



24 hrs Room Service

BREAKFAST

HORARIO: 6:00 AM - 11:30 AM

GENERAL

Selection of Natural Juices

Orange / Grapefruit / Green

Selection of Cereals

Frosted Flakes / Fruit Loops / Corn Flakes/

Special K/All Bran

Selection of milk of your choice

Whole Milk / Light / Lactose-free / Soy Milk

Bowl of hot oatmeal

Served with honey and milk of your choice

Greek Yogurt Bowl

Served with granola and honey

Seasonal Fruit Plate

FROM OUR BAKERY

Croissants / Mexican Sweet Bread/

French toast / Donuts

Waffle

Served with maple syrup

or Nutella

and red fruits

Pancake

Served with ham or bacon, accompanied with

maple syrup and red fruits

EGGS AT YOUR CHOICE

Fried / Scrambled / Omelette

Accompaniments:

Ham / Bacon / Mushrooms / Spinach / Peppers / Cheese / Smoked Salmon

** all our eggs are accompanied with hash brown and beans*

SPECIALTIES

Red chilaquiles with egg and chicken

Served with our red sauce and fried egg

Enchiladas in creamy green sauce

scrambled egg wrapped in tortilla with creamy green sauce

Mexican eggs

Tomato, serrano chili, pepper, onion

LUNCH / DINNER

SCHEDULE: 11:30 AM - 06:00 AM

SALADS

Greek Salad ✓

Tomato, cucumber, red onion, feta cheese, capers, black olives, oregano, oliveoil and lemon dressing

Tuna Salad

Tomato, onion, tuna, cooked egg, arugula, garlic bread and oliveoil and balsamic dressing

Caesar Salad

Selection of lettuces, chicken, parmesan cheese, bread crusts and our cesar sauce

PASTAS

Rigatoni with cheese ✓

Fettuccine ✓

with fresh tomato, basil and parmesan cheese

Bolognese Spaghetti

Buttered Spaghetti ✓

SOUPS AND CREAMS

Tomato Cream ✓

with epazote

Chicken Soup

with vegetables

MAIN COURSES

Grilled sea bass

with baked potatoes

Breaded grouper strips

with french fries and mustard and honey

Chicken Breast

with parmesan gratin and roasted potatoes

Grilled Beef Steak

with mash potatoes and vegetables

Vegetarian Bolognese Lasagna with seasonal vegetables ✓

SNACKS & DESSERTS

SCHEDULE: 11:30 AM - 06:00 AM

SNACKS

Sirloin Burger

with french fries

Nachos with Guacamole ✓

Cheddar sauce and red sauce

Quesadillas ✓

Mushrooms and cheese served with pico de gallo

Club Sandwich

Chicken, egg, ham, cheddar, bacón and french fries

BBQ Tacos 🌶️

Pork ribs, tomato, lettuce, corn, jalapeño and homemade BBQ sauce

Crispy Chicken

Chicken marinated in our spice mix with french fries

Vegetarian Sandwich ✓

Tomato, guacamole, cream cheese, arugula, boiled egg, chipotle sauce dressing

Rice Wok ✓

sautéed with ginger, seasonal vegetables, soy sauce, sesame oil and chives

Pizzas

Margarita ✓ / Peperoni / Mexican / Funghi ✓

🌶️ MILD

🌶️🌶️ SPICY HOT

🚫 GLUTENFREE

✓ VEGETARIAN

DESSERTS

Apple Pie

Cinnamon and Almond

Tiramisu

Brownie

served with caramel milk

Strawberry cheesecake

Seasonal fruits

DRINKS

SCHEDULE: 24 HOURS

WHITE WINES

Grgich Hills (375 ml)

100% Chardonnay

White wine from United States,
aromas of lemon, peach and vanilla.

Fresh, smooth and citrus.

\$2,600.00

DR Loosen (750 ml)

100% Riesling

White wine from Germany, peach and
vanilla, Fresh, smooth and
citrus.

\$1,300.00

Ronco del Gleso (375 ml)

100% Pinot Grigio

Italian white wine, smooth, aromatic
and silky. Aromas of pineapple and
mango.

\$1,100.00

RED WINES

Casa Madero (375 ml)

100% Merlot

Mexican red wine, smooth, fresh.

Aromas of blackberry and
strawberries.

\$700.00

Casa Madero (375 ml)

100% Cabernet Sauvignon

Mexican red wine. Pleasant,
balanced. Aromas of black fruits,
currants and plums.

\$700.00

Prices in Mexican Pesos - Tax Included - Service Charge, Not Included

SPARKLING WINES

MOET CHANDON, Brut Imperial 375 ml, France	\$ 1900
MOET CHANDON, Brut Rose Imperial 200 ml, France	\$ 1400
GH MUMM, Brut 375 ml, France	\$ 1400
YELLOW TAIL, SPARKLING ROSE, Australia	\$ 700
CAVA MOLINA BRUT NATURE, 750 ml, Spain	\$ 1000
VINI DE LA DELIZIA NAONIS PROSECO, 750 ml, Italy	\$ 900
MOET CHANDON, Brut Imperial 750 ml, France	\$ 3300
MOET CHANDON, Nectar Imperial 750 ml, France	\$ 3800

Prices in Mexican Pesos - Tax Included - Service Charge, Not Included

DRINKS

SCHEDULE: 6:00 AM - 11:30 AM

BEVERAGES & COFFEES

Coffee

Americano / Latte / Capuccino

Juices

Orange / Cranberry / Tomato / Apple / Green



24 hrs Room Service

DESAYUNO

HORARIO: 6:00 AM - 11:30 AM

GENERAL

Selección de jugos naturales

Naranja / Toronja / Verde

Selección de cereales

Frosted Flakes / Fruit Loops / Corn Flakes/

Special K / All Bran

Selección de leche a su elección

Leche entera / Light / Deslactosada/ Soya

Bowl de avena caliente

Servido con miel y variedad de leche a su selección

Bowl de Yogurt griego

Servido con Granola y miel de abeja

Plato de fruta de temporada

DE NUESTRA PANADERÍA

Croissants / Pan DulceMexican/

Tostada Francesa / Donuts

Waffle

*Servido con miel maple o Nutella
acompañados de frutas rojas*

Pancake

*Servido con jamón o tocino
y acompañado con miel maple y frutas rojas*

HUEVOS AL GUSTO

Estrellados / Revueltos / Omelette

Acompañamientos:

Jamón / Tocino / Champiñones / Espinacas / Pimientos / Queso / Salmon Ahumado

**todos nuestros huevos van acompañados con papa hash brown y frijoles*

ESPECIALIDADES

Chilaquiles rojos con huevo y pollo

Servidos con nuestra salsa roja y huevo estrellado

Enchiladas en salsa verde cremosa

huevo revuelto envuelto en tortilla con salsa verde cremosa

Huevos a la mexicana

Tomate, chile serrano, cebolla

COMIDA / CENA

HORARIO: 11:30 AM - 06:00 AM

ENSALADAS

Ensalada Griega ✓

Tomate, pepino, cebolla morada, queso feta, alcaparras, aceitunas negras, oregano, aderezo de aceite de oliva y limón

Ensalada de atún

Tomate, cebolla, atún, huevo cocido, rucula, pan de ajo y aderezo de aceite de oliva y balsámico

Ensalada César

Selección de lechugas, pollo, queso parmesano, costrones de pan y nuestra salsa césar

PASTAS

Rigatoni con queso ✓

Fetuccini ✓

con tomate fresco, albahaca y queso parmesano

Espagueti a la boloñesa ✓

Espagueti a la mantequilla

SOPAS Y CREMAS

Crema de tomate ✓

con epazote

Consomé de pollo

con verduras

PLATOS PRINCIPALES

Lubina a plancha

con papas al horno

Tiras de mero empanizado

con papas fritas y mostaza y miel

Pechuga de pollo

al graten de parmesano con papas rostizadas

Filete de res asado

con Papas Rostizadas y verduras

Lasaña de boloñesa vegetal y verdura de temporada ✓

SNACKS & POSTRES

HORARIO: 11:30 AM - 06:00 AM

SNACKS

Hamburguesa de sirloin
con papas a la francesa

Nachos con Guacamole ✓
Salsa cheddar y salsa roja

Quesadillas ✓
Champiñones y queso servidas con pico de gallo

Club Sandwich
Pollo, huevo, jamón, queso cheddar, tocino y papas a la francesa

Tacos de BBQ 🌶️
Costillas de cerdo, tomate, lechuga, maíz, jalapeño y salsa BBQ casera

Pollo Crispy
Pollo macerado en nuestra mezcla de especias con papas a la francesa

Sandwich Vegetal ✓ 🌶️
Tomate, guacamole, queso fresco, arugula, huevo cocido, aderezo de salsa chipotle

Wok de Arroz ✓
salteado con jengibre, verduras de temporada, salsa de soya, aceite de sésamo y cebollin

Pizzas

Margarita ✓ / Peperoni / Mexicana / Champiñones ✓

🌶️ Picante suave 🌶️🌶️ Picante 🌾 Sin gluten ✓ Vegetariano

POSTRES

Pay de manzana
De canela y almendras

Tiramisú

Brownie
Servido con dulce de leche

Pastel de queso con fresas

Fruta de temporada

BEBIDAS

HORARIO: 24 HORAS

VINOS BLANCOS

Grgich Hills (375 ml)

100% Chardonnay

Vino blanco de estados unidos,
aromas de limón, durazno y vainilla.

Fresco, suave y cítrico

\$2,600.00

Ronco del Gleso (375 ml)

100% Pinot Grigio

Vino blanco italiano, suave,
aromatico y sedoso. Aromas a piña y
mango

\$1,100.00

DR Loosen (750 ml)

100% Riesling

Vino Blanco de Alemania, Durazno y
vainilla, Fresco, y aroma a citricos.

\$1,300.00

VINOS TINTOS

Casa Madero (375 ml)

100% Merlot

Vino tinto mexicano, suave, fresco.

Aromas a zarzamora y fresas

\$700.00

Casa Madero (375 ml)

100% Cabernet Sauvignon

Vino tinto mexicano. Agradable,
equilibrado. Aromas a frutos negros,
grosellas y ciruelas.

\$700.00

Precios en Pesos Mexicano - Impuestos Incluidos - Servicio No Incluido

SPARKLING WINES

MOET CHANDON, Brut Imperial 375 ml, Francia \$ 1900

MOET CHANDON, Brut Rose Imperial 200 ml, Francia \$ 1400

GH MUMM, Brut 375 ml, Francia \$ 1400

YELLOW TAIL, SPARKLING ROSE, Australia \$ 700

CAVA MOLINA BRUT NATURE, 750 ml, España \$ 1000

VINI DE LA DELIZIA NAONIS PROSECO, 750 ml, Italia \$ 900

MOET CHANDON, Brut Imperial 750 ml, Francia \$ 3300

MOET CHANDON, Nectar Imperial 750 ml, Francia \$ 3800

Precios en Pesos Mexicano - Impuestos Incluidos - Servicio No Incluido

BEBIDAS

HORARIO: 06:00AM - 11:30 AM

REFRESCOS & CAFES

Selección de cafe

Americano / Latte / Capuccino

Selección de jugos

Naranja / Arándano / Tomate / Verde / Manzana
