

DESAYUNOS/ SERVICIO A CUARTOS

Breakfast menu/ Room Service

7:00 A.M. - 12:00 P.M.

JUGOS / FRESH FRUIT JUICES

Naranja /Orange Juice.	\$78
Toronja /Grapefruit Juice.	\$78
Jugo Verde /Green Juice.	\$87
Depurativo Detox Naranja, Apio, Zanahoria, Fresa. /Orange, Celery, Carrot, Strawberry.	\$88
Antioxidante Antioxidante Zanahoria, Betabel, Manzana Verde, Jengibre. /Carrot, Beet, Green Apple, Ginger.	\$88
Energético High energy Naranja, Papaya, Piña. /Orange, Papaya, Pineapple.	\$88

EXTRAS /EXTRAS

Plato de Frutas grande Seasonal fruit plate.	\$149
Orden de Queso cottage, Yogurt ó Granola	\$47
Side orders: Cottage cheese, yogurt or granola.	
Pan dulce (3 pzas) /Sweet bread.	\$60
Pan Tostado / Toast bread.	\$60

BEBIDAS / BEVERAGES

Leche entera o descremada /Whole or skimmed milk.	\$55
Café Americano /American Coffee.	\$60
Jarra de Café /Coffee Jug.	\$230
Chocolate Mexicano /Mexican Hot Chocolate.	\$70

HUEVOS /EGGS

Huevos al gusto Fritos o Revueltos / Two fried or scrambled eggs.	\$143
Huevos al gusto + 1 ingrediente / Eggs + 1 ingredient.	\$194
Omelette + 2 ingredientes / Omelet + 2 ingredients. <i>Jamón /Ham, Tocino /Bacon, Salchicha /Turkey Sausage, Hongos /Mushroom, o Espinacas /or Spinach.</i>	\$219

NUESTRAS ESPECIALIDADES / HOUSE SPECIALTIES

Plato Combo Mexicano /Mexican Combo	\$226
Machaca seca, chilaquiles, frijoles y huevos al gusto. <i>Shredded beef, chilaquiles with beans and eggs.</i>	
Chilaquiles Rojos o Verdes con pollo Green or red sauce chilaquiles with chicken.	\$201
Machaca con Huevo Estilo Sonora Shredded beef mixed with scrambled eggs.	\$226
Pan francés con fruta de la estación French toast with seasonal fruit.	\$176.50
Hot cakes con fruta de la estación Hot cakes with seasonal fruit.	\$148.50

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos pueden aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos

Consuming raw or undercooked meats, poultry seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness

 **Huevo /Egg**

 **Lácteos /Milk**

 **Pescado /Fish**

 **Frutos Secos /Dried Fruits**

 **Gluten/ Gluten**

 **Mariscos /Shellfish**

 **Soya /Soy**

**Precios en pesos, incluyen impuestos*


**Prices in pesos, Tax included*

COMIDAS Y CENAS/ SERVICIO A CUARTOS






Lunch and dinner/ Room Service

Domingo a jueves / Sunday to Thursday 12:00 P.M. to 10:45 P.M.
Viernes y sábado / Friday and Saturday 12:00 P.M. to 12:45 A.M.

ENTREMESES / APPETIZERS

- | | | |
|---|---|-------|
| Totopos con Guacamole
Guacamole with chips. |  | \$168 |
| Ceviche de la casa
House Ceviche. |  | \$211 |



SÁNDWICHES / SANDWICHES

- | | | |
|---|---|-------|
| Hamburguesa Suprema
Supreme burger. |    | \$274 |
| Sándwich Rústico
Rustic sandwich. |    | \$285 |

PLATILLOS PRINCIPALES / MAIN DISHES

- | | | |
|--|---|-------|
| Enchiladas de pollo o res
(En salsa roja, verde o mole)
/Chicken or beef enchiladas.
(Red, green or mole sauce). |  | \$213 |
| Fajitas de Res o Pollo
 Chicken or beef fajitas. |  | \$316 |
| Pescado del día
 Catch of the day
Al vapor, empanizado o a la plancha.
/ Steamed, breaded or grilled. |   | \$387 |
| Camarones al gusto
 Shrimp to your preference
En fajitas, empanizados o al ajillo.
/ Fajitas, breaded or grilled. |   | \$463 |
| Filete Migñon
 Mignon Steak
Con fina salsa de hongos y vegetales
/ With mushroom sauce. |  | \$432 |
| Carne estilo Tampiqueña
 Tampiqueña Style Steak. |  | \$387 |
| Pechuga de Pollo al Tamarindo
 Tamarind Chicken |  | \$322 |

SOPAS / SOUPS

- | | | |
|--|---|-------|
| Sopa de Tortilla
Tortilla soup. |  | \$118 |
| Sopa o crema del día
Cream or soup of the day. |  | \$118 |

ENSALADAS / SALADS

- | | | |
|--|---|-------|
| Ensalada César con pollo
Chicken Caesar salad. |     | \$250 |
| Ensalada Mixta
Salad Bar. |   | \$171 |

BEBIDAS / BEVERAGES

- | | |
|--|---------|
| Refrescos / Sodas. | \$50 |
| Limonada /Lemonade. | \$70 |
| Té Helado /Ice tea. | \$70 |
| Naranjada /Orangeade. | \$70 |
| Margarita / Traditional Margarita. | \$137 |
| Clamato | \$120 |
| Piña Colada | \$125 |
| Bloody Mary | \$120 |
| Sangría Preparada | \$120 |
| Mimosa | \$110 |
| Champbrule | \$525 |
| Champagne Dom Perignon | \$7975 |
| Champagne Moet & Chandon | \$2,200 |
| Champagne Veuve Clicquot | \$2,200 |
| Cerveza clara (Amstel, Tecate) | \$70 |
| Cerveza Oscura (Bohemia, XX, Indio) | \$70 |
| Cerveza Heineken /Miller | \$70 |
| Cerveza artesanal /Craft Beer | \$105 |

POSTRES / DESSERTS

- | | | |
|--|---|-------|
| Pastel de queso con dátíl
Cheesecake with date fruit. |    | \$112 |
| Pastel de chocolate Alemán
German chocolate cake. |     | \$123 |
| Flan tradicional
Caramel custard. |   | \$112 |
| Helado vainilla o chocolate
Chocolate or vanilla ice crem. |   | \$72 |

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos pueden aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos

Consuming raw or undercooked meats, poultry seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness

 Huevo /Egg

 Lácteos /Milk

 Pescado /Fish

 Frutos Secos /Dried Fruits

 Gluten/ Gluten

 Mariscos /Shellfish

 Soya /Soy

*Precios en pesos, incluyen impuestos
*Prices in pesos, Tax included