

Energía para todo el día

Menú Desayunos

Menú Desayunos

Para Comenzar

Fruta de Temporada	\$115
Sandía, papaya, piña, melón chino y valenciano.	
Parfait de Yogurt	\$105
Melón y papaya con yoghurt natural, granola y topping de frutos rojos.	
Collage de Fruta Fina	\$120
Manzana, fresa, kiwi, plátano y frutos rojos.	
Bowl de Frutas y Cereales	\$105
Yoghurt natural con granola, frutos rojos, coco, chía, almendras y kiwi.	

Cereales y Panes

Pan con Crema y Frutas	\$110
Crema de avellanas con zarzamora, crema de cacahuate con plátano, queso crema con fresa.	
Hot-cakes (3 piezas)	\$110
Acompañados de frutos rojos, crema batida y miel maple.	
Pan Francés	\$110
Capeados con huevo y revolcados en azúcar y canela acompañados de frutos rojos y miel maple.	

Chilaquiles

Chilaquiles de Mole	\$145
Totopos con mole acompañados de pollo, platano macho frito, cebolla y frijoles.	
Chilaquiles en Salsa de Flor de Calabaza	\$140
Totopos con salsa de flor de calabaza con queso fresco, cebolla, cilantro acompañados de frijoles.	
Chilaquiles en Salsa de Chicharrón	\$145
Totopos con salsa de chicharrón, nopal asado acompañados de frijoles.	

Especiales

Croquet Madame	\$180
Sándwich con huevo frito, jamón y queso manchego.	
Wrap de Pollo	\$175
Pan pita relleno de pechuga de pollo, lechuga, jitomate, cebolla y aderezo de yogurt y pepino.	
Bagel de Huevo	\$195
Bagel con huevo frito, salmón ahumado, queso crema y alioli.	

Desayuno completo

Desayuno de Antojo	\$190	Desayuno Americano	\$220
Huevos estrellados con chorizo, tocino, papa hash brown y malteada.		Huevos al gusto, plato de fruta, jugo, pan tostado o bolillo, mantequilla, mermelada y café, té o leche.	
Desayuno Saludable	\$185	Desayuno Continental	\$195
Pan tostado con aguacate y pico de gallo acompañado de jugo verde.		Jugo, plato de fruta, pan dulce y mantequilla, café o té.	
Desayuno Emparedado	\$180		
Sándwich de jamón, tocino, germen de alfalfa, manzana, queso panela, papas a la francesa y jugo verde.			

Huevos preparados

Huevos Dormidos	\$140	Omelette Capresse	\$150
Huevos fritos cobijados con tortillas, bañados con salsa de frijol, chorizo y aguacate.		Omelette relleno de queso panela, tomate cherry y espinacas, en espejo de salsa de tomate acompañado de ensalada con nuez, arándanos y vinagre balsámico.	
Huevos Estrujados	\$145	Huevos Rancheros en Salsa de Chicharrón	\$140
Omelette relleno de machaca a la mexicana y tiritas de tortilla frita, acompañado de frijoles.		Huevos fritos sobre cama de tortilla, bañados con salsa de chicharrón, acompañados de nopal asado y frijoles.	
Huevos con Douritas	\$145		
Totopos de maíz revueltos con huevo y bañados con salsa ranchera, acompañados de frijoles.			

Ligeros Veganos

Tostadas Veganas	\$160
Pan tostado integral con aguacate, cherry, hongos salteados, ajonjolí y mix de nueces.	
Trio de Tetelas	\$145
Rellenas de champñón, huitlacoche y flor de calabaza respectivamente, sobre espejo de salsa de huitlacoche y crema.	

Saludable Light

Mollete Healthy	\$125
Frijol, panela asado, aguacate, cebolla morada y tomate cherry.	
Omelette Light	\$140
Omelette de claras relleno de flor de calabaza, champiñón, espinaca, queso panela asado y tomate cherry.	
Bagel Capresse	\$150
Bagel con queso mozzarella, jitomate, pesto y mix de nueces.	

Bebidas

Refresco (355 ml)	\$38
Limonada o Naranjada (355 ml)	\$48
Café Americano (250 ml)	\$40
Capuchino (250 ml)	\$55
Vaso con Leche (300 ml)	\$35
Chocolate Frio o Caliente (300 ml)	\$40

Desayuno Buffet

Adultos	\$285
Damas o caballeros.	
Jr	\$180
Infantil	\$140
Menores a 1.20 m.	

Todos los precios son expresados en moneda nacional, incluyen I.V.A. En servicio al cuarto o a la alberca se cargará un 15% de servicio del total.
*Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocinados puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si se padecen determinadas enfermedades. Como consejo nutricional general, se recomienda el consumo máximo de 2.000 calorías al día, pero las necesidades calóricas varían por cada persona. Puede solicitar información nutricional adicional.

Energía para todo el día

Menú Comidas Cenas

Comidas & Cenas

Ensaladas

Ensalada César \$185

Lechuga orejona, pollo asado, aderezo César, croutones y parmesano.

Ensalada Bajío \$190

Mix de lechugas, frutos rojos, queso de cabra, pollo asado y vinagreta de frambuesa.

Ensalada Capresse \$190

Queso mozzarella, jitomate bola, mix de nueces y vinagreta de soya.

Ensalada Mixteca \$185

Mix de lechugas, arrachera, queso panela, tomate cherry, tiritas de tortilla frita, ajonjolí, parmesano y vinagreta de cilantro.

Sopas & Cremas

Sopa de Azteca \$135

Sopa de tortilla con tiritas de tortilla frita, chips de plátano, chicharrón, chipotle, aguacate y queso fresco.

Sopa de la Milpa \$130

Flor de calabaza, elote amarillo, zucchini y cubos de queso.

Sopa de Calabacín \$135

Sopa a base de calabacita y flor acompañada de croton y cubos de queso.

Bisque de Camarón y Xoconostle \$130

Sopa cremosa a base de camarones acompañado de camarón, croton y cubos de queso.

Crema de Elote \$125

Crema de elote amarillo acompañado de cubos de queso, elote, poblano y croutones.

Menú Saludable

Tacos de Hongos Adobados \$155

Tacos con frijol, champiñones adobados y pico de gallo.

Wrap de Salmón con vegetales \$210

Pan pita relleno de salmón, alcaparras, aceitunas negras, Morrón, germen de soya y limoneta.

Tostadas de Tataki de Atún \$205

Atún, salsa macha, ajonjolí, guacamole y cilantro frito.

Saludable de Atún \$215

120 g de atún fresco a la plancha, 100 g Morrón, 100 g espinaca y aceite de oliva.

Entradas

Empanada (1 pieza) \$60

Carne o queso, acompañada de salsa chimichurri.

Carpaccio de Salmón \$210

Láminas de salmón fresco con alcaparras, pepita de calabaza tostada, vinagreta de 3 chiles y pan melba.

Aguacate con Atún \$160

Aguacate relleno de atún, apio, Morrón, lechuga, jitomate y mayonesa.

Brocheta de Queso o Camarón (3 piezas) \$150

Brocheta a elección de queso manchego o camarón, empanizada con panko y servidas con chimichurri.

Chicharrón de Queso \$125

Costra de queso relleno de barbacoa de res acompañado de salsa de aguacate, cebolla y cilantro.

Snacks

Club Sándwich \$160

Jamón, queso amarillo, tocino, pollo, jitomate, lechuga y papas a la francesa.

Bjx Club (El Clásico Club Sándwich en Otro Nivel) \$195

Jamón, queso amarillo, pechuga de pollo a la plancha, lechuga, jitomate, papa espiral y aros de cebolla.

Hamburguesa de Res \$185

Pan brioche, carne de la casa, tocino, queso, lechuga, cebolla, jitomate, pepinillos y papas a la francesa.

Hamburguesa de Arrachera \$190

Pan brioche, carne de la casa a base de arrachera, salchicha frita, tostada de maíz, lechuga, jitomate, cebolla, pepinillos y papa gajo.

Hamburguesa de Pollo \$170

Pan brioche, carne de la casa a base de pollo, champiñones gratinados, lechuga, jitomate, cebolla, pepinillos y papa espiral.

Emparedado Pulled Pork \$180

Pan brioche con pulled pork, BBQ, col encurtida y papa gajo.

Emparedado Callejero \$195

Pastor, arrachera, queso, papas gajo y chile toreado.

Sándwich de Atún \$130

Ensalada de atún y papas a la francesa.

Sándwich Saludable \$150

Pan integral con pechuga de pollo, pepino, aguacate, tomate bola, queso panela y pesto.

Croissant de Roast Beef \$150

Con roast beef, jamón de pavo, elote, Morrón, lechuga, jitomate, queso crema, queso manchego y pepino acompañado de papa gajo.

Quesadilla de Pollo (3 piezas) \$220

Quesadillas de harina rellenas de pechuga de pollo, elote y Morrón, con salsa de aguacate y mezcla de quesos.

Antojitos Mexicanos

Enmoladas (3 piezas) \$160

Tacos rellenos de pollo, bañados con mole acompañados de huevo duro, cebolla, crema y ajonjolí.

Enchiladas Mineras (3 piezas) \$160

Tacos adobados rellenos de papa y zanahoria, acompañados de pollo, lechuga, jitomate, crema y queso.

Enchiladas Verdes con Cecina \$175 (3 piezas)

Tacos rellenos de queso bañados en salsa de poblano, gratinados acompañados de cecina, aguacate y crema.

Huarache 3 Hermanos \$145

Huarache de maíz con arrachera, chorizo, crema, queso, lechuga y jitomate.

Sopes de Pork Belly \$210

Sopes de maíz con pork belly adobado, lechuga, jitomate, crema y queso.

Comidas & Cenas

Pastas

Pasta Alfredo \$185

Fussilli, fetuccinne o spaguetti, salsa alfredo y parmesano.

Pasta Arrabiata \$185

Fussilli, fetuccinne o spaguetti, salsa arrabiata y parmesano.

Pasta Boloñesa \$185

Fussilli, fetuccinne o spaguetti, salsa bolognesa y parmesano.

Pollo

Milanesa Napolitana \$240

Pechuga de pollo gratinada con jamón de pavo, vegetales y salsa casse.

Pollo Grillado \$240

Pechuga de pollo al grill con salsa mediterranea, papa gratin y vegetales.

Brochetas de Pollo Asiático \$180

Trozos de pollo marinados en soya y jengibre sobre cama de piña asada con papa gratin.

Pizzas

Pizza Taquera \$205

Pan pita, pastor, piña, cebolla morada, cilantro, queso mozzarella y salsa taquera.

Pizza de Marlin \$220

Pan pita, marlin al pastor, piña, cebolla morada, queso mozzarella y salsa taquera.

Pizza de 5 Quesos \$220

Pan pita, salsa italiana, queso de cabra, mozzarella, manchego, parmesano y blue cheese.

Pizza Margarita \$210

Pan pita, salsa italiana, tomate, mozzarella, albahaca y aceite de oliva.

Res

Arrachera \$330

Arrachera grillada, papa horneada, chiles toreados y ensalada.

Tampiqueña \$320

Filete de res con enchiladas y frijoles.

New York / Rib Eye \$360

Rib eye o New York grillado con papa horneada, ensalada y elote asado.

Pescados y Mariscos

Pescado al Gusto \$240

Tilapia al gusto con vegetales y arroz.

Camarones al Gusto \$260

Camarones al gusto con vegetales y arroz.

Salmón a la Parrilla \$320

Salmón parrillado con papa gratin, ensalada.

Atún Sellado \$280

Con ensalada y elote asado.

Pollo

Comidas & Cenas

Bebidas

Refresco (355 ml)	\$38
Limonada o Naranjada (355 ml)	\$48
Café Americano (250 ml)	\$40
Capuchino (250 ml)	\$55
Leche (300 ml)	\$35
Chocolate Frio o Caliente (300 ml)	\$40

Postres

Pastel de la Casa Cheesecake, tres leches o chocolate.	\$70	Brownie con Helado Brownie de chocolate con helado de vainilla.	\$70
Flan Flan de cajeta.	\$68	Malteada Fresa, vainilla o chocolate.	\$60
Banana Split Plátano con helado de fresa, vainilla y chocolate, cereza y crema batida.	\$85		

Cervezas

Nacionales (355 ml)	\$50	Artesanal (355 ml)	\$85
Importadas (355 ml)	\$65		

Energía para todo el día

Menú Room Service

Room Service Desayunos / Breakfast

Para Comenzar

To Start

Parfait de Yogurt / Parfait Yogurt \$105

Melón y papaya con yogurt natural, granola y topping de frutos rojos. / Cantaloupe and papaya with natural yogurt, granola and berries topping.

Fruta Fina / Fine Fruit \$120

Manzana, fresa, kiwi, plátano y frutos rojos. / Apple, strawberry, kiwi, banana and berries.

Bowl de Fruta y Cereales / Fruit & Cereal Bowl \$105

Yogurt natural con granola, frutos rojos, coco, chia, almendras y kiwi. / Natural yoghurt with granola, berries, coconut, chia seeds, almonds and kiwi.

Cereales y panes

Breads & cereals

Hot-cakes / Pancakes \$110

3 piezas. Frutos rojos, crema batida y miel maple. / 3 pieces. Berries, whipped cream and maple syrup.

Pan Francés / French Toast \$110

Capeados con huevo y revolcados en azúcar y canela acompañados de frutos rojos y miel maple. / Battered with eggs and covered with sugar and cinnamon served with berries and maple syrup.

Chilaquiles

Chilaquiles de Mole / Mole Chilaquiles \$145

Totopos con mole acompañados de pollo, platano macho frito, cebolla y frijoles. / Corn totopos (tortilla chips) served with chicken, fried plantain, onion and beans.

Chilaquiles en Salsa de Chicharrón / Chicharron Sauce Chilaquiles \$145

Totopos con salsa de chicharrón, nopal asado acompañados de frijoles. / Totopos (tortilla chips) with chicharron salsa, grilled nopal served with beans.

Especiales Specials

Croquet Madame \$180

Sándwich con huevo frito, jamón y queso manchego. / Sandwich with fried eggs, ham and Manchego cheese.

Wrap de Pollo / Chicken Wrap \$175

Pan pita relleno de pechuga de pollo, lechuga, jitomate, cebolla y aderezo de yoghurt y pepino. / Pita bread stuffed with chicken breast, lettuce, tomato, onion, yoghurt dressing and cucumber.

Bagel de Huevo y Salmón / Egg & Salmon Bagel \$195

Bagel con huevo frito, salmón ahumado, queso crema y alioli. / Bagel with fried eggs, smoked salmon, cream cheese and aioli.

Desayunos Completos

Full Breakfast

Desayuno de Antojo / Whim Breakfast \$190

Huevos estrellados con chorizo, tocino, papa hash brown y malteada. / Starry eggs with chorizo, bacon, hash brown potatoes and a milkshake.

Desayuno Saludable / Healthy Breakfast \$185

Pan tostado con aguacate y pico de gallo servido con jugo verde. / Toasted bread with avocado and pico de gallo salsa served with green juice.

Desayuno Emparedado / Sandwich Breakfast \$180

Sándwich de jamón, tocino, germen de alfalfa, manzana, queso panela, papas a la francesa y jugo verde. / Sandwich with ham, bacon, alfalfa sprouts, apple, panela cheese, French fries and green juice.

Huevos Preparados

Prepared Eggs

Huevos Dormidos / Sleeping Eggs \$140

Huevos fritos cobijados con tortillas, bañados con salsa de frijol, chorizo y aguacate. / Fried eggs wrapped in tortillas covered with beans sauce, chorizo and avocado.

Huevos con Duras / Fried Tortilla Eggs \$145

Totopos de maíz revueltos con huevo y bañados con salsa ranchera, acompañados de frijoles. / Corn totopos (tortilla chips) mixed with scrambled eggs covered with ranchera salsa served with beans.

Huevos en Salsa de Chicharrón / Huevos in Chicharron Sauce \$140

Huevos fritos sobre cama de tortilla, bañados con salsa de chicharrón, acompañados de nopal asado y frijoles. / Fried eggs on a bed of tortilla covered with chicharron salsa served with grilled nopal and beans.

Huevos Estrujados / Estrujados Eggs \$145

Machaca, tortilla frita, cebolla, jitomate, chile cuaresmeño y frijol refrito. / Machaca, fried tortilla, onion, tomato, cuaresmeño pepper and refried beans.

Omelette Capresse / Capresse Omelette \$150

Omelette relleno de queso panela, tomate cherry y espinacas, en espejo de salsa de tomate acompañado de ensalada con nuez, arandanos y vinagre balsámico. / Omelette filled with panela cheese, cherry tomato and spinach on a bed of tomato sauce served with walnut salad, cranberry and balsamic vinegar.

Ligeros Veganos

Light Vegans

Tostadas Veganas / Vegan Tostadas \$160

Pan tostado integral con aguacate, cherry, hongos salteados, ajonjolí y mix de nueces. / Toasted whole bread with avocado, cherry tomatoes, sauteed mushrooms, sesame seeds and walnut mixture.

Trío de Tetelas / Tetelas Trio \$145

Rellenas de champiñón, huitlacoche y flor de calabaza respectivamente, sobre espejo de salsa de huitlacoche y crema. / Filled with mushrooms, huitlacoche and pumpkin flower on a bed of huitlacoche salsa and cream.

Ligeros Saludables

Light Healthy

Omelette Light / Light Omelette \$140

Omelette de claras relleno de flor de calabaza, champiñón, espinaca, queso panela asado y tomate cherry. / Egg white omelette stuffed with pumpkin flower, mushrooms, spinach, grilled panela cheese and cherry tomatoes.

Bagel Caprese \$150

Bagel con queso mozzarella, jitomate, pesto y mix de nueces. / Bagel with mozzarella cheese, tomatoes, pesto and walnut mixture.

Bebidas Drinks

Refresco / Soda (355 ml) \$38

Limonada o Naranjada / Lemonade or Orangeade (355 ml) \$48

Café Americano / Coffee (250 ml) \$40

Capuchino / Capuccino (250 ml) \$55

Leche / Milk (300 ml) \$35

Chocolate Frío o Caliente / Hot or Cold Chocolate (300 ml) \$40

Room Service *Comidas & Cenas / Lunch & Dinner*

Ensaladas *Salads*

Ensalada César / Caesar Salad \$185

Lechuga orejona, pollo asado, aderezo César, croutones y parmesano. / Romaine lettuce, grilled chicken, Caesar dressing, croutons and Parmesan cheese.

Ensalada Bajío / Bajío Salad \$190

Mix de lechugas, frutos rojos, queso de cabra, pollo asado y vinagreta de frambuesa. / Lettuce mixture, berries, goat cheese, grilled chicken and raspberry vinaigrette.

Ensalada de Capresse / Capresse Salad \$190

Queso mozzarella, jitomate bola, mix de nueces y vinagreta de soya. / Mozzarella cheese, round tomato, walnuts mixture and soy vinaigrette.

Ensalada Mixteca / Mixteca's Salad \$185

Mix de lechugas, arrachera, queso panela, tomate cherry, tiritas de tortilla frita, ajonjolí, parmesano y vinagreta de cilantro. / Lettuce mixture, skirt steak, panela cheese, cherry tomatoes, crispy fried tortilla strips, sesame seeds, Parmesan cheese and cilantro vinaigrette.

Sopas y Cremas *Soups & Creams*

Sopa Azteca / Aztec Soup \$135

Sopa de tortilla con tiritas de tortilla frita, chips de plátano, chicharrón, chipotle, aguacate y queso fresco. / Tortilla soup with crispy fried tortilla strips, banana chips, chicharron, chipotle pepper, avocado and fresh cheese.

Sopa de la Milpa \$130

Flor de calabaza, elote amarillo, zucchini y cubos de queso. / Pumpkin flower, yellow corn, zucchini and cheese cube.

Crema de Elote / Creamed Corn \$125

Crema de elote amarillo acompañado de cubos de queso, elote, poblano y croutones. / Yellow corn's cream served with cheese cubes, corn, Poblano pepper and croutons.

Ligeros Saludables *Light Healty*

Wrap de Salmón con Vegetales / Salmon Wrap with Vegetables \$210

Pan pita relleno de salmón, alcaparras, aceitunas negras, Morrón, germen de soya y limoneta. / Pita bread stuffed with salmon, capers, black olives, bell pepper, soybean sprouts and lemon dressing.

Tostadas de Tataki de Atún / Tuna Tataki Toasts \$205

Atún, salsa macha, ajonjolí, guacamole y cilantro frito. / Tuna, salsa macha, sesame seeds, guacamole and fried cilantro.

Tacos de Hongos Adobados / Marinated Mushrooms Tacos \$155

Tacos con frijol, champiñones adobados y pico de gallo. / Tacos with beans, marinated mushrooms and pico de gallo salsa.

Entradas *Entrees*

Empanada (1 pieza) / \$60

Empanada (1 piece) / 290 CAL
Carne o queso, acompañada de salsa chimichurri. / Meat or cheese served with homemade chimichurri.

Carpaccio de Salmón / Carpaccio of Salmon \$210

Láminas de salmón fresco con alcaparras, pepita de calabaza tostada, vinagreta de 3 chiles y pan melba. / Slices of fresh salmon with capers, toasted pumpkin seeds, three chilies vinaigrette and melba toast.

Aguacate con Atún / Avocado with Tuna \$160

Aguacate relleno de atún, apio, Morrón, lechuga, jitomate y mayonesa. / Tuna stuffed avocado with celery, bell pepper, lettuce, tomatoes and mayonnaise.

Brocheta de Queso o Camarón (3 piezas) / Shrimp or Cheese Brochettes (3 pieces) \$150

Brocheta a elección de queso manchego o camarón, empanizada con panko y servidas con chimichurri. / Choose between cheese or shrimp, panko breaded and served with chimichurri.

Chicharrón de Queso / Cheese Chicharron \$125

Costra de queso relleno de barbacoa de res acompañado de salsa de aguacate, cebolla y cilantro. / Cheese crisp tortilla stuffed with beef barbecue served with avocado sauce, onion and cilantro.

Snacks

Club Sándwich \$160

Jamón, queso amarillo, tocino, pollo, jitomate, lechuga y papas a la francesa. / Ham, yellow cheese, bacon, chicken, tomato, lettuce and French fries.

Bjx Club \$195

Jamón, queso amarillo, pechuga de pollo a la plancha, lechuga, jitomate, papa espiral y aros de cebolla. / Ham, cheese, grilled chicken breast, lettuce, tomato, spiral fries and onion rings.

Emparedado Pulled Pork / Pulled Pork Sandwich \$180

Pan brioche con pulled pork, BBQ, col encurtida y papa gajo. / Brioche buns with pulled pork, BBQ, pickled cabbage and wedge fries.

Sándwich de Atún / Tuna Sandwich \$130

Ensalada de atún y papas a la francesa. / Tuna salad and French fries.

Hamburguesa de Res / Beef Burger \$185

Pan brioche, carne de la casa, tocino, queso, lechuga, cebolla, jitomate, pepinillos y papas a la francesa. / Brioche buns, homemade beef, bacon, cheese, lettuce, onion, tomato, pickles and French fries.

Hamburguesa de Arrachera / Flank Steak Burger \$190

Pan brioche, carne de la casa a base de arrachera, salchicha frita, tostada de maíz, lechuga, jitomate, cebolla, pepinillos y papa gajo. / Brioche buns, homemade skirt steak, fried sausage, corn tostada, lettuce, tomato, onion, pickles and wedge fries.

Hamburguesa de Pollo / Chicken Burger \$170

Pan brioche, carne de la casa a base de pollo, champiñones gratinados, lechuga, jitomate, cebolla, pepinillos y papa espiral. / Brioche buns, homemade chicken, gratinated mushrooms, lettuce, tomato, onion, pickles and spiral fries.

Emparedado Callejero / Street Sandwich \$195

Pastor, arrachera, queso, papas gajo y chile toreado. / Pastor meat, skirt steak, cheese, wedge fries and fought chili.

Quesadilla de Pollo (3 piezas) / Chicken Quesadilla (3 pieces) \$220

Quesadillas de harina rellenas de pechuga de pollo, elote y Morrón, con salsa de aguacate y mezcla de quesos. / Flour tortilla quesadillas filled with chicken breast, corn, bell pepper, avocado sauce and cheese mixture.

Antojitos Mexicanos *Mexican Snaks*

Enchiladas Mineras (3 piezas) / (3 pieces) \$160

Tacos adobados rellenos de papa y zanahoria, acompañados de pollo, lechuga, jitomate, crema y queso. / Marinated tacos filled with potato and carrot served with chicken, lettuce, tomato, cream and cheese.

Enchiladas Verdes con Cecina (3 piezas) / (3 pieces) \$175

Tacos rellenos de queso bañados en salsa de poblano, gratinados con cecina, aguacate y crema. / Tacos stuffed with cheese, poblano pepper sauce and gratinated cheese served with cecina (dried meat), avocado and cream.

Room Service

 Comidas & Cenas / Lunch & Dinner

Pastas Pasta

Pasta Alfredo / Alfredo Pasta \$185

Fussilli, fetuccinne o spaghetti, salsa Alfredo y parmesano. / Fussilli, fetuccinne o spaghetti, Alfredo sauce and Parmesan cheese.

Pasta Arrabiata / Arrabiata Pasta \$185

Fussilli, fetuccinne o spaghetti, salsa arrabiata y parmesano. / Fussilli, fetuccinne o spaghetti, arrabiata sauce and Parmesan cheese.

Pasta Bolognesa / Bolognesa Pasta \$185

Fussilli, fetuccinne o spaghetti, salsa bolognesa y parmesano. / Fussilli, fetuccinne o spaghetti, bolognese sauce and Parmesan cheese.

Pollo Chicken

Milanese Napolitano / Milanese Neapolitan \$240

Pechuga de pollo gratinada con jamón de pavo, vegetales y salsa casé. / Chicken breast with gratinated cheese, turkey ham, vegetables and casé sauce.

Pollo Grillado / Grilled Chicken \$240

Pechuga de pollo al grill con salsa mediterránea, papa gratin y vegetales. / Grilled chicken breast with mediterranean sauce, au gratin potatoes and vegetables.

Brochetas de Pollo Asiático / Asian Chicken Brochettes \$180

Trozos de pollo marinados en soya y jengibre sobre cama de piña asada con papa gratin. / Pieces of soy and ginger marinated chicken on a bed of grilled pineapple with au gratin potatoes.

Cerveza Beer

Nacionales / National (355 ml) \$50

Corona, Victoria, Bohemia, Modelo especial, Negra modelo, Tecate, XX lager, Indio.

Importadas / Imported (355 ml) \$65

Heineken, Stella Antois, Michelob Ultra.

Artesanal / Crafted (355 ml) \$85

Stout, Ipa, Hefeweizen. Mexican lager.

Pizza

Pizza Taquera \$205

Pan pita, pastor, piña, cebolla morada, cilantro, queso mozzarella y salsa taquera. / Pita bread, pastor meat, pineapple, purple onion, cilantro, Mozzarella cheese and salsa taquera.

Pizza de Marlin / Marlin Pizza \$220

Pan pita, marlin al pastor, piña, cebolla morada, queso mozzarella y salsa taquera. / Pita bread, pastor style marlin, pineapple, purple onion, Mozzarella cheese and salsa taquera.

Pizza 5 Quesos / 5 Cheese \$220

Pan pita, salsa italiana, queso de cabra, mozzarella, manchego, parmesano y blue cheese. / Pita bread, Italian sauce, goat cheese, Mozzarella, Manchego, Parmesan and blue cheese.

Pizza Margarita \$210

Pan pita, salsa italiana, tomate, mozzarella, albahaca y aceite de oliva. / Pita bread, Italian sauce, tomato, Mozzarella cheese, basil and olive oil.

Res Beef

Tampiqueña \$320

Filete de res con enchiladas y frijoles. / Beef steak served with enchiladas and beans.

Arrachera / Flank Steak \$330

Arrachera grillada, papa horneada, chiles toreados y ensalada. / Grilled skirt steak, baked potato, fought chilies and salad.

New York o Rib Eye \$360

Rib eye o New York grillado con papa horneada, ensalada y elote asado. / Grilled Ribeye or New York served with a baked potato, salad and grilled corn.

Pescados y Mariscos Fish and Seafood

Pescado al Gusto / Fish to Taste \$240

Tilapia al gusto con vegetales y arroz. / Tilapia cooked any style with vegetables and rice.

Camarones al Gusto / Shrimp to Taste \$260

Camarones al gusto con vegetales y arroz. / Shrimp cooked any style with vegetables and rice.

Salmón a la Parrilla / Grilled Salmon \$320

Salmón parrillado con papa gratin y ensalada. / Grilled salmon with au gratin potatoes and salad.

Atún Sellado / Sealed Tuna \$280

Con ensalada y elote asado. / With salad and grilled corn.

Postres Desserts

Pastel de la Casa / House Cake \$70

Cheesecake, tres leches, chocolate.

Flan \$68

Flan de cajeta. / Cajeta flan (based milk caramel).

Malteada / Milkshake \$60

Fresa, vainilla o chocolate. / Strawberry, vanilla or chocolate.

Banana Split \$85

Plátano con helado de fresa, vainilla y chocolate, cereza y crema batida. / Bananas with strawberry, vanilla and chocolate ice cream, cherries and whipped cream.

Brownie con Helado / Brownie with Ice Cream \$70

Brownie de chocolate con helado de vainilla. / Chocolate brownie with vanilla ice cream.