

DESAYUNO

LIGERO Y FRESCO

Disponible de 06:30 a.m. a 12:00 p.m.

Jugos (355ml) \$120
Naranja, toronja, zanahoria.

Detox verde (355ml) \$130
Naranja, apio, espinaca y nopal.

Plato de fruta tropical \$220
Fruta de temporada, miel de abeja, granola y yogurt.

Plato de fruta tropical con queso cottage \$250
Fruta de temporada, queso cottage, miel de abeja.

Parfait de frutos rojos \$250
Yogurt griego, granola de la casa, berries de temporada.

Avena \$160
Caliente preparada con agua o leche canela, servida con manzana rebanada, plátano, pasa golden, azúcar morena.

Salmón Ahumado \$250
Salmón ahumado, huevo cocido, cebolla morada, alcaparras, limón eureka, toast de semillas.

Croissant de jamón de pavo y queso panela \$235
Jamón de pavo, queso panela, espinaca, jitomate, aguacate.

CLÁSICOS

Huevos al gusto (2 pzas.) \$210
Con su elección de tres guarniciones: tomate, pimientos, cebolla, champiñón, espinaca, jalapeño, tocino, jamón, chorizo, queso mozzarella, queso de cabra. Servido con tomate rostizado, papa hash brown o ensalada (40 grs.)

Omelette (3 huevos) \$210
Fritos, revueltos, pochados, selección de tocino o salchicha (60 grs.). Servido con tomate rostizado, papa hash brown o ensalada.

Benedictinos \$240
Huevos pochados, muffin inglés, lomo canadiense, espinaca salteada, salsa holandesa. Servido con tomate rostizado, papa hash brown o ensalada.

ROOM SERVICE
M
E
N
U



El consumo de carnes crudas o poco cocidas, aves, mariscos, crustáceos o huevos pueden aumentar el riesgo de transmisión de enfermedades por alimentos, especialmente si usted tiene ciertas condiciones médicas. Por favor notifique a uno de nuestros miembros del equipo si usted tiene cualquier requisito dietético específico, intolerancia o alergia. Los gramajes de los cortes de carne y pescados son considerados en piezas crudas. Precios en pesos mexicanos e impuestos incluidos en todos los precios, sujetos al 15 % de cargos por entrega.

DESAYUNO DE NUESTRA COCINA

Disponible de 06:30 a.m. a 12:00 p.m.

CHILAQUILES

Totopos de maíz, salsa verde o ranchera. Servido con crema ácida, queso rallado, cebolla morada y cilantro.

Agregar:

2 Huevos fritos

Pollo

Costilla Asada

Arrachera

\$210

\$240

\$260

\$270

\$280

TOAST DE AGUACATE

Hogaza de pan multigrano, aguacate machacado, tomate cherry, pepino persa, ensalada de brotes, aceite de menta, sal maldón.

Agregar:

2 Huevos fritos, revueltos, pochados.

\$220

\$260

BURRITO VEGANO

Pimientos y cebolla rostizada, papa cambray, chorizo vegano, frijoles refritos. Servido con ensalada verde.

\$250

DULCE

CANASTA DE PAN

(Concha + chocolatín + croissant), y dos piezas de pan tostado blanco o integral, mantequilla y mermelada.

\$150

HOT CAKES

Acompañados de frutos rojos, azúcar glass, mieles, mantequilla y mermelada.

\$200

WAFFLES

Acompañados de frutos rojos, azúcar glass, mieles, mantequilla y mermelada.

\$250

PAN FRANCES

Crema batida, frutos rojos, mantequilla de cítricos, azúcar glass.

\$220

ROOM SERVICE

WEEKEND



El consumo de carnes crudas o poco cocidas, aves, mariscos, crustáceos o huevos pueden aumentar el riesgo de transmisión de enfermedades por alimentos, especialmente si usted tiene ciertas condiciones médicas. Por favor notifique a uno de nuestros miembros del equipo si usted tiene cualquier requisito dietético específico, intolerancia o alergia. Los gramajes de los cortes de carne y pescados son considerados en piezas crudas. Precios en pesos mexicanos e impuestos incluidos en todos los precios, sujetos al 15 % de cargos por entrega.

DESAYUNO

Disponible de 06:30 a.m. a 12:00 p.m.

DESAYUNO CONTINENTAL

\$240

Jugo fresco naranja, toronja o verde.
Selección de fruta rebanada con yogurt o queso cottage.
Variedad de pan dulce (2 pzas.)
Café americano, café descafeinado o té.

BEBIDAS

Café americano (355 ml). Regular o descafeinado	\$99
Cappuccino o latte (300 ml)	\$102
Espresso (72 ml)	\$80
Espresso doble (115 ml)	\$90
Café macchiato (80 ml)	\$95
Leche: fría o caliente (355 ml)	\$95
Chocolate frío o caliente (355 ml)	\$99
Su elección de té (355 ml):	\$100
English breakfast, earl grey, té verde, manzanilla, frutos rojos.	

ROOM SERVICE

W
E
F
N
U



El consumo de carnes crudas o poco cocidas, aves, mariscos, crustáceos o huevos pueden aumentar el riesgo de transmisión de enfermedades por alimentos, especialmente si usted tiene ciertas condiciones médicas, por favor notifique a uno de nuestros miembros del equipo si usted tiene cualquier requisito dietético específico, intolerancia o alergia. Los gramajes de los cortes de carne y pescados son considerados en piezas crudas. Precios en pesos mexicanos e impuestos incluidos en todos los precios, sujetos al 15 % de cargos por entrega.