

MENÚ

DESAYUNOS / BREAKFAST

CONTINENTAL / CONTINENTAL \$184

Café, jugo, fruta y 3 piezas de pan tostado blanco o integral.
/ Coffee, juice, fruit plate and three pieces of White or wheat toast.

AMERICANO / AMERICAN \$327.75

Jugo a tu elección, ensalada de frutas de temporada, huevos a tu elección (2pzs) con tocino, jamón o salchicha; pan tostado (3pzs), café, té o leche. / Juice to your choice, seasonal fruit salad, eggs to your choice (2pcs) with bacon, ham or sausage; toasted bread (4 pieces), coffee, tea or milk.

HOT CAKES (3 PIEZAS) / (3PCS) \$155.25

Hot cakes (3 pzs) servidos con mantequilla, miel maple, miel de abeja o mermelada, con su opción de fruta mixta, plátano o fresa. / Pan cakes (3 pcs) served with butter, maple syrup, honey or jelly, and your choice of mixed fruit, banana or strawberries.

ENSALADA DE FRUTAS SELECTAS (280 G) \$132.25 SELECTED FRUIT SALAD (280 GM)

Tres opciones a escoger: kiwi, manzana, guayaba, fresa, plátano o ciruela (280g). / Three choices of selective fruit to choose: kiwi, apple, guava, strawberry, banana or plum. (280gm).

YOGUR NATURAL, FRESA O DURAZNO / \$63.25 NATURAL, STRAWBERRY OR PEACH YOGURT

AVENA / OATMEAL \$80.5

Bowl de avena caliente o fría con leche o con agua y su opción de fruta, plátano o fresa. / Oatmeal with milk or water and your choice of banana or strawberry topping served hot or cold.

PAN ESTILO JAGUAR / JAGUAR HOUSE BREAD \$126.5

Relleno de queso crema y mermelada de tomate verde. / Cream cheese filling and green tomato jam.

CHILAQUILES CON POLLO / \$201.25 CHILAQUILES WITH CHICKEN

Rojos o verdes, crema y queso, 120grs de pollo. / Fried tortilla served with chicken and red or green sauce, cream and cheese.

HUEVOS RANCHEROS / RANCHEROS EGGS \$161

Huevos estrellados sobre una tortilla de maíz frita, bañados con salsa ranchera acompañados de frijoles refritos (2pzs). / Fried eggs over corn tortilla with ranchero sauce served with refried beans (2pcs).

OMELETTE AL GUSTO / CREATE YOUR OWN OMELETTE \$161

Huevos estilo omelette con queso y su elección de jamón, salchicha, champiñones o chorizo con 3 piezas de pan blanco o integral. / Egg omelette with melted cheese and your choice of ham, mushrooms, sausage or chorizo and 3 pcs of bread white or wheat.

OMELETTE DE QUESO BRIE / \$241.5 BRIE CHEESE OMELETTE

Con claras de huevos, relleno de queso Brie y espinacas. / With egg whites, stuffed with Brie cheese and spinach.

HUEVOS MOTULEÑOS / MUTULENOS EGGS \$166.75

En salsa de tomate, plátanos y chicharos. / Bananas and peas, in tomato sauce.

MOLLETES / MOLLETES \$184

Pan dorado untado de frijol con queso derretido, opcional, con jamón o chorizo y acompañados con salsa pico de gallo (4pzs). / Bolillo bread partially toasted with refried beans and topped with cheese, optional ham or chorizo and Mexican sauce (4pcs).

HUEVOS DIVORCIADOS / DIVORCED EGGS \$161

Huevos fritos en base de tortilla de maíz frita y bañados uno con salsa verde y otro con salsa roja acompañados de frijoles refritos (2pzs). / Fried eggs over corn fried tortilla, covered one egg with green sauce and other eggs with red ranchera sauce served with refried beans (2pcs).

ENTRADAS / APPETIZERS

NACHOS / NACHOS

\$201.25

Totopos cubiertos con queso cheddar, jalapeños, crema y 100 grs de fajitas de pollo o arrachera. / Fried tortilla chips with Cheddar cheese, 100 gm grilled chicken or flank steak, jalapeños and sour cream.

TEX MEX QUESADILLA / QUESADILLA TEX MEX

\$230

Tortilla de harina con queso Oaxaca, guacamole, salsa pico de gallo y su opción de pollo o carne (3pzs). / Flour tortilla with Oaxaca cheese, grilled beef or chicken, guacamole and Mexican sauce (3pcs).

GUACAMOLE CON TOTOPOS / GUACAMOLE WITH TORTILLA CHIPS

\$149.5

Original guacamole con totopos y salsa pico de gallo (200grs). / Fresh guacamole, served with tortilla chips and Mexican sauce (200mg).

ALITAS DE POLLO / WINGS

\$224.25

Alitas con salsa a elegir (búfalo, BBQ, mango, habanero o tamarindo piquín) (7pzs). / Wings with choice of sauce (buffalo, BBQ, mango, habanero or piquín tamarind) (7pcs).

NUGGETS DE POLLO / CHICKEN NUGGETS

\$132.25

Con papas a la francesa / With french fries



Prices are expressed in Mexican pesos. All prices include taxes. Consuming raw or undercooked meats, poultry seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness, specially if you have certain medical conditions.

ENSALADAS / SALADS

ENSALADA CESAR CON POLLO/ CHICKEN CAESAR SALAD

\$241.5

Pechuga a la parrilla, lechuga romana, aderezo Cesar queso parmesano y crotones (200grs). / Grilled chicken, romaine lettuce, parmesan cheese and Caesar dressing (200gm).

ENSALADA DE MANZANA Y PERA / PEAR AND APPLE SALAD

\$235.75

Crujiente mezcla de lechugas con pera, manzana, arándanos, nueces caramelizadas, aderezadas con vinagreta italiana y lluvia de queso cabra (200 grs). / Mixed lettuce, pear, apple, dried cranberries, walnuts, goat cheese and italian vinaigrette (200gm).

ENSALADA DEL CHEF / CHEF SALAD

\$247.25

Mezcla de lechugas troceadas, pechuga a la plancha, jitomate, queso manchego, jamón, huevo cocido, tocino, aguacate y aderezo al gusto (200grs). / Mixed lettuces, grilled chicken breast, ham, bacon, avocado, tomatoes, boiled eggs, and manchego cheese(200gm).



SOPAS / SOUP

SOPA DE TORTILLA / TORTILLA SOUP

\$126.5

Sopa de tortilla servida con chicharrón seco, aguacate, queso panela, crema fresca y aros de chile guajillo seco (250ml). / Tortilla soup with pork rind, avocado, panela cheese, sour cream and dry guajillo chili (250ml).

CALDO TLALPEÑO / TLALPEÑO STYLE BROTH

\$155.25

Caldo tlalpeño, servido con pechuga de pollo desmenuzado, verduras, queso fresco y chipotle, perfumado con hoja de epazote (250ml). / Crumbled chicken broth with, vegetables, fresh cheese, chipotle and epazote leaves (250ml).

CONSOME DE POLLO ESPECIAL / SPECIAL CHICKEN SOUP

\$138

Caldo con pollo desmenuzado, verduras, arroz blanco, aguacate y cilantro (250ml). / Chicken soup, vegetables, with rice, avocado and cilantro (250ml).

EXTRAS / SIDE ORDERS

FRIJOLES REFritos (120grs) /
REFRIED BEANS (120gm) \$63.25

ORDEN DE VEGETALES AL VAPOR (120grs)/
STEAMED VEGETABLES (120gm) \$103.5

TOCINO (120g) / BACON (120grs) \$109.25

PAPAS A LA FRANCESA (200grs) /
FRENCH FRIES (200gm) \$97.75

JAMON (120grs) / HAM (120gm) \$92

PAN DULCE (3pzas) / SWEET BREAD (3pcs) \$69

PAN TOSTADO (3pzas) / TOASTED BREAD (3pcs) \$51.75

BEBIDAS / BEVERAGES

CAFÉ (100ml) / COFFEE (100 ml) \$57.5

LECHE (236ml) / MILK (236ml) \$46

JUGO DE NARANJA / ORANGE JUICE (236ml) \$74.75

JUGO DE ZANAHORIA / CARROT JUICE \$69

JUGO DE BETABEL / BEETROOT JUICE \$69

JUGO DIETÉTICO /DIETETIC JUICE \$74.75

Nopal, piña, apio, pepino, espinaca, perejil y naranja. / Nopal, pineapple, celery, cucumber, spinach, parsley, and orange

LICUADO (236ml) / MILKSHAKE (236ml) \$75.9

CAPUCHINO (120ml) / CAPPUCCINO (120ml) \$63.25

HAMBURGUESAS Y SÁNDWICHES / BURGER AND SANDWICHES

HAMBURGUESA A LA PARRILLA / GRILLED HAMBURGER \$218.5

Carne de res, jamón, tocino crujiente, lechuga, queso manchego y papas a la francesa (180grs). / Beef grilled ham, crispy bacon, lettuce and manchego cheese, served with french fries (180gm).

CIABATTA HOLIDAY INN \$201.25

Ensalada de pollo, jamón, tocino crujiente, aguacate, queso manchego, servido en un pan chapata acompañado con papas a la francesa. / Chicken salad, ham, crispy bacon, avocado, manchego cheese, served on a grilled ciabatta bread and french fries.

CLUB SANDWICH \$207

Preparado con jamón, pechuga de pollo, tocino, queso manchego, lechuga, jitomate y aguacate, servido con papas a la francesa. / Prepared with ham, chicken breast, bacon, manchego cheese, lettuce, tomato and avocado, served with french fries.

CIABATTA DE POLLO TOSCANO / \$224.25

TUSCAN CHICKEN CIABATTA
Pechuga de pollo a la parrilla con queso manchego, pimientos asados, espinacas y tomate, servido en un pan chapata y salsa pesto. / Grilled chicken breast, melted with manchego cheese, roasted bell peppers, fresh spinach and tomato served on a grilled Ciabatta with pesto sauce.

PEPITO DE ARRACHERA / \$247.25

FLANK STEAK PEPITO
Fajitas de arrachera, frijoles refritos y un toque de chile chipotle en pan baguette con papas a la francesa (140grs). / Flank steak fajitas, refried beans and chipotle pepper over a baguette bread served with french fries (140gm).



PLATOS FUERTES / ENTREES

SUPREMA DE POLLO ESTILO JAGUAR / JAGUAR STYLE CHICKEN BREAST \$270.25

Rellena de espinacas y queso de cabra, bañada con salsa de mango, arroz y verduras. / Stuffed chicken breast with spinach and goat cheese covered with mango sauce, rice and vegetables.

SUPREMA DE POLLO A LA PARRILLA / GRILLED CHICKEN BREAST \$258.75

Pechuga de pollo a la parrilla servida con verduras y pure de papa (200grs). / Grilled chicken breast served with vegetables and mashed potatoes (200gm).

TACOS DE ARRACHERA / FLANK STEAK TACOS \$281.75

Tacos de arrachera en tortilla de harina o maíz acompañados de aguacate y pico de gallo (4pzs). / Flank steak with corn or flour tortilla, avocado and Mexican sauce.

ARRACHERA NORTEÑA / NORTHERN STYLE FLANK STEAK \$310.5

Arrachera marinada a la plancha acompañada de vegetales a la parrilla, guacamole, papa al horno y chiles toreados (200grs). / Flank steak with grilled vegetables, peppers, served with guacamole and baked potato (200gm).

SALMON ASADO O A LA PARRILLA GRILLED OR ROASTED SALMON \$327.75

Salmon a la parrilla con salsa de jerez y nueces (250gr). / Grilled or roasted salmon with sherry and walnuts (250gm).

PLATILLO MAR Y TIERRA / SURF AND TURF \$442.75

Camarones y filete de res a la parrilla envueltos con tocino, servido con espinacas a la crema y pure de papa. / Grilled shrimp and beef steak wrapped in bacon, served with creamed spinach and mashed potatoes.

FILETE DE DORADO AL GUSTO / FILLET TO TASTE \$293.25

Filete de pescado al ajo, empanizado, a la diablo acompañado de arroz y verduras. / Mahi mahi fillet garlic, breaded, grilled, served with rice and vegetables.

CAMARONES AL GUSTO / SHRIMPS TO TASTE \$316.25

Camarones al ajo, al coco, empanizados, a la diablo o gratinados servidos con arroz y verduras (6pzs). / Shrimp garlic, coconut, breaded, grilled, au gratin served with rice and vegetables (6pcs).

COCTEL DE CAMARON / SHRIMP COCKTAIL \$235.75

Camarones con nuestra salsa de tomate (200grs). / Shrimp with our tomato sauce (200gm).

MOLE OAXAQUEÑO / OAXACA MOLE \$195.5

Pierna y muslo o pechuga bañada en mole con ajonjolí acompañado con plátanos fritos y arroz. / Chicken leg and thigh or breast with Oaxaca mole.

TLAYUDA COMBINADA / MIXED TLAYUDA \$235.75

Frijoles, queso Oaxaca y dos carnes a su elección: tasajo, cecina o chorizo. / Refried beans, Oaxaca cheese and two kind of meat to choose (grilled beef, spicy pork steak or pork sausage).

PASTA / PASTA

ESPAGUETI O FETUCCINE CARBONARA / SPAGHETTI OR FETUCCINE CARBONARA \$281.75

Salsa blanca de la casa, camarones, espolvoreado con queso parmesano (180grs). / Homemade white sauce with shrimps, sprinkled with parmesan cheese (180gm).

ESPAGUETI O FETUCCINE FRUTTI DI MARE SPAGHETTI OR FETUCCINE FRUTTI DI MARE \$299

Salsa con frutos del mar: combinación de camarón, calamar, mejillones, almeja en salsa de tomate (180gr). / Seafood sauce: mix of shrimp, squid, mussels, clams with tomato sauce (180gm).

ESPAGUETI O FETUCCINE BOLOÑESA / SPAGHETTI OR FETUCCINE BOLOGNESE \$281.75

Salsa boloñesa: salsa de tomate con una mezcla de carne de res, vegetales y queso parmesano (180grs). / Bolognese sauce: tomato sauce with a ground beef, vegetables and parmesan cheese (180gm).

PASTA LASAÑA / LASAGNA \$327.75

Con salsa boloñesa y queso. / With bolognese sauce and cheese.

POSTRES / DESSERTS

FLAN DE CARAMELO (180grs) / CARAMEL FLAN (180gm) \$103.5

TARTA DE QUESO (180grs) / CHEESE CAKE (180gm) \$109.25

HELADO (3 bolas) / ICE CREAM (3 scoop) \$86.25

Chocolate, vainilla o fresa. /

Chocolate, vanilla, or strawberry

PASTEL DE CHOCOLATE (180grs) / CHOCOLATE CAKE (180gm) \$109.25

PASTEL DE TRES LECHE (180grs) / THREE MILK CAKE (180gm) \$109.25

BEBIDAS

Naranjada / Limonada		\$57.5
Jarra de naranjada / Limonada 1lt		\$120.75
Jarra de naranjada / Limonada 2lt		\$224.25
Copa de agua de sabor		\$57.5
Jarra de agua de sabor 1lt		\$109.25
Jarra de agua de sabor 2lt		\$195.5
Clericot natural		\$120.75
Clericot preparado		\$138
Jarra de clericot natural 1lt		\$224.25
Jarra de clericot natural 2lt		\$379.5
Jarra de clericot preparado 1lt		\$264.5
Jarra de clericot preparado 2lt		\$437
Sangría natural		\$115
Sangría preparada		\$126.5
Clamato natural		\$97.75
Clamato preparado		\$109.25
Piñada		\$115
Piña colada		\$143.75
Conga		\$109.25
Agua mineral canada dry 355ml		\$51.75
Refresco 355ml		\$51.75
Botella de agua 600ml		\$34.5
Ginger Ale 600ml		\$51.75
Agua Quina 355ml		\$51.75

VINOS DE LA CASA

Copa de vino tinto		\$103.5
<i>Concha y toro reservado cabernet Sauvignon</i>		
Copa de vino blanco		\$103.5
<i>Concha y toro reservado sauvignon</i>		

Se añadirá el 15% por concepto de servicio de Room Service / A 15% Will be charged for Room Service.

PRECIOS EN PESOS MEXICANOS, NO INCLUYE EL SERVICIO

Prices in Mexican pesos, service not included.

COCTELES

LOVE AND TONIC	\$155.25
Mezcal reposado, licor de fresa, agua quina y fresa.	
MOJITO	\$149.5
Ron, azúcar, jugo de limón, hierbabuena y agua mineral.	
BAHAMA MAMA	\$143.75
Licor de plátano, leche evaporada, granadina y agua mineral.	
BLOODY CESAR	\$138.00
Vodka, jugo de limón, mix de salsas y clamato.	
CHARRO NEGRO	\$138.00
Tequila, Coca-Cola y limón.	
PALOMA	\$138.00
Tequila, refresco de toronja y jugo de limón.	
CUBA LIBRE	\$138.00
Ron, Coca-Cola y limón	
DESARMADOR	\$138.00
Vodka y jugo de naranja.	
GIN AND TONIC	\$143.75
Ginebra, agua quina y twist de limón.	
MEDIAS DE SEDA	\$143.75
Ginebra, leche evaporada, crema de cacao y granadina.	
DAIKIRI	\$143.75
Ron y jugo de naranja (fresa o tamarindo)	
MARGARITA	\$143.75
Tequila, jugo de limón y licor de naranja.	
RUSO BLANCO	\$143.75
Vodka, leche evaporada y licor de café.	
PANTERA ROSA	\$143.75
Piñada y granadina.	
MARTINI SECO O DULCE	\$138.00
Cinzano seco o dulce, ginebra y aceituna.	
PIÑADA	\$115.00
Crema de coco, leche evaporada y jugo de piña.	
PIÑA COLADA	\$143.75
Ron, crema de coco, leche evaporada y jugo de piña.	

PRECIOS EN PESOS MEXICANOS, NO INCLUYE EL SERVICIO.
Prices in Mexican pesos, service not included.

COCTELES

LONG ISLAND ICED TEA	\$143.75
Vodka, ginebra, ron, tequila, Coca-Cola y licor de naranja.	
HURACAN	\$149.5
Tequila, granadina, jugo de piña y naranja.	
VODKA TONIC	\$143.75
Vodka, agua quina y twist de limón.	
RIVERA MAYA	\$149.5
Vodka, jugo de naranja, licor de melón y daikiri de fresa.	
DIRTY MONKEY	\$143.75
Ron, hershe's, licor de café y plátano.	
ICERBERG	\$155.25
Margarita y cerveza.	
LAGUNA AZUL	\$138.00
Blue curacao, ginebra y limonada	
SUEÑO ZAPOTECO	\$149.5
Mezcal, refresco de toronja, jugo de limón y naranja.	
DONAJI	\$149.5
Tequila, granadina, jugo de naranja y piña.	
TEQUILA SUNRISE	\$143.75
Tequila, jugo de naranja y granadina.	
ALFONSO 13	\$143.75
Licor de café y leche evaporada.	
CARAJILLO	\$230.00
Licor 43 y café expreso.	
MUNDSLIDE	\$149.5
Vodka, licor de café, baileys y hershe's.	
MOSCOW MULE	\$149.5
Vodka, jugo de limón, ginger y hierba buena.	
MEZCALINAS	\$155.25
Mezcal y jugo de naranja (tamarindo, mango o fresa.)	
SEX ON THE BEACH	\$143.75
Vodka, jugo de naranja, licor de melón y fresa.	
SPICY MARGARITA	\$161.00
Tequila, licor de naranja, jugo de limón y chile jalapeño.	
APEROL SPRITZ	\$189.75
Aperol, vino espumoso, y jugo de naranja.	

PRECIOS EN PESOS MEXICANOS, NO INCLUYE EL SERVICIO.
Prices in Mexican pesos, service not included.