

MENÚ DESAYUNO



CHIHUAHUA

DESAYUNOS / BREAKFAST

*Incluyen café, jugo y barra continental. /
Includes coffee, juice and continental breakfast bar.
*Platillos con cargo adicional / *Extra charge dishes*

HUEVOS AL GUSTO / EGGS YOUR STYLE

*Acompañados con frijoles refritos o papa hash brown,
chilaquiles o quesadillas. / Served with refried beans or
hash browns, chilaquiles or quesadillas.*

Revueltos / Scrambled \$ 195

Dos huevos revueltos con jamón, tocino o chorizo. / Two scrambled eggs with ham, bacon or Mexican hot sausage.

Fritos / Fried \$ 195

Dos huevos estrellados al término de su elección. / Two fried eggs your taste.

Rancheros a la mexicana / Ranchero style \$ 195

Dos huevos estrellados montados en tortilla de maíz, cubiertos en pico de gallo. / Two fried eggs mounted on a corn tortilla dressed with delicious pico de gallo style sauce.

Rancheros casa club / Ranchero casa club style \$ 195

Dos huevos estrellados, montados en tortilla de maíz bañados en salsa especialidad de la casa. / Two fried eggs over a fried corn tortilla with a delicious casa club sauce.

Divorciados / Divorced \$ 195

Bañados en salsa roja y verde sobre una tortilla frita con queso. / Bathed with red and green sauce, over a fried corn tortilla with cheese.

Montados / Mounted \$ 195

Dos huevos estrellados montados en chilaquiles rojos o verdes. / 2 fried eggs mounted on green or red chilaquiles.

A la mexicana / Mexican style \$ 195

Dos huevos revueltos con cebolla, tomate y chile verde. / Two scrambled eggs mixed with onion, tomato and green chile.

Omelette / Egg omelette \$ 195

Con queso chihuahua y servidos con: jamón, champiñones, con queso o vegetariano. / Served with chihuahua cheese and served with: ham, mushrooms, cheese or vegetarian.

Huevos pochados* / Poached eggs* \$ 220

Montados sobre pan con aguacate. / Mounted on a bread slice, with avocado.

Revueltos con machaca* / Scrambled with machaca* \$ 220

Dos huevos revueltos con la tradicional carne seca de chihuahua. / Two scrambled eggs with traditional chihuahua dried beef.

Alfredo* / Alfredo's* \$ 220

Dos huevos estrellados, montados en pan con mantequilla de ajo, cubiertos con salsa Alfredo y tocino crujiente. / Two fried eggs, over a garlic buttered bread, Alfredo sauce and crispy bacon.

FAVORITOS / FAVORITES

Plato de fruta / Fruit plate \$ 130

Variedad de frutas de la estación, servido con granola y yogur. / Seasonal fruit variety with granola and yogurt.

Hot cakes - 3 pzas / Pancakes - 3 pcs \$ 130

Acompañados con jamón o tocino. / Accompanied with ham or bacon.

Pan francés / French toast \$ 130

Acompañados con jamón o tocino. / accompanied with ham or bacon.

Quesadillas - 4 pzas / - 4 pcs \$ 150

Con queso chihuahua y servidos con su elección de frijoles refritos o papa hash brown. / Made with chihuahua's cheese, served with refried beans or hash browns.

-Jamón / Ham

-Chorizo / Mexican hot sausage

-Champiñones / Mushrooms

Burrito chihuahuense / Chihuahua style burrito

-Frijoles con queso / Beans with cheese

-Huevo con jamón / Egg with ham

-Machaca con huevo* / Dried beef with egg*

Barra continental / Breakfast continental bar \$ 225

Sándwich / Sandwich \$ 95

Delicioso sándwich caliente con jamón, queso, lechuga y tomate. / Melted ham and cheese sandwich, served with lettuce and tomato.

BEBIDAS / BEVERAGES

Café americano / Coffee \$ 55

Con relleno ilimitado. / With refill.

Té caliente / Hot tea \$ 45

Vaso con leche / Glass of milk \$ 35

Leche con chocolate / Chocolate milk \$ 45

Jugo / Juice \$ 45

Botella de agua natural / Bottled water - 600 ml \$ 35

Café espresso / Espresso coffee \$ 75

Café frappe / Frappe coffee \$ 95

HORARIO DE DESAYUNO

LUNES A VIERNES DE 6:30 A 10:00 HRS

SÁBADOS, DOMINGOS Y DÍAS FESTIVOS

DE 7:00 A 11:00 HRS

BREAKFAST HOURS

MONDAY TO FRIDAY FROM 6:30 TO 10:00 HRS

SATURDAY, SUNDAY AND HOLIDAYS

FROM 7:00 TO 11:00 HRS

*Aviso: Consumir carnes, aves, mariscos, moluscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos, especialmente si tiene ciertas condiciones médicas. /

*Warning: Consuming raw or undercooked meat, poultry, seafood, shellfish, mollusks or eggs may increase the risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

Todos los precios expresados en moneda nacional, incluyen I.V.A. /
All prices expressed in local currency include VAT.

MENÚ COMIDAS & CENAS



CHIHUAHUA

PARA COMENZAR

Crema de champiñones	\$ 120
Crema de elote	\$ 120
Machaca estilo Chihuahua Con chile, tomate y cebolla. Con frijoles refritos.	\$ 200
Alitas - 8 pzas Tú eliges: salsa buffalo o BBQ. Con apio y zanahoria.	\$ 220
Tiras de pollo empanizado - 4 pzas Tú eliges: salsa buffalo o BBQ. Con apio y zanahoria.	\$ 220
Guacamole	\$ 150
Guacamole con chicharrón Chicharrón crujiente con aguacate, chile, tomate y cebolla.	\$ 170
Papas a la francesa <i>*Con queso amarillo</i>	\$ 110 \$ 120
Tradicional queso fundido de Chihuahua Natural, con champiñones o chorizo.	\$ 150
Nachos estilo Chihuahua Crujientes totopos bañados de queso amarillo, acompañados de pico de gallo y frijoles. <i>*Con trocitos de bistec</i>	\$ 180 \$ 240
Quesadillas - 4 pzas Preparadas con el tradicional queso estilo Chihuahua. <i>*Con jamón, chorizo o champiñones</i> <i>*Con trocitos de bistec</i>	\$ 120 \$ 150 \$ 220
Boneless Aderezo a elegir, acompañados de papas a la Francesa.	\$ 220
Dedos de queso Aderezo a elegir, acompañados de papas a la Francesa.	\$ 190
Charola botanera Incluye alitas, tiras de pollo, boneless, dedos de queso, papas a la francesa, aros de cebolla, vegetales. <i>*Para 2 personas</i> <i>*Para 4 personas</i>	\$ 260 \$ 380

 Vegetariano  Libre de gluten

***Aviso:** Consumir carnes, aves, mariscos, moluscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos, especialmente si tiene ciertas condiciones médicas.

Todos los precios expresados en moneda nacional, incluyen I.V.A.

HORARIO DE SERVICIO DE RESTAURANTE
DE LUNES A VIERNES DE 6:30 A 22:00 HRS
FINES DE SEMANA Y DÍAS FESTIVOS DE 7:00 A 22:00 HRS

SOPAS

Tradicional caldo de pollo Estilo casero acompañado de verduras.	\$ 150
Caldo tlalpeño Con pollo deshebrado, garbanzo, verduras y aguacate.	\$ 150
Sopa Azteca Con frituras de maíz, crema, aguacate, queso fresco y chipotle.	\$ 150

ENSALADAS

Ensalada casa club Con tocino, jamón, huevo duro, queso y pollo asado.	\$ 220
Ensalada griega  Tomate, pepino, morrón, cebolla morada, aceite de oliva, limón, y queso feta.	\$ 220
Ensalada de pollo asiática Con pollo asado y delicioso aderezo de soya-ajonjolí.	\$ 220
Ensalada de garbanzos  Garbanzos tiernos, con pepino, tomate, aguacate, queso feta y aliño de limón.	\$ 220
Ensalada mixta Lechugas, tomate, pimienta morrón y pepino con aderezo a elegir. <i>*Con pollo a la plancha</i>	\$ 120 \$ 220
Ensalada César Lechuga orejona, queso parmesano y crutones. <i>*Con pollo a la plancha</i>	\$ 120 \$ 220
Ensalada paraíso Lechuga, zanahoria, col morada, manzana, fresa, uva, nuez caramelizada, queso, arándano, pollo a la plancha.	\$ 230
Ensalada de atún Lechuga, zanahoria, elote, tomate, cebolla, atún.	\$ 165
Ensalada texas Lechuga, zanahoria, col morada, pico de gallo, elote, tortilla frita, aguacate, pollo a la plancha.	\$ 230

SÁNDWICHES Y HAMBURGUESAS

Todos van acompañados de papas a la francesa.

Hamburguesa Casa Club Con queso, tocino, jamón, lechuga, tomate y cebolla.	\$ 249
Hamburguesa clásica con queso La clásica. Con queso, lechuga, tomate y cebolla.	\$ 199
Hamburguesa de pollo empanizado Con queso manchego, lechuga y tomate.	\$ 249
Casa Club Sándwich Con pollo, lechuga, tomate, jamón, queso y tocino.	\$ 230
Hamburguesa con champiñones Con lechuga, tomate, cebolla y champiñones caramelizados, tocino.	\$ 230
Hamburguesa con aguacate Lechuga, tomate, aguacate, jamón, tocino, queso.	\$ 249

PLATILLOS PRINCIPALES

Flautas de pollo - 4 pzas Servidas con guacamole, lechuga tomate y crema.	\$ 220
Tradicional montado de chihuahua Tortilla de harina rellena de carne, frijoles y queso.	\$ 200
Burrito chihuahuense Tradicional. Relleno de bistec y frijoles.	\$ 190
Milanesa de res empanizada	\$ 280
Entomatadas con pollo - 4 pzas Riquisimas, con crema y queso manchego.	\$ 220
Enchiladas suizas con pollo - 4 pzas Deliciosas con salsa verde, crema y queso gratinado.	\$ 220
Enchiladas rojas - 4 pzas Rellenas de queso chihuahua, con crema y cebolla.	\$ 200
Fajitas estilo Chihuahua Preparadas con cebolla y pimientos asados. <i>*De res</i> <i>*De pollo</i> <i>*Mixtas</i>	\$ 290
Discada estilo chihuahua Tradicional platillo Chihuahuense.	\$ 290
Tacos de arrachera - 3 pzas Deliciosos, con guacamole y frijoles refritos	\$ 290
Pechuga de pollo a la plancha - 2 pzas Acompañadas de dos guarniciones a elegir.	\$ 250
Tacos de papa - 4 pzas Deliciosos tacos dorados, acompañados con lechuga, tomate, queso y crema.	\$ 200
Tacos de alambre Bistec, cebolla, morrón, tocino, jamón y queso.	\$ 250
Pechuga empanizada - 2 pzas Acompañadas de dos guarniciones a elegir.	\$ 250
Guarnición extra Papa al horno, papas a la francesa, aguacate, vegetales a la mantequilla, frijoles refritos, ensalada mixta.	\$ 55

PESCADOS

Filete de pescado empanizado Acompañado de ensalada mixta y aguacate.	\$ 280
Salmón a la plancha Acompañado de ensalada mixta y aguacate.	\$ 380
Filete de tilapia a la plancha A la plancha, a la mantequilla o al mojo de ajo. Acompañado de ensalada mixta y aguacate.	\$ 240

PASTAS

Lasaña a la boloñesa	\$ 280
Espagueti a la boloñesa	\$ 280
Fetuccini Alfredo con pollo	\$ 280

CORTES

*Acompañados de dos guarniciones a elegir:
Papa al horno, papas a la francesa, aguacate, vegetales a la mantequilla, frijoles refritos, ensalada mixta.*

Rib Eye	\$ 470
Arrachera nortea	\$ 300
T-bone	\$ 350
New York	\$ 370

POSTRES

Pay de queso	\$ 110
Bola de nieve	\$ 85
Strudel de manzana	\$ 110
Brownie	\$ 110
Tiramisú	\$ 110

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Refresco - 355 ml	\$ 45
Botella de agua natural - 600 ml	\$ 35
Limonada o naranjada	\$ 35
Jarra de limonada o naranjada	\$ 110
Jugo	\$ 45
Té helado	\$ 35
Vaso con leche	\$ 35
Leche con chocolate	\$ 45
Té caliente	\$ 45
Clamato preparado	\$ 70
Café americano - Con relleno ilimitado	\$ 55
Café espresso	\$ 75
Café Frappe	\$ 95

BEBIDAS CON ALCOHOL

Cerveza nacional - 355 ml	\$ 55
Cerveza importada - 355 ml	\$ 55
Vino tinto - 187 ml	\$ 150
Vino blanco - 187 ml	\$ 150
Carajillo - expresso con licor 43	\$ 180
Clericot	\$ 155
Licor 43	\$ 150

**Aviso: Consumir carnes, aves, mariscos, moluscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos, especialmente si tiene ciertas condiciones médicas.*

Todos los precios expresados en moneda nacional, incluyen I.V.A.



Holiday Inn[™]
& Suites

UN HOTEL IHG

CHIHUAHUA

MENÚ BAR



CHIHUAHUA

CERVEZAS

Cerveza nacional - 355 ml	\$	60
Cerveza internacional - 355 ml	\$	60

CLAMATO

Clamato preparado - 350 ml	\$	75
Clamato con vodka - 40 ml	\$	140
Clamato con cerveza - 355 ml	\$	140
Clamato con tequila - 40 ml	\$	140

VODKA

Smirnoff - Copa 40 ml	\$	95
Absolut - Copa 40 ml	\$	95

TEQUILA

Cuervo Especial - Copa 40 ml	\$	90
Herradura Reposado - Copa 40 ml	\$	100
Tradicional - Copa 40 ml	\$	100
Don Julio 70 - Copa 40 ml	\$	140

WHISKY

Chivas - Copa 40 ml	\$	140
Buchanan's - Copa 40 ml	\$	140
Black Label - Copa 40 ml	\$	140
Jack Daniel's - Copa 40 ml	\$	130
William Lawson's - Copa 40 ml	\$	110

BRANDY

Torres X - Copa 40 ml	\$	90
-----------------------	----	----

RON

Bacardí Blanco - Copa 40 ml	\$	95
Bacardí Añejo - Copa 40 ml	\$	110
Captain Morgan - Copa 40 ml	\$	120

DIGESTIVOS

Licor 43 - Copa 40 ml	\$	150
Carajillo - Copa 350 ml	\$	180

VINOS

Vino tinto - Copa 187 ml	\$	150
Vino blanco - Copa 187 ml	\$	150

HORARIO DE SERVICIO
TODOS LOS DÍAS 11:00 A 22:00 HRS

SNACKS

Carne seca tradicional chihuahuense - 60 g	\$ 200
Preparada por chile, tomate, cebolla y servida con frijoles refritos.	
Alitas buffalo - 8 pzas	\$ 220
Preparadas con salsa buffalo o BBQ y acompañadas con zanahoria y apio.	
Guacamole - 200 g	\$ 150
Aguacate mezclado con cubitos de jalapeño, tomate y cebolla.	
Guacamole con chicharrón	\$ 170
Chicharrón crujiente con aguacate, chile, tomate y cebolla.	
Deliciosas papas a la francesa - 300 g	\$ 110
Papas a la francesa doraditas, para compartir.	
Tradicional queso fundido de Chihuahua - 300 g	\$ 150
Natural o servido con champiñones o chorizo.	
Sabrosos tenders de pollo - 4 pzas	\$ 220
Servidos con salsa buffalo o BBQ, acompañados con apio y zanahoria.	
Nachos estilo Chihuahua	\$ 180
Totopos de maíz, bañados en queso amarillo. Servidos con pico de gallo y frijoles chilli.	
Con jugosos trocitos de bistec	\$ 240
Boneless	\$ 220
Aderezo a elegir, acompañados de papas a la francesa.	
Dedos de queso	\$ 190
Aderezo a elegir, acompañados de papas a la francesa.	
Charola botanera	
Incluye alitas, tiras de pollo, boneless, dedos de queso, papas a la francesa, aros de cebolla, vegetales.	
2 personas	\$ 260
4 personas	\$ 380

***Aviso:** Consumir carnes, aves, mariscos, moluscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos, especialmente si tiene ciertas condiciones médicas.

Todos los precios expresados en moneda nacional, incluyen I.V.A.

COCTELERÍA

Piña colada sin alcohol	\$ 120
Piña colada con alcohol	\$ 160
Vaso chelado Hielo, limón y sal.	\$ 25
Vaso michelado Hielo, salsas, limón	\$ 30
Margarita Tequila, licor de naranja, limón, refresco de toronja.	\$ 180
Tequila sunrise Tequila, jugo de naranja, limón, granadina.	\$ 180
Vampiro Tequila, sangrita, refresco de toronja, limón y sal.	\$ 150
Rusa Tequila, refresco de toronja, sangrita, limón, sal.	\$ 180
Ruso Vodka, kahlúa, leche evaporada.	\$ 180
Sangría Vino tinto, agua mineral, jugo de limón, jugo de naranja, endulzante.	\$ 180
Clericot Vino tinto, refresco de limón, mix de frutas, endulzante.	\$ 180

***Aviso:** Consumir carnes, aves, mariscos, moluscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos, especialmente si tiene ciertas condiciones médicas.

Todos los precios expresados en moneda nacional, incluyen I.V.A.