

ROOM SERVICE MENU



DESAYUNOS Disponibles de 4:00am a 12:00pm

DESAYUNO CONTINENTAL

Jugo fresco naranja, toronja o verde
Selección de fruta rebanada con yogur o queso cottage
Variedad de pan dulce (2)
Café americano, café descafeinado o té

DESAYUNO AMERICANO

Jugo fresco de naranja, toronja o verde
Selección de fruta rebanada con yogur o queso cottage
Huevos al gusto con: jamón de pavo, tocino o salchicha de campo acompañados con pan tostado blanco o integral (2)
Variedad de pan dulce (2)
Café americano, café descafeinado o té

DESAYUNO SALUDABLE

Jugo fresco naranja, toronja o verde
Supremas de toronja, granola y miel de la región
Claras de huevo con espinaca y chaya, ensalada de tomate cherry y queso panela
Pan integral tostado dulce (2)
Café americano, café descafeinado o té

DESAYUNO YUCATECO

Jugo fresco de naranja, toronja o verde
Selección de fruta rebanada con yogur o queso cottage
Cochinita Pibil, longaniza de Valladolid, cebolla asada, frijol colado, cebolla curtida,
Tortillas de maíz
Bolitas de queso (2)
Café americano, café descafeinado o té

ROOM SERVICE MENU



REGIONAL



VEGETARIANO



VEGANO



LIBRE DE GLUTEN

DESAYUNO A LA CARTA *Disponibles de 4:00am a 12:00pm*

PLATO DE FRUTA TROPICAL

Fruta de temporada con granola y miel, yogurt o queso cottage

AVENA

Caliente preparada con agua o leche canela y azúcar, servida con manzana rebanada

HUEVOS AL GUSTO (2)

Omellet o revueltos con los ingredientes de su elección jamón, salchicha, tocino, tomate, pimiento, espinaca, champiñones, queso. Servido con papa gajo y vegetales a la parrilla

HUEVOS MOTULEÑOS (2)

Tradición de Motúl Yucatán huevos fritos sobre tortilla crujiente y frijol, salsa con sofrito de tomate, jamón y chícharo, queso Edam rallado y plátano frito

CHILAQUILES

Totopos de maíz en salsa verde o salsa roja acompañados con crema y queso fresco, cilantro y cebolla.

- Dos huevos fritos

-Pollo (150g)

-Arrachera (150g)

HOT CAKES

Receta especial de la casa acompañados de miel de panal, miel maple, mantequilla y mermelada de frutos rojos.

WAFFLES

Estilo americano, servidos con jamón, tocino y salchicha

VARIEDAD DE CEREALES

Servidos con leche de su elección y acompañado con manzana o plátano

VARIEDAD DE YOGURT

Natural o de sabores

ORDEN DE PAN DULCE

GUARNICIONES EXTRAS *(precio por orden de 100gr)*

Queso panela ó jamón de pavo ó salchicha de pavo ó tocino ahumado ó frijol refrito

El consumo de carnes crudas o poco cocidas, aves, mariscos, crustáceos o huevos pueden aumentar el riesgo de transmisión de enfermedades por alimentos, especialmente si usted tiene ciertas condiciones médicas. Por favor notifique a uno de nuestros miembros del equipo si usted tiene cualquier requisito dietético específico, intolerancia o alergia. Los gramajes de los cortes de carne y pescados son considerados en piezas crudas. Precios en pesos mexicanos e impuestos incluidos en todos los precios, sujetos al 15 % de cargos por entrega.

ROOM SERVICE MENU



REGIONAL



VEGETARIANO



VEGANO



LIBRE DE GLUTEN

DURANTE EL DIA Y NOCHE *Disponibles de 12:00PM a 4:00am*

ENTRADAS

GUACAMOLE

Servido con totopos y salsa mexicana

ENSALADA CESAR *(Natural)*

Hojas frescas de lechuga orejona, parmesano y crotones de pan, servida con aderezo Cesar de la casa

-Pechuga de pollo al grill (150g)

-Salmon al grill (150g)

PANUCHOS (3)

Tortillas refritas de maíz rellenas de frijol, servidos con pollo adobado, tomate, lechuga y cebolla curtida, acompañados con salsa de habanero asado

TACOS DE ARRACHERA (3)

150gr de arrachera a la parrilla tortilla de maíz, cebolla asada, guacamole y frijol refrito

QUESADILLAS DE CAMARON (3)

Tortillas de harina con queso gouda, 150gr de camarón salteado con cebolla y tomate servido con guacamole

PLATO DE CARNES FRIAS Y QUESOS *(220gr proteína)*

Jamón de pavo, salami, lomo canadiense, jamón serrano, queso Edam, queso gouda y parmesano, servido con aceitunas, mermelada de frutos rojos y pan artesanal

SOPAS Y CREMAS

CONSOME DE POLLO

Servido con vegetales, pollo, aguacate, cebolla, cilantro, tomate, limón y chile serrano

SOPA DE LIMA

Receta tradicional con caldo de pollo ahumado, tortilla crujiente, pollo, pimienta, tomate, cebolla y jugo de lima

CREMA DE TOMATE ROSTIZADO

Crema espesa de tomates ahumados servida con crotones de pan al ajo y parmesano

El consumo de carnes crudas o poco cocidas, aves, mariscos, crustáceos o huevos pueden aumentar el riesgo de transmisión de enfermedades por alimentos, especialmente si usted tiene ciertas condiciones médicas. Por favor notifique a uno de nuestros miembros del equipo si usted tiene cualquier requisito dietético específico, intolerancia o alergia. Los gramajes de los cortes de carne y pescados son considerados en piezas crudas. Precios en pesos mexicanos e impuestos incluidos en todos los precios, sujetos al 15 % de cargos por entrega.

ROOM SERVICE MENU



REGIONAL



VEGETARIANO



VEGANO



LIBRE DE GLUTEN

HAMBURGUESAS Y SNACKS *Disponibles de 12:00PM a 4:00am*

PAPAS A LA FRANCESA

Servidas con salsa cátsup

NACHOS PREMIUM *(120gr proteína)*

Totopos de maíz con crema de frijol, mezcla de quesos gratinados, arrachera, pollo, guacamole, salsa mexicana y jalapeños.

PASTA DEL DIA

Pregunte por la variedad de pasta que tenemos en el día preparada con salsa de ajo y mantequilla.

ALITAS DIABLO *(180gr)*

8pz de alitas horneadas con salsa red hot servidas con aderezo ranch y crudites

HAMBURGUESA DE RES *(200gr)*

Con queso gouda, relish de tocino, lechuga, tomate, cebolla y pepinillos con papas a la francesa

CLUB SANDWICH *(150gr proteína)*

Pan de caja, pollo, huevo, lechuga, tomate, tocino, mayonesa y papas a la francesa

COCHINITA PIBIL *(180gr)*

Carne de cerdo horneada lentamente, servida con cebolla, habanero, tortillas y frijol

SALMON A LA PARRILLA *(200gr)*

FILETE DE RES *(200gr)*

SUPREMA DE POLLO *(200gr)*

CAMARONES AL MOJO *(300gr)*

FAJITAS DE VEGETALES

Hongos, pimienta, jitomate, cebolla al chimichurri, con arroz, frijol, guacamole y tortillas

GUARNICIONES *(precio por orden de 130gr)*

Vegetales mixtos ó arroz blanco ó papas francesa ó ensalada mixta.

El consumo de carnes crudas o poco cocidas, aves, mariscos, crustáceos o huevos pueden aumentar el riesgo de transmisión de enfermedades por alimentos, especialmente si usted tiene ciertas condiciones médicas. Por favor notifique a uno de nuestros miembros del equipo si usted tiene cualquier requisito dietético específico, intolerancia o alergia. Los gramajes de los cortes de carne y pescados son considerados en piezas crudas. Precios en pesos mexicanos e impuestos incluidos en todos los precios, sujetos al 15 % de cargos por entrega.

ROOM SERVICE MENU



REGIONAL



VEGETARIANO



VEGANO



LIBRE DE GLUTEN

POSTRES *Disponibles de 12:00PM a 4:00am*

BROWNIE

Bizcocho esponjoso con mousse de chocolate, nueces

CHEESECAKE

Receta tradicional con cubierta de frutos silvestres

HELADO

Dos bolas de helado con galleta crujiente y salsa de chocolate

Pregunte por nuestros sabores

DE NUESTROS RESTAURANTES *Disponibles de 17:00 a 23:00hrs*



PIZZAS (30cms)

MARGHERITA ✓

Clásica receta romana con tocino, huevo y queso

QUATTRO FORMAGGI

Quesos gorgonzola, mozzarella, parmesano y cabra

PEPERONNI

Servida con salsa de tomate y queso mozzarella

PASTAS

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Clásica receta romana con tocino, huevo y queso

Ravioli sorrentini ✓

Pasta rellena con quesos parmesano y mozzarella servido con salsa pomodoro

Fettuccini alla bolognese

Pasta larga hecha en casa con salsa boloñesa

El consumo de carnes crudas o poco cocidas, aves, mariscos, crustáceos o huevos pueden aumentar el riesgo de transmisión de enfermedades por alimentos, especialmente si usted tiene ciertas condiciones médicas. Por favor notifique a uno de nuestros miembros del equipo si usted tiene cualquier requisito dietético específico, intolerancia o alergia. Los gramajes de los cortes de carne y pescados son considerados en piezas crudas. Precios en pesos mexicanos e impuestos incluidos en todos los precios, sujetos al 15 % de cargos por entrega.

ROOM SERVICE MENU



REGIONAL



VEGETARIANO



VEGANO



LIBRE DE GLUTEN

BEBIDAS DURANTE TODO EL DIA *Disponibles 24HRS*

BEBIDAS NO ALCOHOLICAS

AGUA MINERAL (355ml)

PERRIER ® (330ml)

AGUA BONAFONT ® (600ml)

AGUA BONAFONT ® (1.500ml)

LIMONADA (350ml)

NARANJADA (350ml)

AGUAS FRESCAS (*Horchata o Jamaica o Tamarindo de 350ml*)

REFRESCOS (350ml)

JUGOS (*Naranja o Toronja 350ml*)

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ ESPRESSO (45ml)

CAFÉ AMERICANO O CAFÉ DESCAFEINADO

JARRA DE CAFÉ (1LT)

CAPUCCINO

TE (600ml)

Manzanilla, English breakfast, Menta, Verde, Frutos rojos, Earl grey

CHOCOLATE

El consumo de carnes crudas o poco cocidas, aves, mariscos, crustáceos o huevos pueden aumentar el riesgo de transmisión de enfermedades por alimentos, especialmente si usted tiene ciertas condiciones médicas. Por favor notifique a uno de nuestros miembros del equipo si usted tiene cualquier requisito dietético específico, intolerancia o alergia. Los gramajes de los cortes de carne y pescados son considerados en piezas crudas. Precios en pesos mexicanos e impuestos incluidos en todos los precios, sujetos al 15 % de cargos por entrega.

ROOM SERVICE MENU



REGIONAL



VEGETARIANO



VEGANO



LIBRE DE GLUTEN

BEBIDAS ALCOHOLICAS *Disponibles a partir de 11am a 3am (Sujeto a regulaciones locales)*

CERVEZAS-BEERS

BOHEMIA CLARA (355ml)

BOHEMIA OSCURA (355ml)

AMSTEL ULTRA (355ml)

XX LAGER, XX AMBAR, TECATE LIGHT, SUPERIOR, INDIO (325ml)

CEIBA ARTESANAL

ESTILOS: IPA, PILSNER, LIGHT, AMBAR, IMPERIAL STOUT

CLASICOS DE COCKTELERIA *Disponibles a partir de 11hrs a 22hrs (Sujeto a regulaciones locales)*

MARGARITA

Tequila, jugo de limón y licor de naranja

MOJITO

Ron, hierbabuena, azúcar morena, jugo de limón.

COSMOPOLITAN

Vodka, licor de Naranja, jugo de limón, jugo de arándanos

GIN TONIC

Ginebra con agua tónica.

PIÑA COLADA

Ron, jugo de piña y crema de coco

CARAJILLO

Licor 43 con café expreso

MARTINI

Vermouth extra seco, ginebra y aceitunas

SANGRIA

Vino tinto y jugo de limón con agua mineral

El consumo de carnes crudas o poco cocidas, aves, mariscos, crustáceos o huevos pueden aumentar el riesgo de transmisión de enfermedades por alimentos, especialmente si usted tiene ciertas condiciones médicas. Por favor notifique a uno de nuestros miembros del equipo si usted tiene cualquier requisito dietético específico, intolerancia o alergia. Los gramajes de los cortes de carne y pescados son considerados en piezas crudas. Precios en pesos mexicanos e impuestos incluidos en todos los precios, sujetos al 15 % de cargos por entrega.