>TÉ</b> 150 ml.	\$55.00	<b>• VASO MICHELADO</b> Salsas negras con jugo de limón y sal (30 ml).	\$30.00
<b>AGUA EMBOTELLADA</b> 600 ml.	\$50.00	<b>• VASO CUBANO</b> Jugo de tomate, salsas, jugo de limón y sal (90 ml).	\$40.00
<b>AGUA DE SABOR</b> Horchata, jamaica o limón 355 ml.	\$65.00	<b>• VASO CLAMATO</b> Jugo de tomate (90 ml).	\$35.00
<b>LIMONADA O NARANJADA</b> Natural o mineral 355 ml.	\$70.00		
<b>MALTEADAS</b> Chocolate, fresa o vainilla 355 ml.	\$95.00		
<b>REFRESCOS</b> 355 ml.	\$77.00		

Pregunta por etiquetas o marcas disponibles de cerveza, cerveza premium o cerveza artesanal. El contenido de la cerveza, cerveza premium o cerveza artesanal pueden variar según la marca.



Todos nuestros precios están en Moneda Nacional e incluyen el 8 % de IVA aplicable a las Ciudades de Mexicali, Nuevo Laredo, Cd. Juárez, Tijuana y Chetumal, y 16 % de IVA para el resto del País. El gramaje mostrado de los platillos representa el peso de la materia prima (proteína) en crudo. Los productos elaborados con huevo, pescado y carne crudos o semicrudos se consumen bajo su consideración y con el riesgo que esto implica. Los alimentos descritos pueden contener nueces, trazas o ingredientes asociados a alergias alimentarias, por lo que es responsabilidad exclusiva del cliente su consumo. Si el menú no indica otra medida para dicha bebida, entonces, todas nuestras bebidas alcohólicas son servidas con una medida de 45 ml por copa y pueden ser acompañadas por un refresco de 355 ml. Nuestras onzas son consideradas en equivalencia al estándar estadounidense de 29.57 ml. El contenido de la cerveza, cerveza premium o cerveza artesanal pueden variar según la marca. El contenido de las botellas de licor o destilado pueden variar según la marca y pueden ser acompañadas por 4 refrescos de 355 ml o 1 litro de jugo. La venta de alcohol está sujeta al horario establecido por las autoridades. Venta únicamente para mayores de edad. Imágenes ilustrativas. Evita el exceso.

DISFRUTA CON MODERACIÓN  
[alcoholinformate.org.mx](http://alcoholinformate.org.mx)

#### **Platillo Plant Based**

Productos hechos 100% a base de plantas, altos en proteína, sin colesterol y sin gluten. Productos mexicanos que te invitan a llevar un balance en tu alimentación sin sacrificar el sabor. Con una molida y una hamburguesa a base de chícharo y una deshebrada a base de soya, para que disfrutes tus platillos favoritos.

