

Room Service

Comidas & Cenas / Lunch & Dinner

Pastas Pasta

Pasta Alfredo Alfredo Pasta / 1,590 CAL **\$175**
Fussilli, fetuccinne o espaguetti, salsa alfredo, queso parmesano fresco. / Fusilli, fettuccine or spaghetti, alfredo sauce, fresh Parmesan cheese.

Pasta Arrabiata / Arrabiata Pasta / 980 CAL **\$175**
Fussilli, fetuccinne o espaguetti, salsa arrabiata y queso parmesano fresco. / Fusilli, fettuccine or spaghetti, arrabiata sauce and fresh Parmesan cheese.

Pasta Bolognesa / Bolognesa Pasta / 1,000 CAL **\$175**
Fussilli, fetuccinne o espaguetti, salsa bolognesa, y queso parmesano fresco. / Fusilli, fettuccine or spaghetti, bolognese sauce, and fresh Parmesan cheese.

Pollo Chicken

Milanesa Napolitano / Milanese Neapolitan / 350 CAL **\$275**
Pechuga de pollo 200 g queso asadero, jamón de pavo, vegetales y salsa casse de tomate. / Chicken breast 200 g grilled cheese, turkey ham, vegetables and tomato casse sauce.

Pollo Grillado / Grilled Chicken / 260 CAL **\$265**
Pechuga de pollo 200 g al grill, salsa mediterránea, papa gratin y vegetales. / Chicken breast 200 g grilled, Mediterranean sauce, potato gratin and vegetables.

Suprema de Pollo / Chicken Supreme **\$265**
/ 502 CAL
Pechuga de pollo, mole de la casa, arroz blanco, ajonjolí blanco y papa gajo a la mantequilla. / Chicken breast, house mole, white rice, white sesame seeds and buttered potato wedges.

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, Michelob Ultra.

Artesanal / Crafted (355 ml) **\$65**
Stout, Ipa, Hefeweizen. Mexican lager.

Pizza

Pizza Taquera / 1,100 CAL **\$205**
Pan casero, pastor, piña, cebolla morada, cilantro, queso mozzarella y salsa taquera. / Homemade bread, pastor, pineapple, red onion, cilantro, mozzarella cheese and taco sauce.

Pizza de Prosciutto / Prosciutto Pizza / 1,200 CAL **\$245**
Pan casero, salsa italiana, queso, espinacas, champiñones y jamón serrano. / Homemade bread, Italian sauce, cheese, spinach, mushrooms and serrano ham.

Res Beef

Tampiqueña / 680 CAL **\$320**
Filete de res, enchiladas, queso fresco, crema, topos y frijoles refritos. / Beef steak, enchiladas, fresh cheese, sour cream, tortilla chips, and refried beans.

Arrachera / Flank Steak / 710 CAL **\$330**
300 g de arrachera marinada, papa horno, chiles toreados, ensalada verde. / 300 g of marinated flank steak, baked potato, toreado chili peppers, green salad.

New York o Rib Eye / 1,115 CAL **\$380**
New York o Rib Eye 300 g, ensalada verde, salsa de ajo y elote amarillo asado. / New York or Rib Eye 300 g, green salad, garlic sauce and roasted yellow corn.

Pescados y Mariscos Fish and Seafood

Pescado al Gusto / Fish to taste / 210 CAL **\$245**
Tilapia, vegetales al vapor y arroz blanco. / Tilapia, steamed vegetables and white rice.

Camarones al Gusto / Shrimp to Taste / 250 CAL **\$290**
Camarones al gusto, vegetales y arroz blanco. / Shrimp to taste, vegetables and white rice.

Salmón a la Parrilla / Grilled Salmon / 380 CAL **\$350**
Salmón 200 g papa gratinada, vinagreta de limón ensalada verde y arroz blanco. / Salmon 200 g potato gratin, lemon vinaigrette, green salad and white rice.

Atún Sellado / Sealed Tuna / 250 CAL **\$315**
Medallón de atún 200 g acompañado de ensalada verde y salsa cremosa de aguacate. / Tuna medallion 200 g accompanied by green salad and creamy avocado sauce.

Postres Desserts

Pastel de la Casa / House Cake / 320 CAL **\$80**
Pregunte a su mesero. / Ask your waiter.

Flan / 224 CAL **\$75**
Flan dulce de leche decorado con kiwi, fresa, cajeta y mazapán. / Cajeta flan decorated with kiwi, strawberry, caramel and marzipan.

Malteada / Milkshake / 304 CAL **\$75**
Fresa, vainilla o chocolate. / Strawberry, vanilla or chocolate.

Banana Split / 290 CAL **\$80**
Plátano, helado de chocolate, helado de vainilla, helado de fresa, granillo de chocolate y crema batida. / Banana, chocolate ice cream, vanilla ice cream, strawberry ice cream, chocolate granillo and whipped cream.

Brownie con Helado / Brownie with Ice Cream / 400 CAL **\$85**
Brownie de chocolate, helado de vainilla,decorado con azúcar glass y fresa. / Chocolate brownie, vanilla ice cream, decorated with icing sugar and strawberry.

Menú Room Service

Para Comenzar

To Start

Parfait de Yogurt / Parfait Yoghurt / 90 CAL	\$105
Yogurt natural, frutos rojos, papaya, melón y granola. / Natural yogurt, berries, papaya, cantaloupe and granola.	
Collage de Fruta Fina / Fine Fruit Collage / 57 CAL	\$125
Manzana, fresa, kiwi, plátano y frutos rojos. / Apple, strawberry, kiwi, banana and berries.	
Bowl de Avena y Fruta / Oatmeal & Fruit Bowl / 190 CAL	\$100
Avena natural, plátano, manzana y fresa. / Natural oats, banana, apple and strawberry.	

Cereales y panes

Breads & cereals

Bagel Tosta / Bagel Toast / 450 CAL	\$105
Crema de avellana, crema de cacahuete, frutos rojos, plátano y manzana. / Hazelnut cream, peanut butter, red fruits, banana and apple.	
Hot-cakes / Pancakes / 225 CAL	\$100
3 piezas con frutos rojos o crema batida. / 3 pieces berries or whipped cream.	
Pan Francés / Freanch Toast / 260 CAL	\$105
3 piezas, miel de maple, azúcar y canela. / 3 pieces, maple syrup, sugar and cinnamon.	

Chilaquiles

Chilaquiles de Mole / Mole Chilaquiles / 620 CAL	\$140
Bañados en mole casero con pollo, plátano macho, frijol refrito y aros de cebolla. / Homemade mole, chicken, fried banana, refried beans and onion rings.	
Chilaquiles en Salsa de Flor de Calabaza / Pumpkin Flower Sauce Chilaquiles / 459 CAL	\$140
Salsa de flor de calabaza, totopos, frijol refrito y queso fresco. / Pumpkin flower sauce, tortilla chips, refried beans and fresh cheese.	
Chilaquiles en Salsa de Chicharrón / Chicharron Sauce Chilaquiles / 690 CAL	\$140
Salsa de chicharrón con frijol refrito, nopal asado, queso fresco. / Chicharron sauce with refried beans, roasted nopal, fresh cheese.	

Especiales

Specials

Croquet madame / 605 CAL	\$155
2 piezas, pan de caja, huevo frito, jamón de pavo y queso asadero. / 2 pieces, box bread, fried egg, turkey ham and grilled cheese.	
Wrap de Pollo / Chicken Wrap / 560 CAL	\$160
Pechuga de pollo, lechuga, jitomate, cebolla, aderezo de yogurt y pepino. / Chicken breast, lettuce, tomato, onion, yogurt dressing and cucumber.	

Bagel de Huevo y Salmón / Egg & Salmon Bagel / 342 CAL	\$190
Huevo frito, salmón ahumado, queso crema y ali-oli. / Fried egg, smoked salmon, cream cheese and aioli.	

Desayunos Completos

Full Breakfast

Desayuno de Antojo / Whim Breakfast / 1,250 CAL	\$200	Desayuno Emparedado / Sandwich Breakfast / 830 CAL	\$195
2 huevos estrellados con chorizo, tocino, papa hash brown y malteada de chocolate. / 2 fried eggs with chorizo, bacon, hash brown potato and chocolate milkshake		Sándwich jamón, tocino, germen de alfalfa, manzana, queso panela con smoothie verde y papa francesa. / Ham, bacon, alfalfa germ, apple, panela cheese sandwich with green smoothie and French fries	
Desayuno Saludable / Healthy Breakfast / 750 CAL	\$190		
Tostada de aguacate, smoothie toronja, nopal y chia. / Avocado toast, grapefruit smoothie, nopal and chia.			

Huevos Preparados

Prepared Eggs

Huevos dormidos / Sleeping Eggs / 610 CAL	\$135	Huevos Rancheros en Salsa de Chicharrón / Huevos Rancheros in Chicharron Sauce / 620 CAL	\$145
Huevo frito, tortillas de mano, salsa de frijol, chorizo y aguacate. / Fried egg, tortillas, bean sauce, chorizo and avocado.		Tortilla de mano, salsa de chicharrón, nopal asado y huevos estrellados. / Tortilla de mano, chicharrón sauce, roasted cactus and fried eggs.	
Omelette Capresse / Capresse Omelette / 497 CAL	\$140	Huevos Estrujados / Estrujados Eggs / 423 CAL	\$135
Queso panela, tomate cherry, pesto de albahaca, nuez y arándano. / Panela cheese, cherry tomato, basil, walnut and cranberry pesto.		Machaca, tortilla frita, cebolla, jitomate, chile cuaresmeño y frijol refrito. / Machaca, fried tortilla, onion, tomato, cuaresmeño pepper and refried beans.	
Huevos Tirados al Gallo / Tirados al Gallo Eggs / 450 CAL	\$135		
Tortilla, salsa gallo, frijol refrito, chile ancho y xoconostle. / Tortilla, gallo sauce, refried beans, chile ancho and xoconostle.			

Ligeros Veganos

Light Vegans

Trilogía de Tacos / Taco Trilogy / 244 CAL	\$130	Omelette Light / Light Omelette / 290 CAL	\$130
Relleno de col morada y pico de gallo, guacamole, guiso de flor de calabaza, champiñones y huitlacoche. / Stuffed with purple cabbage and pico de gallo, guacamole, pumpkin flower stew, mushrooms and huitlacoche.		Claras con flor de calabaza, champiñón, espinaca, queso panela parrillado y tomate cherry. / Egg whites with pumpkin flower, mushroom, spinach, grilled panela cheese and cherry tomato	
Wrap Ligero / Light Wrap / 294 CAL	\$130	Bagel Caprese / 360 CAL	\$140
Relleno de un mix de vegetales con salsa ponzu./ Filled with a mix of vegetables with ponzu sauce.		Panela, jitomate cherry, espinaca y pesto. / Panela, cherry tomato, spinach and pesto.	

Bebidas

Driks

Refresco / Soda (355 ml)	140 CAL	\$38	Capuchino / Capuccino (250 ml)	74 CAL	\$55
Limonada o Naranjada / Lemonade or Orangeade (355 ml)	108 CAL	\$45	Leche / Milk (300 ml)	124 CAL	\$35
Café Americano / Coffee (250 ml)	5 CAL	\$38	Chocolate Frio o Caliente / Hot or Cold Chocolate (300 ml)	535 CAL	\$35

Nuestros precios son expresados en moneda nacional. *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.					
---	--	--	--	--	--

Ensaladas

Salads

Ensalada César / Cesar Salad / 132 CAL	\$180
Mini chapatta, lechuga orejona, queso parmesano, pechuga de pollo y aderezo César. / Ciabatta, lettuce, Parmesan cheese, chicken breast and Cesar dressing.	
Ensalada Bajío / Bajío Salad / 318 CAL	\$180
Mix de lechugas, frutos rojos, queso de cabra, pollo marinado y vinagreta de frambuesa. / Lettuce mix, berries, goat cheese, marinated chicken and raspberry vinaigrette.	
Ensalada de Cítricos / Citrus Salad / 190 CAL	\$170
Mix de lechugas, naranja, toronja, fresa, kiwi, aceituna negra, cebolla, queso de cabra, vinagreta de cilantro y ajonjolí. / Lettuce mix, orange, pink grapefruit, strawberry, kiwi, black olive, onion, goat cheese, cilantro vinaigrette and sesame.	
Ensalada Mixteca / Mixteca's Salad / 305 CAL	\$180
Arrachera, panela, tomate cherry, aceituna, vinagreta de cilantro, juliana de tortilla, ajonjolí negro, crocante de queso parmesano y abanico de aguacate. / Flank steak, panela, cherry tomato, olives, coriander vinaigrette, tortilla julienne, black sesame seeds, crispy Parmesan cheese and avocado fan.	

Sopas y Cremas

Soups & Creams

Sopa Azteca / Aztec Soup / 150 CAL	\$120
Juliana de tortilla, chile guajillo, chicharrón, aguacate y queso fresco. / Plantain tortilla, guajillo chile, chicharrón, avocado and fresh cheese.	
Sopa de la Milpa / 119 CAL	\$115
Flor de calabaza, elote amarillo, Calabaza baby, epazote, queso asadero y chile de árbol. / Pumpkin flower, yellow corn, zucchini, epazote, asadero cheese and chile de arbol.	
Crema de Elote / Creamed Corn / 120 CAL	\$130
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.	
Wrap de Salmón con Vegetales / Salmon Wrap with Vegetables / 135 CAL	\$235
Salmón, alcaparras, aceituna negra, pimientos, limoneta y germen de soya. / Salmon, capers, black olives, peppers, lemon and soy sprouts.	

Tostadas de Tataki de Atún / Tuna Tataki Toasts / 205 CAL	\$230
Atún, salsa macha, ajonjolí, guacamole y cilantro frito. / Tuna, macha sauce, sesame seeds, guacamole and fried coriander.	
Atún Saludable / Healthy Tuna / 250 CAL	\$230
120 g de atún a la plancha, 100 g de pimientos, 100 g de espinaca y aceite de olivo. / 120 g of grilled tuna, 100 g of peppers, 100 g spinach and olive oil..	

Nuestros precios son expresados en moneda nacional. Los precios incluyen el 16 % de impuestos. *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. / Our prices are expressed in national currency. All the prices include 16% taxes. *Notice: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions. 2,000 calories a day is used for general nutritional advice, but calorie needs vary. Additional nutrition information available upon request.					
---	--	--	--	--	--

Entradas

Entrees

Empanada (1 pieza) / Empanada (1 piece) / 290 CAL	\$60	Quesadilla de Barbacoa (2 piezas) / Barbecue Quesadilla (2 pieces) / 320 CAL	\$125
De carne o queso con salsa chimichurri casera. / Meat or cheese with homemade chimichurri sauce.		Queso asadero, barbacoa de res, salsa de guacamole, cilantro y cebolla. / Asadero cheese, beef barbecue, guacamole sauce, cilantro and onion.	
Carpaccio de Salmón / Carpaccio of Salmon / 210 CAL	\$220	Aguacate con Atún / Avocado with Tuna / 280 CAL	\$180
Láminas de salmón, alcaparra y pepita tostada con vinagreta de 3 chiles y pan melba. / Slices of salmon, capers and toasted nuggets with 3 chili vinaigrette and melba bread.		Aguacate relleno de atún en agua, apio, pimientos, lechuga, jitomate y mayonesa. / Avocado stuffed with tuna in water, celery, peppers, lettuce, tomato and mayonnaise.	
Queso fundido Natural o con Arrachera / Cheese skewer / 375 CAL	\$180		
Acompañado de tortillas de maíz o harina. / Accompanied by corn or flour tortillas.			

Snacks

Club Sándwich / 661 CAL	\$175	Hamburguesa de Pollo / Chicken Burger / 867 CAL	\$170
Jamón, queso amarillo, lechuga, jitomate, pollo desmenuzado, tocino y papa francesa. / Ham, yellow cheese, lettuce, tomato, shredded chicken, bacon and French fries.		Bollo de parmesano, carne preparada en casa, champiñon gratinado, queso asadero y papa espiral. / Homemade bread, meat prepared at home, gratin mushrooms, asadero cheese and curly fries.	
Bjx Club / 700 CAL	\$195	Choripan / 380 CAL	\$190
El clásico Club Sándwich en otro nivel. Jamón, queso amarillo, lechuga, jitomate, 150 g de pechuga de pollo a la plancha, papa espiral y aros de cebolla. / The classic Club Sandwich on another level. Ham, yellow cheese, lettuce, tomato, 150 g of grilled chicken breast, spiral potato and onion rings.		Panino con chorizo argentino, queso asadero, jitomate cherry y chimichurri criolla. / Panino with Argentine chorizo, grilled cheese, cherry tomato and Creole chimichurri.	
Emparedado Callejero / Street Sandwich / 320 CAL	\$195	Sándwich de Atún / Tuna Sandwich / 320 CAL	\$140
Chorizo, arrachera, papa gajo gratinada con mezcla de quesos, cebolla asada y chile toreado. / Chorizo, flank steak, potato wedges au gratin with a mixture of cheeses, roasted onion and chile toreado.		Ensalada de atún en agua, pan blanco, aceituna negra y papas fritas. / Tuna salad in water, white bread, black olives and French fries.	
Hamburguesa de Res / Beef Burger / 903 CAL	\$185	Sándwich Saludable / Healthy Sandwich / 280 CAL	\$145
Pan artesanal, carne de res hecha en casa, tocino, queso asadero, lechuga, jitomate, cebolla, pepinillos y papa francesa. / Artisanal bread, homemade beef, bacon, grilled cheese, lettuce, tomato, onion, pickles and French fries.		Pechuga de pollo, pepino, aguacate, tomate bola, queso panela y pesto. / Chicken breast, cucumber, avocado, ball tomato, panela cheese and pesto.	

Antojitos Mexicanos

Mexican Snaks

Enchiladas Mineras (3 piezas) / (3 pieces) / 458 CAL	\$160	Enchiladas Verdes con Cecina (3 piezas) / (3 pieces) / 1,120 CAL	\$175
Tortilla de maíz, adobo minero, papa, zanahoria, pechuga de pollo, queso fresco, lechuga, jitomate y crema. / Corn tortilla, miners marinade, potato, carrot, chicken breast, fresh cheese, lettuce, tomato and cream.		Tortilla de maíz, salsa hidalguense, queso fresco, cecina de res crocante, queso manchego, crema y abanico de aguacate. / Corn tortilla, Hidalgo's sauce, fresh cheese, crispy beef jerky, Manchego cheese, cream and avocado fan.	