



PRESIDENTE
INTERCONTINENTAL®
CANCUN RESORT



MENÚ DE SERVICIO A LA HABITACIÓN
ROOM SERVICE MENU

CONTENIDO
CONTENTS

DESAYUNO | BREAKFAST

Desayunos Completos Full Breakfast	5
Jugos, Frutas y Cereales Juices, Fruits and Cereals	5
Variedad de Cereales Assorted Cereals	5
Especialidades de Desayuno Breakfast Specialties	6
De la Granja From the Farm	6

COMIDA Y CENA | LUNCH AND DINNER

Sopas Soups	7
Ensaladas Salad	7
Sándwiches Sandwiches	7
Pizza Pizza	8
Tacos y Quesadillas Tacos and Quesadillas	8
Platos Fuertes Main Courses	8
Especialidades Specialties	9
Postres Desserts	9

MENÚ NOCTURNO | NIGHT MENU

Ensaladas Salad	10
Sopas Soups	10
Pizza Pizza	10
Sándwiches Sandwiches	10
Platos Fuertes Main Courses	10
Postres Desserts	10

PARA LOS PEQUEÑOS CANINOS | FOR THE FURRY FRIENDS

Dog Biscuits Dog Biscuits	11
Chihuahua Vibes Pack Chihuahua Vibes Pack	11

BEBIDAS | BEVERAGES

Agua Embotellada Bottled Water	11
Refrescos Sodas	11
Bebidas Calientes Hot Beverages	11
Cerveza Beer	11

VINOS WINES	12
---------------	----

DESAYUNO
BREAKFAST


DESAYUNOS COMPLETOS

Desayuno Continental \$325
Jugo Fresco a su Elección (355 ml), Plato con Fruta de Temporada, Canasta de Pan Dulce Hecho en Casa o Pan Tostado (4 pzas), Café o Selección de Té Internacional

Desayuno Americano \$440
Disponible las 24 horas
Jugo Fresco a su Elección (355 ml), Plato de Fruta de Temporada, Dos Huevos al Gusto con Jamón, Tocino o Salchicha, Pan Dulce Hecho en Casa o Pan Tostado (4 pzas), Café o Selección de Té Internacional

Desayuno Spa \$465
Jugo Fresco a su Elección (355 ml), Plato de Fruta de Temporada, Yogurt Natural, Omelette de Claras con Vegetales, Granola, Pan Integral, Mermelada, Café o Selección de Té Internacional

JUGOS, FRUTAS Y CEREALES

Jugos Naturales Frescos (355 ml)  \$130
Naranja, Toronja, Papaya, Piña, Jitomate, Zanahoria, Verde o Combinado

Jugo Vitamínico (355 ml) \$150
Naranja, Fresa, Guayaba y Miel

Plato de Fruta de Temporada  \$240
Papaya, Piña, Sandía, Melón, Fresa

VARIEDAD DE CEREALES
Disponibles las 24 horas

Kellog's o Granola Quaker \$180

Avena Brûlée con Almendras Tostadas y Arándanos \$190

Yogurt Natural con Mezcla de Frutos Rojos, Miel y Granola Natural \$200


FULL BREAKFAST

Continental Breakfast \$325
Your Choice Of Freshly Squeezed Juice (12 oz), Seasonal Fruit Platter, Homemade Sweet Rolls or Toast Basket (4 pces), Coffee or International Tea Selection

American Breakfast \$440
Available 24 hours
Your Choice Of Freshly Squeezed Juice (12 oz ml), Seasonal Fruit Platter, Two Eggs Any Style Served with Ham, Bacon or Sausage, Homemade Sweet Rolls or White or Whole Wheat Toast Basket (4 pces), Coffee or International Tea Selection

Spa Breakfast \$465
Your Choice Of Freshly Squeezed Juice (12 oz), Seasonal Fruit Platter, Plain Yogurt, Egg-White Omelette with Vegetables, Granola, White or Whole Wheat Toast Basket (4 pces), Jam, Coffee or International Tea Selection

JUICES, FRUITS AND CEREALS

Freshly Squeezed Juices (12 oz)  \$130
Orange, Grapefruit, Papaya, Pineapple, Tomato, Carrot, Green or Mixed

Vitamin Juice (12 oz) \$150
Orange, Strawberry, Guava and Honey

Seasonal Fruit Platter  \$240
Papaya, Pineapple, Watermelon, Strawberry

ASSORTED CEREALS
Available 24 hours

Kellog's or Quaker Granola \$180

Oat Brûlée with Roasted Almonds and Cranberries \$190

Yogurt with Berries, Honey and Granola \$200

Precios en pesos mexicanos, en importes totales, impuestos y servicio incluidos.


El consumo de productos crudos es responsabilidad de quien lo solicita.

Prices in Mexican pesos, in total amounts, taxes and service included.

Consumption of raw products is under the responsibility of the consumer.

DESAYUNO
BREAKFAST

Waffles o Hot Cakes con Miel de Abeja y Maple y Frutos Rojos	\$230	Waffles or Pancakes with Honey or Maple Syrup and Berries	\$230
--	-------	---	-------

Canasta de Pan Dulce o Pan Tostado (4 pzas)  	\$140	Home Made Sweet Rolls or Toasted Bread (4 pces)  	\$140
---	-------	---	-------

ESPECIALIDADES DE DESAYUNO

Chilaquiles Verdes o Rojos Tortillas de Maíz Crujientes Bañadas con Salsa Verde o Roja Picante con Cebolla, Queso y Crema Con Pollo	\$320
Con Arrachera	\$445


Molletes Mixtos Pan Hecho en Casa con Frijoles Refritos, Queso Manchego y Salsa Mexicana, con su Elección de Tocino Ahumado, Jamón de Pierna Canadiense, Chorizo o Mixtos	\$235
--	-------

Bagel de Salmón Ahumado Bagel con Salmón Ahumado, Queso Crema, Alcaparras y Supremas de Limón. Acompañado con Ensalada de Arúgula	\$345
--	-------

Pan Francés Servido con Manzana Caramelizada y Miel de Abeja	\$225
---	-------

DE LA GRANJA

Huevos al Gusto Fritos, Revueltos, Tibios o Pochados. Servidos con Frijoles Refritos y Papa Hash Brown (2 pzas)	\$270
--	-------

Huevos Motuleños  Huevos Fritos con Tortilla de Maíz, Frijoles Refritos, Jamón, Plátano Macho, Chícharos y Salsa Ranchera	\$270
---	-------

Huevos Divorciados Huevos Fritos Sobre Tortilla de Maíz Bañados en Salsa Verde y Ranchera con Frijoles Refritos	\$270
--	-------

BREAKFAST SPECIALTIES

Green or Red Chilaquiles Crispy Tortilla Chips Covered with Green or Red Hot Sauce Topped with Sour Cream and Queso Fresco With Chicken	\$320
With Flank Steak	\$445

Mixed Molletes Crispy Homemade Bread with Refried Beans, Manchego Cheese, Your Choice of Smoked Bacon, Canadian Ham or Mixed and Pico de Gallo Sauce	\$235
---	-------

Smoked Salmon Bagel Bagel with Smoked Salmon, Cream Cheese, Capers and Lime Supremes. With Arugula Salad	\$345
---	-------

French Toast Served with Caramelized Apple and Honey	\$225
---	-------

FROM THE FARM

Eggs any Style Fried, Scrambled, Boiled or Poached. Served with Refried Beans and Hash Brown Potato (2 pcs)	\$270
--	-------

Motuleño Style Eggs  Fried Eggs with Corn Tortilla, Refried Beans, Ham, Fried Plantain, Peas and Salsa Ranchera	\$270
---	-------

Divorciados Eggs Fried Eggs on a Corn Tortilla Covered with Green and Red Sauce with Refried Beans	\$270
---	-------

Precios en pesos mexicanos, en importes totales, impuestos y servicio incluidos.

El consumo de productos crudos es responsabilidad de quien lo solicita.

Prices in Mexican pesos, in total amounts, taxes and service included.


Consumption of raw products is under the responsibility of the consumer.

COMIDA Y CENA
LUNCH AND DINNER

Servicio de 12:00 a 22:00 hrs.

Service from 12:00 to 22:00 hrs.

SOPAS


Caldo Xóchitl  \$195
Caldo de Pollo con Arroz Blanco, Pechuga de Pollo Deshebrada, Aguacate, Tomate, Cebolla, Cilantro y Chile Serrano

Sopa de Tortilla \$220
Queso, Tortilla, Aguacate, Crema y Tiritas de Chile Guajillo

ENSALADAS

Guacamole con Totopos \$360

Ceviche de Pescado \$410

Cóctel de Camarón  \$450

Ensalada César \$320
Lechuga Larga, Aderezo de Anchoas, Crotones y Crujiente de Parmesano

Con Pechuga de Pollo \$350

Con Camarones \$420

Ensalada Verde Mixta   \$315
Con Vinagreta de Cítricos, Pepino, Rábano, Cebolla Morada y Tomate Cherry

Ensalada de Arrachera y Aderezo de Cilantro \$455
Arroz, Elote, Pico de Gallo, Aguacate y Pepino

SÁNDWICHES


El Club Sándwich \$345

Hamburguesa Tradicional \$465

Pepito de Arrachera y Queso Gouda \$485

Sándwich Vegetariano \$310
Hogaza de Pan Integral con Queso Panela Asado, Pimiento, Germen de Alfalfa, Tomate, Champiñón y Calabaza. Acompañado con Melón Valenciano

SOUPS

Xóchitl Broth  \$195
Chicken Broth with Rice, Chicken Breast, Avocado, Tomato, Onion, Cilantro and Serrano Pepper

Tortilla Soup \$220
Cheese, Tortilla Strips, Avocado, Sour Cream and Guajillo Chili

SALADS

Guacamole and Chips \$360

Fish Ceviche \$410

Shrimp Cocktail  \$450

Caesar Salad \$320
Long Leaf Lettuce, Anchovies Dressing, Croutons and Parmesan Crisp

With Chicken Breast \$350

With Shrimps \$420

Mixed Green Salad   \$315
With Citrus Vinaigrette, Cucumber, Radish, Onion and Cherry Tomato

Flank Steak Salad with Cilantro Dressing \$455
Rice, Corn, Pico de Gallo, Avocado and Cucumber

SANDWICHES

The Club Sandwich \$345

Traditional Hamburger \$465

Flank Steak and Gouda Cheese Pepito \$485

Vegetarian Sandwich \$310
Whole Grain Bread with Grilled Panela Cheese, Bell Pepper, Alfalfa Sprout, Tomato, Mushroom and Zucchini. Served with Canteloupe

Precios en pesos mexicanos, en importes totales, impuestos y servicio incluidos.

El consumo de productos crudos es responsabilidad de quien lo solicita.

Prices in Mexican pesos, in total amounts, taxes and service included.

Consumption of raw products is under the responsibility of the consumer.

COMIDA Y CENA
LUNCH AND DINNER

PIZZA

Pepperoni	\$360
Margarita	\$320
Jamón con Champiñones	\$350
Cuatro Estaciones	\$350
Cuatro Quesos	\$350
Ingredientes Adicionales Champiñones, Pimientos, Salami, Pepperoni, Piña, Aceitunas, Jamón. (80 gr) Cada uno	\$70

PIZZA

Pepperoni	\$360
Margherita	\$320
Ham and Mushrooms	\$350
Quattro Stagioni	\$350
Four Cheese	\$350
Additional Toppings Mushrooms, Bell Pepper, Salami, Pepperoni, Pineapple, Olives, Ham. (80 gr) Each	\$70

TACOS Y QUESADILLAS

Tacos de Arrachera (3 pzas)	\$480
Quesadillas de Camarón (3 pzas)	\$490

TACOS AND QUESADILLAS

Flank Steak Tacos (3 pces)	\$480
Shrimp Quesadillas (3 pces)	\$490

PLATOS FUERTES

Filete de Pescado Tikin Xic	\$550
Medio Pollo a la parrilla	\$410
Espagueti o Fettuccine al Gusto Salsas para Elegir: Pomodoro, Arrabbiata, Cuatro Quesos, Boloñesa, al Olio	\$370
Fajitas Mixtas Res, Pollo y Camarón con Pimientos, Guacamole, Frijoles Refritos y Tortillas de Harina	\$530
Tacos Dorados de Pollo con Salsa de Aguacate Con Queso Panela, Crema, Lechuga y Salsa de Aguacate (4 pzas)	\$320
Cochinita Pibil Con Arroz, Cebolla Encurtida y Frijoles Refritos	\$410

MAIN COURSES

Tikin Xic Style Fish Fillet	\$550
Half Grilled Chicken	\$410
Your Choice of Spaghetti or Fettuccine Pick your Sauce: Pomodoro, Arrabbiata, Four Cheese, Bolognese, al Olio	\$370
Mixed Fajitas Beef, Chicken and Shrimp with Bell Peppers, Guacamole, Refried Beans and Flour Tortillas	\$530
Crispy Tacos with Avocado Sauce With Panela Cheese, Cream, Lettuce and Avocado Sauce (4 pces)	\$320
Cochinita Pibil With Rice, Pickled Onion and Refried Beans	\$410

Precios en pesos mexicanos, en importes totales, impuestos y servicio incluidos.

El consumo de productos crudos es responsabilidad de quien lo solicita.

Prices in Mexican pesos, in total amounts, taxes and service included.

Consumption of raw products is under the responsibility of the consumer.

COMIDA Y CENA
LUNCH AND DINNER

ESPECIALIDADES

Filete de Mero Con Arroz y Verduras con Mantequilla de Ajo	\$620
Filete de Res Bañado en Salsa Pimienta con Papas Fritas (200 gr)	\$885
Filete de Salmón a La Plancha Con Espárragos y Espinaca Salteada con Ajo y Limón Real	\$780
New York con Papa al Horno y Relish de Tomate y Aguacate	\$1,100

POSTRES

Helado Chocolate, Vainilla, Fresa o Coco	\$215
Cheesecake de Frutos Rojos	\$225
Pastel de Chocolate	\$225
Tarta de Manzana	\$215

SPECIALTIES

Grouper Fillet With Rice and Vegetables with Garlic Butter	\$620
Beef Tenderloin With Pepper Sauce and French Fries (200 gr)	\$885
Grilled Salmon Fillet With Asparagus and Sautéed Spinach with Garlic and Lemon	\$780
New York With Baked Potato and Tomato and Avocado Relish	\$1,100

DESSERTS

Ice Cream Chocolate, Vanilla, Strawberry or Coconut	\$215
Cheesecake with Berries	\$225
Chocolate Cake	\$225
Apple Tart	\$215



Precios en pesos mexicanos, en importes totales, impuestos y servicio incluidos.

El consumo de productos crudos es responsabilidad de quien lo solicita.

Prices in Mexican pesos, in total amounts, taxes and service included.

Consumption of raw products is under the responsibility of the consumer.

MENÚ NOCTURNO
NIGHT MENU

De 23:00 a 06:00 horas

From 23:00 to 06:00 hours


ENSALADAS

Ensalada César	\$320
Lechuga Larga, Aderezo de Anchoas, Crotones y Crujiente de Parmesano	
Con Pechuga de Pollo	\$350
Con Camarones	\$420


SALADS

Caesar Salad	\$320
Long Leaf Lettuce, Anchovies Dressing, Croutons and Parmesan Crisp	
With Chicken Breast	\$350
With Shrimps	\$420

SOPAS

Caldo Xóchitl 	\$195
Caldo de Pollo con Arroz Blanco, Pechuga de Pollo Deshebrada, Aguacate, Tomate, Cebolla, Cilantro y Chile Serrano	

SOUPS

Xóchitl Broth 	\$195
Chicken Broth with Rice, Chicken Breast, Avocado, Tomato, Onion, Cilantro and Serrano Pepper	

PIZZA

Pizza Margarita	\$320
-----------------	-------

PIZZA

Pizza Margherita	\$320
------------------	-------

SÁNDWICHES

El Club Sándwich	\$345
Hamburguesa Tradicional	\$465

SANDWICHES

The Club Sandwich	\$345
Traditional Hamburger	\$465

PLATOS FUERTES

Filete de Res	\$885
Bañado en Salsa de Pimienta con Papas Fritas (200 gr)	
Filete de Salmón a La Plancha	\$780
Con Espárragos y Espinaca Salteada con Ajo y Limón Real	

MAIN COURSES

Beef Tenderloin	\$885
With Pepper Sauce and French Fries (200 gr)	
Grilled Salmon Fillet	\$780
With Asparagus and Sautéed Spinach with Garlic and Lemon	

POSTRES

Helado	\$215
Chocolate, Vainilla, Fresa o Coco	
Cheesecake de Frutos Rojos	\$225

DESSERTS

Ice Cream	\$215
Chocolate, Vanilla, Strawberry or Coconut	
Cheesecake with Berries	\$225

Precios en pesos mexicanos, en importes totales, impuestos y servicio incluidos.

El consumo de productos crudos es responsabilidad de quien lo solicita.

Prices in Mexican pesos, in total amounts, taxes and service included.

Consumption of raw products is under the responsibility of the consumer.

PARA LOS PEQUEÑOS CANINOS
FOR THE FURRY FRIENDS

DOG BISCUITS

Nuestro Chef prepara deliciosas y saludables Galletas para los pequeños peludos. Pregunte por nuestro Especial del Día.
Cada una \$95

DOG BISCUITS

Our Chef prepares delicious and healthy options for our furry friends. Ask for Daily Special.
Each \$95

CHIHUAHUA VIBES PACK

Dog Biscuits (2 pzas) \$350
Sobre de Alimento Húmedo
Botella de Agua (330 ml)

CHIHUAHUA VIBES PACK

Dog Biscuits (2 pces) \$350
Wet Food Pouch
Bottled Water (330 ml)

BEBIDAS
BEVERAGES

AGUA EMBOTELLADA (600 ML) \$95

BOTTLED WATER (600 ML) \$95

REFRESCOS (330 ML) \$105

SODAS (330 ML) \$105

BEBIDAS CALIENTES

HOT BEVERAGES

Selección de Té \$95

Tea Selection \$95

Café Americano o Descafeinado \$95

Regular or Decaf Coffee \$95

Espresso (60 ml) \$115

Espresso (60 ml) \$115

Cappuccino (355 ml) \$135

Cappuccino (355 ml) \$135

Chocolate Caliente o Frío (355 ml) \$115

Hot or Cold Chocolate (355 ml) \$115

Leche Descremada o Deslactosada (355 ml) \$110

Skim or Lactose Free Milk (355 ml) \$110

CERVEZA

BEER

Nacional \$120

Domestic \$120

Artesanal \$190

Craft Beer \$190

Importada \$140

Imported \$140

Bebidas alcohólicas disponibles de 11:00 a 23:00 hrs.

Precios en pesos mexicanos, en importes totales, impuestos y servicio incluidos.

Alcoholic drinks available from 11:00 to 23:00 hrs

Prices in Mexican pesos, in total amounts, taxes and service included.

VINOS
WINES

CHAMPAGNE		CHAMPAGNE	
Dom Pérignon Brut - Champagne - Epernay	\$17,700	Dom Pérignon Brut - Champagne - Epernay	\$17,700
Moët & Chandon Brut Impérial - Champagne - Epernay	\$4,600	Moët & Chandon Brut Impérial - Champagne - Epernay	\$4,600
Moët & Chandon Brut Rosé - Champagne - Epernay	\$4,600	Moët & Chandon Brut Rosé - Champagne - Epernay	\$4,600
VINO BLANCO		WHITE WINE	
MÉXICO		MEXICO	
Casa Madero - Chardonnay - Valle De Parras	\$1,300	Casa Madero - Chardonnay - Valle De Parras	\$1,300
Monte Xanic - Chenin Colombard - Valle de Guadalupe	\$1,320	Monte Xanic - Chenin Colombard - Valle de Guadalupe	\$1,320
ITALIA		ITALY	
Castello Banfi Plácido - Pinot Grigio - Toscana Igt,	\$1,145	Castello Banfi Plácido - Pinot Grigio - Toscana Igt,	\$1,145
FRANCIA		FRANCE	
Louis Latour - Chablis A.C.	\$2,920	Louis Latour - Chablis A.C.	\$2,920
VINO ROSADO		ROSÉ WINE	
FRANCIA		FRANCE	
Gérard Bertrand, Source of Joy - Languedoc Roussillon	\$1,450	Gérard Bertrand, Source of Joy - Languedoc Roussillon	\$1,450
Whispering Angel - Grenache, Cinsault y Rolle - Côtes de Provence	\$2,470	Whispering Angel - Grenache, Cinsault y Rolle - Côtes de Provence	\$2,470
VINO TINTO		RED WINE	
MÉXICO		MEXICO	
Casa Madero - Cabernet Sauvignon - Valle de Parras	\$1,500	Casa Madero - Cabernet Sauvignon - Valle de Parras	\$1,500
Monte Xanic - Cabernet Sauvignon - Valle de Guadalupe	\$2,150	Monte Xanic - Cabernet Sauvignon - Valle de Guadalupe	\$2,150

Bebidas alcohólicas disponibles de 11:00 a 23:00 hrs.

Precios en pesos mexicanos, en importes totales, impuestos y servicio incluidos.

Alcoholic drinks available from 11:00 to 23:00 hrs

Prices in Mexican pesos, in total amounts, taxes and service included.

VINOS
WINES

	🍷		🍷
ESPAÑA		SPAIN	
Matarromera, Crianza - Tempranillo - D.O. Ribera Del Duero	\$2,570	Matarromera, Crianza - Tempranillo - D.O. Ribera Del Duero	\$2,570
ITALIA		ITALY	
Castello Banfi, Sangiovese, Brunello Di Montalcino D.O.C.G.	\$ 5,790	Castello Banfi, Sangiovese, Brunello Di Montalcino D.O.C.G.	\$5,790
EE.UU.		U.S.A.	
Beringer Founder Estate - Pinot Noir - Napa Valley	\$1,585	Beringer Founder Estate - Pinot Noir - Napa Valley	\$1,585

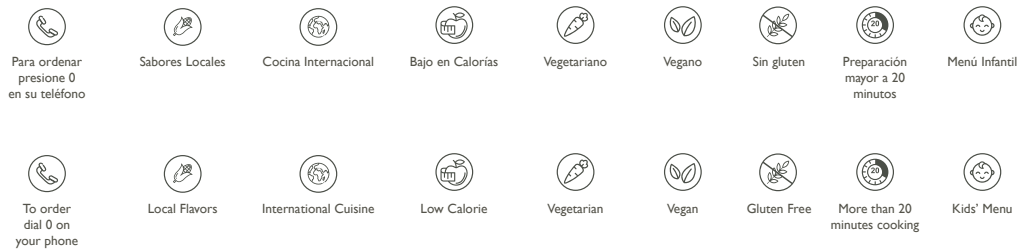


Bebidas alcohólicas disponibles de 11:00 a 23:00 hrs.

Precios en pesos mexicanos, en importes totales, impuestos y servicio incluidos.

Alcoholic drinks available from 11:00 to 23:00 hrs

Prices in Mexican pesos, in total amounts, taxes and service included.



Bebidas alcohólicas disponibles de 11:00 a 23:00 hrs.

Precios en pesos mexicanos, en importes totales, impuestos y servicio incluido.

Cargo por servicio a la habitación 15%.  Para ordenar presione 0 en su teléfono.

En caso de tener alguna alergia o restricción alimentaria, por favor informe a su mesero.

El consumo de productos crudos es responsabilidad de quien lo solicita.

Alcoholic drinks available from 11:00 to 23:00 hrs

Prices in Mexican pesos, in total amounts, taxes and service included.

Room Service charge 15%.  To order dial 0 on your phone.

If you have allergies or any nutritional restriction, please inform your waiter.

The consumption of raw products is under the responsibility of the consumer.

Presidente InterContinental® Cancún Resort

T. 998 848 8700

presidenteiccancun.com

facebook.com/InterContinentalCancunResort

instagram.com/intercontinentalcancunresort

Blvd. Kukulcán km 7.5, Zona Hotelera, 77500, Cancún, Quintana Roo, México