



IN ROOM  
DINING

# DESAYUNO

<b>Plato de Fruta</b>  	265	<b>Bagel de Salmón</b> 	390
Papaya, Melón Verde, Sandía, Piña, Miel, Queso Cottage y Granola		Salmón Ahumado, Queso Crema, Alcaparra, Lechuga, Tomate, Cebolla y Huevo Duro	
<b>Muesli</b> 	180	<b>Canasta de Pan</b> (4 pzs)	190
Yogur Griego, Manzana Verde, Granola y Frutos Rojos		<b>Yogurt</b> 	50
<b>Hot Cakes / Waffle / Pan Francés</b> 	250	Natural   Fresa   Mango   Durazno   Cereales	
Frutos Rojos, Miel Maple, Mermelada y Mantequilla, Tocino o Salchicha		<b>Cereales</b>	110
<b>Avena</b>  	190	Choco Krispis   Froot Loops   Corn Flakes   All Bran   Zucaritas   Corn Pops	
Con Frutos Rojos		<b>A Elegir:</b>	
<b>A Elegir:</b>		Leche Entera   Light   Deslactosada   Almendra   Soya   Agua	

 PESCADO


 MARISCOS

 VEGANO

 VEGETARIANO

 SIN GLUTEN

 PICANTE

Premium Culinary  20% Descuento para All-Inclusive y Meal Plan. Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.  
Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.



IN ROOM  
DINING

# DESAYUNO

## DELICIAS DEL CHEF

**Chilaquiles Naturales**   220

Verdes o Rojos, Queso Fresco, Crema Acida, Cebolla, Cilantro y Aguacate.

*A su elección:*

Huevo o Pollo 270

**Tostado de Salmón**  320

Pan, Salmón Ahumado, Queso de Cabra, Arúgula, Aceite de Olivo y Ralladura de Limón Real

**Tostado de Aguacate**  270

Pan de Semillas, Aguacate, Arúgula, Huevo Pochado, Aceite de Oliva y Tomate Cherry

## HUEVOS

**Omelette / Huevos al Gusto** 270

Vegetales Salteados, Papa Hash Brown y Pan Tostado Blanco o Integral


*A su elección:*

Cheddar | Mozzarella | Jitomate | Cebolla | Pimiento | Espinaca | Champiñón | Jalapeños | Jamón | Salchicha | Tocino

**Burrito de Huevo** 270

Tortilla de Harina Rellena, Huevo Revuelto, Salchicha, Pimientos, Queso Mozzarella, Frijoles y Cebolla, Vegetales Salteados



Premium Culinary  20% Descuento para All-Inclusive y Meal Plan. Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.  
Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

IN ROOM  
DINING

# DESAYUNO

---

<b>Jugo</b> 🍹	110	<b>Tés</b>	95
Naranja (Natural)		Frambuesa	
Verde (Natural)		Té Verde	
Arándano		Ingles	
Toronja		Manzanilla	
Piña		Ingles Decaf	
Manzana		Early Grey	
<b>Jarra de Café Pequeña</b> (2 pax)	120	<b>Vaso de Leche</b> (Caliente o Frio)	95
Regular   Descafeinado   Expreso		Leche Entera   Light   Deslactosada	
		Almendra   Soya   Coco	
<b>Jarra de Café Grande</b> (4 pax)	280	<b>Vaso de Chocolate</b> (Caliente o Frio)	110
Regular   Descafeinado   Expreso		Leche Entera   Light   Deslactosada	
		Almendra   Soya	



IN ROOM  
DINING

# COMIDA & CENA

## ENSALADAS

**Ensalada César** 🌱 220

Lechuga, Queso Parmesano, Crotones y Aderezo César

*Agregue:*

Camarón 🦞 320

Pollo 290

**Ensalada Cobb** 🌱 220

Pechuga de Pollo a la Parrilla, Huevo Cocido, Mix de Lechuga, Tocino, Elote Amarillo, Aguacate, Tomate Cherry, Cebolla Morada y Aderezo Blue Cheese

**Ensalada Caprese** 🌱 🌾 240

Queso Mozzarella Fresco, Tomates y Pesto de Albahaca

## SOPAS

**Caldo de Pollo** 🌱 170

Vegetales de Temporada, Pollo Desmenuzado, Cebolla, Cilantro, Aguacate, Arroz, Tomate

**Sopa de Tortilla** 🌱 🌶️ 170

Crema Ácida, Queso Fresco, Aguacate y Chile Guajillo Frito



PESCADO



MARISCOS



VEGANO



VEGETARIANO



SIN GLUTEN



PICANTE





Premium Culinary 🍷 20% Descuento para All-Inclusive y Meal Plan. Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.  
Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.



IN ROOM  
DINING

# COMIDA & CENA

## SNACKS

<b>Hummus</b> 	250
Tradicional de Garbanzo y Semillas de Calabaza, Pan Pita	
<b>Guacamole</b>  	250
Totopos y Pico de Gallo	
<b>Dedos de Pollo</b>	250
Papas a la Francesa	
<b>Papas a la Francesa</b> 	190
Naturales o con Queso Parmesano	

## Quesadillas

Tortilla de Harina, Guacamole y Pico de Gallo

### Agregue:

Queso Mozzarella 	200
Pollo (180 g)	220
Arrachera (180 g)	260
Camarón (180 g) 	360

## Burrito

Tortilla de Harina, Frijoles, Arroz, Queso Mozzarella, Pico de Gallo, Guacamole, Papas a la Francesa

### Agregue:

Pollo (180 g)	250
Arrachera (180 g)	290
Camarón (180 g) 	360



PESCADO



MARISCOS



VEGANO




VEGETARIANO



SIN GLUTEN



PICANTE

Premium Culinary  20% Descuento para All-Inclusive y Meal Plan. Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.  
Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

IN ROOM  
DINING

# COMIDA & CENA

## SANDWICH & HAMBURGUESA

**Hamburguesa Tafer** (200 g) 270  
Tocino, Queso Cheddar, Lechuga, Tomate,  
Cebolla, Pepinillos, Papas a la Francesa

**Hamburguesa Vegetariana** 250  
Mix de Garbanzo, Champiñones, Pimiento,  
Cebolla, Calabaza, Tomate Lechuga, Aguacate,  
Papas a la Francesa

**Hot Dog Jumbo** 250  
Salchicha de Res, Pan Artesanal, Cebolla,  
Jitomate, Jalapeño, Papas a la Francesa

**Club Sándwich** 270  
Pechuga de Pavo, Tocino, Queso Cheddar,  
Jitomate, Lechuga, Mayonesa,  
Papas a la Francesa



PESCADO



MARISCOS



VEGANO



VEGETARIANO



SIN GLUTEN



PICANTE

Premium Culinary  20% Descuento para All-Inclusive y Meal Plan. Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.  
Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.



IN ROOM  
DINING

# COMIDA & CENA

---

## PIZZA

<b>Queso</b> 	260	<b>Hawaiana</b>	260
Salsa de Tomate y Queso Mozzarella		Salsa de Tomate, Queso Mozzarella, Jamón y Piña	
<b>Margarita</b> 	260	<b>Diana's</b> 	260
Salsa de Tomate, Queso Mozzarella, Jitomate Cherry, Pesto de Albahaca		Salsa de Tomate, Queso Mozzarella, Pimientos, Salchicha Italiana y Hojuelas de Chile de Árbol	
<b>Pepperoni</b>	260		
Salsa de Tomate, Queso Mozzarella y Pepperoni			



PESCADO



MARISCOS



VEGANO



VEGETARIANO



SIN GLUTEN



PICANTE

---

Premium Culinary  20% Descuento para All-Inclusive y Meal Plan. Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.  
Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.



IN ROOM  
DINING

# COMIDA & CENA

---

## PASTAS

### Linguini Marinara

Salsa Pomodoro, Calamar, Mejillón, Camarón, Albahaca

250

### Fettuccine Alfredo con Pollo

Salsa Alfredo, Queso Parmesano, Albahaca

250

### Espagueti a la Boloñesa

Salsa Pomodoro, Boloñesa de Res, Queso Parmesano, Albahaca

250

### Rigatone con Salchicha

Salsa de Tomate, Queso Parmesano, Hojas de Albahaca, Salchicha Italiana

250



PESCADO



MARISCOS



VEGANO



VEGETARIANO




SIN GLUTEN



PICANTE

---

Premium Culinary  20% Descuento para All-Inclusive y Meal Plan. Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.  
Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.



# COMIDA & CENA

## ESPECIALIDADES DEL CHEF

**Pechuga de Pollo** (180 g)  320

A la Plancha, Vegetales a la Parrilla, Arroz

**Pesca del Día** (180 g)   390

A la Plancha, Maíz Amarillo, Jitomate Cherry, Champiñón, Tocino, Puré de Chicharos, Velouté de Pescado

**Filete de Salmón** (180 g)   390

A la Plancha, Arroz, Vegetales a la Mantequilla, Puré de Betabel

## Fajitas

Pimientos Mixtos, Cebolla, Guacamole, Frijoles, Pico de Gallo, Arroz  
Tortillas de Maíz y/o Harina

### Agregue:

Pollo (180 g) 320

Arrachera (180 g) 350

Camarón (180 g)  380

**Brocheta de Res** (180 g) 360

Arrachera en Cubos, Pimientos, Cebolla, Champiñón, Calabaza, Puré de Papa, Espárragos, Tomates Cherry, Salsa Gravy



PESCADO



MARISCOS



VEGANO



VEGETARIANO



SIN GLUTEN



PICANTE

Premium Culinary  20% Descuento para All-Inclusive y Meal Plan. Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.  
Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.



IN ROOM  
DINING

# POSTRES

24 Hrs.

## Mousse de Chocolate Oscuro

Texturas de Chocolate, Caramelo,  
Avellana, Frutos Rojos

170

## Pastel de Queso 🌾

Cajeta, Frutos Rojos

170

## Flan Napolitano

Azúcar Caramelizada, Fresa,  
Salsa de Caramelo

170

## Tiramisú

Fresas, Salsa de Café

170



PESCADO



MARISCOS



VEGANO



VEGETARIANO



SIN GLUTEN



PICANTE

Premium Culinary 🍷 20% Descuento para All-Inclusive y Meal Plan. Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.  
Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.



IN ROOM  
DINING

# MENÚ NOCTURNO

<b>Guacamole</b>   Totopos, Pico de Gallo	250	<b>Pizza de Queso</b>  Salsa de Tomate, Queso Mozzarella	260
<b>Ensalada César</b>  Lechuga, Queso Parmesano, Crotones, Aderezo César <b>Agregue:</b> Pollo	200  290	<b>Pizza de Pepperoni</b> Salsa de Tomate, Queso Mozzarella	260
<b>Caldo de Pollo</b>  Vegetales de Temporada, Pollo Desmenuzado, Cebolla, Cilantro, Aguacate, Arroz, Tomate	170	<b>Pizza Hawaiana</b> Salsa de Tomate, Queso Mozzarella, Jamón, Piña	260

 PESCADO

 MARISCOS

 VEGANO

 VEGETARIANO

 SIN GLUTEN

 PICANTE

Premium Culinary  20% Descuento para All-Inclusive y Meal Plan. Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.  
Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.



IN ROOM  
DINING

# MENÚ DE NIÑOS

---

## Huevos Revueltos

Papas a la Francesa

180

## Hamburguesa con Queso

Queso Cheddar, Papas a la Francesa

180

## Dedos De Pollo

Papas a la Francesa, Salsa Pomodoro

180

## Mini Pizza de Pepperoni

Salsa de Tomate, Mozzarella

180

## Mini Pizza de Queso

Salsa de Tomate, Mozzarella

180

## Espagueti

Mantequilla, Salsa Pomodoro, Queso Parmesano

180



PESCADO



MARISCOS



VEGANO



VEGETARIANO



SIN GLUTEN



PICANTE

---

Premium Culinary  20% Descuento para All-Inclusive y Meal Plan. Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.  
Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

IN ROOM  
DINING

# BEBIDAS

24 Hrs.

## Jugos de Caja

110

Manzana  
Arándano  
Piña

## Cervezas

110

Corona Extra  
Corona Light  
Modelo Especial  
Pacífico

## Cerveza Artesanal

140

## Refrescos

60

Agua Mineral  
Fanta  
Sprite  
Coca-Cola  
Coca-Cola Light

# WINE LIST

## Vino de la Casa Por Copeo

### *Vino Tinto*

- Merlot 200
- Cabernet Sauvignon 200

### *Vino Blanco*

- Sauvignon Blanc 190
- Chardonnay 190

## Champagne

### *Francia*

- Moët Et Chandon, Brut Impérial 3,350
- Veuve Clicquot Ponsardin, Brut 3,400
- Dom Perignon 12,100
- Moët Et Chandon, NV Brut Impérial Media Botella 2,050

## Media Botella

- Malbec, Norton, Argentina 540
- Chardonnay, Casa Madero, México 750
- Cabernet Sauvignon, Casa Madero, Mexico 650

## Vino Espumoso

- Prosecco D.O.C IL Follo NV, Cuvee Rose, Italy 1,350
- Espuma de Mar, Chardonnay Brut, Mexico 800

## Vino Rosado

- Shiraz, V Casa Madero, Valle de Parras, México 1,000
- Marival, Cotes de Provence 2,100

## Vino Tinto

### *México*

- Cabernet Sauvignon, Monte Xanic, Valle de Ojos Negros 1,750
- Malbec, Casa Grande Gran Reserva, Valle de Parras 2,050
- Merlot, Monte Xanic, Valle de Ojos Negros 1,750

## Vino Blanco

### *México*

- Chardonnay Chenin Blanc, 2V Casa Madero, Valle de Parras 800
- Sauvignon Blanc, Monte Xanic 1,250

### *USA*

- Sauvignon Blanc, Wente, Livermore Valley 1,100
- Chardonnay, Ironstone, California 1,600