

*Energy*  
*Energy para*  
*todo*  
*para todo*  
*el día*

# Menú Room Service

## Desayunos completos

### Full Breakfast

**Desayuno continental / Continental breakfast** **\$97**

Café, jugo, plato de fruta y 4 piezas de pan tostado blanco o integral. / Coffee, juice, fruit plate and four pieces of white or whole wheat toast.

**Desayuno americano / American breakfast** **\$112**

2 piezas de huevo al gusto - 2 pza revueltos, estrellados o volteados, fruta o jugo, café o té o leche y 4 piezas de pan tostados blanco o integral. / Eggs as you please (2 pcs) scrambled, over easy or sunny side up, sliced fruit or juice, coffee or tea or milk and 4 pieces of white or whole wheat toast.

## Platillos

### Dishes

**Hotcakes - 3 pzas / Pancakes - 3 pcs** **\$97**

Servidos con mantequilla, miel maple o miel de abeja o mermelada. / Served with butter, maple syrup, honey or jam.

**Waffle** **\$97**

Acompañado con fruta y miel de maple. / Served with fruit and maple syrup.

**Plato de fruta de la estación / Seasonal fruit plate - 280 g** **\$82**

Fruta de temporada - melón, papaya, piña, papaya. / Seasonal fruit (watermelon, melon, pineapple and papaya).

**Pan francés / French toast** **\$85**

3 pzas pan deliciosamente espolvoreada con azúcar y canela. / Toast sprinkled with sugar and ground cinnamon (3 pieces).

**Molletes rancheros** **\$92**

2 piezas de pan con frijoles y queso gratinado acompañados de pico de gallo. / 4 half buns covered with mashed beans and grated cheese sided with pico de gallo sauce.

**Yogur con granola / Yogurt with granola** **\$75**

Yogur natural o de sabor con granola. / Plain or flavored yogurt with granola.

## Especiales

### Specialities

**Chilaquiles rojos o verdes / Red or green chilaquiles** **\$103**

Los tradicionales de tortilla de maíz frita con salsa verde o roja, espolvoreados de queso. 100 gramos de pollo asado o 2 huevos al gusto. / The traditional chilaquiles with red or green sauce and crema and cheese, topped with 2 eggs or 100 grams of chicken fajitas.

**Huevos rancheros / Rancheros eggs** **\$97**

Huevos estrellados - 2 piezas sobre una tortilla, bañados con salsa ranchera acompañados de frijol refritos con salsa ranchera acompañados de frijoles refritos. / Fried eggs (2 piece) over corn tortilla, covered with ranchero sauce sided with refried beans.

**Omelette al gusto / Create your own omelet** **\$103**

Huevos estilo omelette - 2 pzas con queso, a elegir jamón, salchicha, champiñón o chorizo con 4 piezas de pan blanco o pan integral. / Omelette of 2 eggs, with cheese and ingredient of choice (ham, sausage, mushrooms or chorizo sausage) with white or whole wheat bread (4 slices).

**Omelette de claras / Egg white omelette** **\$103**

Omelette de 3 claras de huevo, con queso panela, verduras y 4 piezas de pan tostado blanco o integral. / Egg whites omelet (3 egg whites) with fresh panela cheese and vegetables served with white or whole wheat toast (4 pcs).

**Sincronizadas** **\$97**

Tortilla de harina, jamón y queso acompañado de frijoles refritos. / Flour tortilla quesadilla with melted cheese and ham, sided with refried beans.

**Enchiladas - 3 pzas / 3 pcs** **\$97**

Tortillas de maíz ligeramente fritas dobladas y rellenas de queso o pollo deshebrado bañados en salsa verde o roja, con crema y queso fresco. / Fried rolled corn tortillas stuffed with cheese or shredded chicken, topped with green or red sauce, Mexican cream and fresh cheese.



## Entradas

### Entries

#### **Nachos** **\$126**

Totopos cubiertos con frijoles, bañados con queso cheddar, jalapeños y 100 g de fajitas de pollo o de arrachera. / Tortilla chips with cheddar cheese, sided with chicken or hanger steak stripes (100 g), jalapeños and sour cream.

#### **Quesadillas Tex-Mex** - 3 pzas / 3 pcs **\$138**

Tortilla de harina con queso acompañado de guacamole y frijoles, con 100 g de fajitas de pollo o arrachera. / Flour tortilla with guacamole and beans, sided with chicken or hanger steak stripes (100 g).

#### **Guacamole con totopos / Guacamole with chips** **\$103**

Original guacamole con totopos. / Original fresh guacamole (mashed avocado) served with tortilla chips and pico de gallo sauce.

#### **Queso fundido / Melted cheese** - 260 g **\$115**

Queso gratinado con chorizo o champiñones. / Gratin cheese with chorizo sausage or fresh mushrooms and flour tortillas

#### **Aalitas de pollo en salsa buffalo o B.B.Q.** - 8 pzas / **Buffalo or B.B.Q. chicken wings** - 8 pcs **\$149**

Aderezadas en salsa hot red o B.B.Q. / Chicken wings tossed in buffalo or B.B.Q. sauce.

#### **Panela asada a las finas hierbas / Roasted bread with fine herbs** - 200 g **\$126**

Aderezada con aceite de oliva y finas hierbas. / Grilled panela cheese with fine herbes and olive oil.

#### **Tacos de marlin** - 3 pzas / **Marlin tacos** - 3 pcs **\$132**

Tacos dorados sobre salsa de cilantro y crema. / Marlin fish tacos over coriander sauce and cream.

#### **Tartar de atún / Tuna tartare** **\$172**

Láminas de atún fresco rociado de aceite de oliva, limón, jitomate, cebolla y cilantro. / Slice tuna sprinkled with olive oil, lime drops, tomato slices, onion and coriander.

## Sopas & Ensaladas

### Soups & Salads

#### **Sopa de tortilla / Tortilla soup** **\$86**

Sopa de tortilla servida con crema, queso y aguacate. / Tortilla soup served with cream, cheese and avocado slices.

#### **Caldo tlalpeño / Talpan style broth** - 300 ml **\$86**

Caldo tlalpeño, servido con pechuga de pollo desmenuzado, garbanzo, verduras, queso fresco, aguacate y chipotle. / Chicken soup spiced in talpan style with shredded chicken breast, chickpea, vegetables, fresh cheese, avocado and chipotle pepper.

#### **Consomé de pollo / Chicken soup** - 300 ml **\$65**

Caldo (250 ml) con pollo desmenuzado, verduras, arroz blanco, jitomate, cebolla, cilantro y limón. / With shredded chicken, vegetables, white rice, tomato, onion, coriander and lemon.

#### **Crema de elote / Corn cream** - 300 ml **\$70**

Delicioso elote guisado con mantequilla y leche. / Delicious corn cream soup, prepared with butter and milk.

#### **Ensalada César / Chicken Caesar salad** - 200 g **\$126**

Lechuga troceada, con aderezo César, crotones, con pechuga de pollo (100 g). / Romaine lettuce with Caesar dressing and chicken breast (100 g).

#### **Ensalada de manzana y pera / Pear and apple salad** - 200 g **\$132**

Crujiente mezcla de lechuga con pera, manzana, arándanos, nueces caramelizadas, aderezadas con vinagreta italiana y queso cabra. / Mixture of lettuce with pear, apple, cranberries, caramel nuts, goat cheese and dressed with Italian vinaigrette.

#### **Ensalada verde / Green salad** - 200 g **\$63**

Mezcla de lechugas, espinaca, pepino, pimiento verde y aguacate, aderezado al gusto. / Mixture of lettuce, spinach, cucumber, green peppers and avocado and dressing of choice.

## Menú especial

### Special menu

**\$172**

*Pregunte a su mesero para mayor información / Ask your waiter for more information*

## Sándwiches & Hamburguesas

### Sandwiches & Hamburgers

#### **Hamburguesa de res / Beef burger** **\$109**

Carne de res (180 g), queso, lechuga y papas francesa. / Beef patty (180 g), lettuce, sliced tomato and cheese sided with French fries.

#### **Club sándwich / Club sandwich** **\$126**

Tradicional sándwich con jamon, queso, pollo, tocino, lechuga, jitomate, mayonesa, con papa francesa. / Old classic 3 layers sandwich with ham, bacon, cheese, chicken, lettuce, sliced tomato and mayo sided with French fries.

#### **Sándwich español / Spanish panini** **\$138**

Panini con jamón serrano (50 g), jitomate, lechuga, aderezo de miel con mostaza. / Panini bun with serrano ham (50 g), cheese, honey mustard dressing, lettuce and sliced tomato.

#### **Sándwich de pollo tuscana / Tuscana panini** **\$138**

Panini con pollo con queso, pimiento, pepino, espinaca y jitomate, y aderezo pesto. / Panini bun with chicken, cheese, pepper, cucumber, spinach, tomato slices and pesto sauce.

#### **Pepito arrachera / Flank steak pepito** **\$161**

Panini con arrachera (100 g), queso, frijol, aderezo chipotle y aguacate. / Panini bun with hanger steak stripes (100 g), refried beans and chipotle pepper and avocado slices.



## Platos fuertes

### Main courses

**Espagueti Alfredo / Spaghetti Alfredo** - 180 g **\$115**  
Con crema, champiñón, ajo, jamón y queso parmesano. / Alfredo sauce. Served over spaghetti noddles with mushroom and ham. With Parmesan cheese.

**Espagueti carbonara con camarón / Spaghetti carbonara with shrimp** **\$172**  
Con crema, tocino, champiñón y camarón (100 g). Espolvoreado con queso parmesano. / Spaghetti pasta with bacon, cream sauce, shrimp (100 g) and Parmesan cheese.

**Enchiladas suizas / Swiss enchiladas** - 3 pzas / 3 pcs **\$126**  
De pollo, bañadas en salsa suiza, gratinadas. / Chicken enchiladas covered in green cheese sauce.

**Pechuga de pollo / Chicken breast** - 200 g **\$138**  
A la plancha, servida con puré de papa y verduras. / Served with vegetables y mashed potatoes.

**Filete de pescado al gusto / Fish fillet at your taste** - 200 g **\$161**  
Al gusto acompañado arroz y verduras, puede ser ajo, ajillo, plancha, mantequilla. / Fish fillet with preparation of choice, sided with rice and vegetables. Choose: garlic butter, garlic sauce marinated, griddled, butter marinated.

**Salmón con costra de pepita / Pepita crusted salmon** - 200 g **\$281**  
A la plancha, pepita, espárragos, jitomate asado y puré de papa. Con salsa de crema y cilantro. / Salmon with pepita crust, coriander sauce, asparagus and mashed potatoes. With cream and coriander sauce.

**Atún con miel al chipotle / Tuna steak with honey and chipotle** - 180 g **\$281**  
Filete de atún sellado en la plancha, bañado con aderezo de miel al chipotle. / Tuna fillet covered in sesame seed with honey chipotle sauce on the side.

**Rib eye** - 350 g **\$379**  
Acompañado de papa y verduras. / Rib eye steak sided with baked potato and vegetables.

**Arrachera norteña / Marinated flank steak** - 200 g **\$281**  
Arrachera marinada a la plancha. Acompañada de guacamole, vegetales a la plancha y papa. / Marinated griddled hanger steak sided with guacamole, griddled vegetables, and baked potato.

**Filete mignon / Mignon steak** - 200 g **\$345**  
Filete de res, salsa de champiñón, papa y verduras. / Beef steak covered with mushroom sauce, sided with baked potato and vegetables.

**Arrachera tampiqueña / Style tampiqueña flank steak arrachera** - 200 g **\$281**  
Arrachera Marinada a la plancha. Acompañado de guacamole, frijol, quesadillas, arroz y rajás. / Grilled hanger steak sided with guacamole, beans, quesadillas, rice and chili slices.

## Postres - Desserts

**Flan napolitano / Neapolitan flan** - 180 g **\$80**

**Pastel chocolate / Chocolate cake** - 180 g **\$80**

**Tarta de queso / Cheese cake** - 180 g **\$80**

**Helado - 2 bolas / Ice cream** - 2 scoops **\$80**

## Bebidas

### Beverages

**Café / Coffee** - 100 ml **\$33**

**Té de sabores / Tea of flavors** - 230 ml **\$33**

**Refrescos / Soda** - 230 ml **\$40**

**Limonada / Lemonade** - 230 ml **\$40**

**Naranja / Orangeade** - 230 ml **\$40**

**Capuchino / Cappuccino** - 120 ml **\$40**

**Chocolate caliente / Hot chocolate** - 230 ml **\$40**

**Malteadas / Milkshake** - 236 ml **\$45**

**Chocomilk** - 230 ml **\$40**

## Extras

### Side Dishes

**Arroz / Rice white** - 120 g **\$32**

**Frijoles refritos / Refried beans** - 120 g **\$32**

**Vegetales de temporada / Seasons veggies** - 200 g **\$32**

**Papas a la francesa / French fries** - 140 g **\$57**

**Mini ensalada / Small salad** - 100 g **\$40**