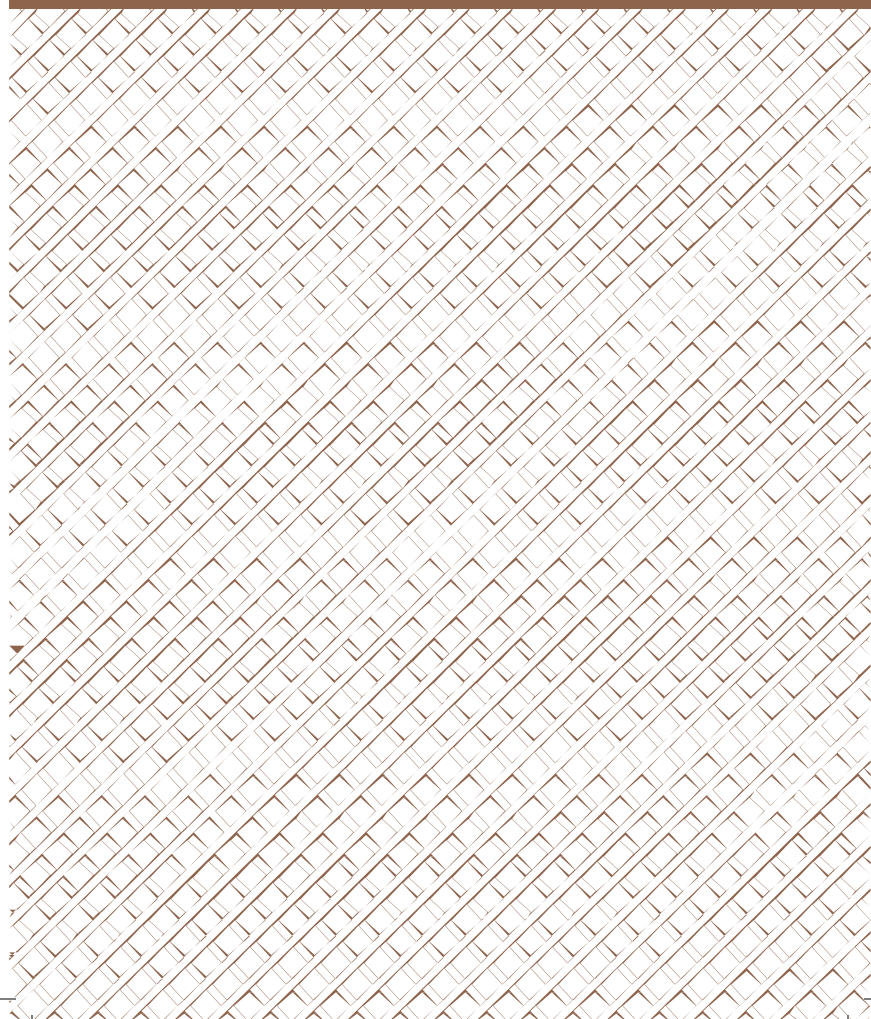


ROYAL HIDEAWAY

Playacar

ROOM SERVICE



DESAYUNO

BREAKFAST

7 am - 11 am

Jugos

Juices

Naranja

Orange

Verde (apio, naranja, espinaca, perejil, piña, jengibre)

Green (celery, orange, spinach, parsley, pineapple, ginger)

Zanahoria con naranja

Carrot with orange

Betabel

Beetroot

Arándano

Blueberry

Toronja

Grapefruit

Smoothies

Plátano con avena y leche de almendra

Banana, oatmeal and vanilla with almond milk



Frutos rojos, leche de soya y granola

Red fruits, soy milk and granola



Plátano, fresa y leche

Banana, strawberry, vanilla and milk

Piña con jengibre y menta

Pineapple, ginger and mint



Variedad de cereales

Variety of cereals

Corn Pops

Special K

All-Bran

Corn Flakes

*Leche para elegir: entera, deslactosada, light, soya o almendra

*Milk to choose: Whole, lactose-free, light, soy or almond

Yogurt

Fresa

Strawberry

Natural

Light

Manzana

Apple

Mango

Griego

Greek

*Para acompañar: granola, nueces o compota de frutos rojos

*Sides: granola, nuts or red fruit compote

Nuestra variedad de pan Our variety of bread

Pan de caja blanco
White bread

Pan de caja integral
Wholemeal bread

Pan de caja multigrano
Multigrain bread

Pan de caja de linaza
Flaxseed bread

Canasta de pan dulce hecho en casa
Homemade sweet bread basket

OPCIONES FRÍAS COLD ENTREES

Croissant jamón y queso Ham and cheese croissant



Coctel de frutas Fruit cocktail

Vaso de frutas mixtas, yogurt natural y granola
Glass or mixed fruits, natural yoghurt and granola

Plato de fruta Fruit plate

Fruta mixta de temporada
Mixed seasonal fruit

Tostada de aguacate Avocado toast



Pan integral, aguacate, tomates orgánicos, cilantro
verdolagas y vinagreta de miel de agave
Wholemeal bread, avocado, organic tomatoes, cilantro,
purslane and agave honey vinaigrette

Brusqueta de salmón Salmon bruschetta

Pan blanco de masa madre, salmón curado en casa, queso
crema, alcaparras, cebolla y cilantro
White sourdough bread, home-cured salmon,
cream cheese, capers, onion and cilantro

PLATO FUERTE
MAIN COURSE

Avena con canela y manzana
Apple cinnamon oatmeal

Leche para elegir: Entera, deslactosada,
light, soya o almendra
Milk to choose: whole, lactose-free, light, soy or almond

Panqueques
Pancakes

Frutos rojos, crema montada y plátano
Red fruits, whipped cream and banana

Pan francés
French toast

Compota de frutos rojos y crema montada
(Elige miel para acompañar: de abeja, agave o maple)
Red fruit compote and whipped cream
(Choose your favorite honey: bee, agave or maple)

Huevos benedictinos
Eggs Benedict

English muffin, pastrami de res y salsa holandesa
English muffin, beef pastrami and hollandaise sauce

**Chilaquiles verdes o rojos con queso, crema,
cebolla roja y cilantro**
**Green or red chilaquiles with cheese, cream, red
onion and cilantro**

(Elige el complemento: huevo al gusto, pollo o res)
(Choose the complement: eggs any style, chicken or beef)

Omelette o huevos al gusto
Eggs or omelette any style

Jamón, Salmón, Tocino, Salchicha, Queso mozzarella,
Espinaca, Tomate, Cebolla, Pimientos, Champiñones,
Espárrago, Chile serrano
Ham, Salmon, Bacon, Sausage, Mozzarella cheese, Spinach,
Tomato, Onion, Peppers, Mushrooms, Asparagus, Serrano chili

Guarniciones para elegir en tu desayuno:
Sides to choose for your breakfast:

Frijoles refritos, papa hash brown, tocino o salchicha
Refried beans, hash brown, bacon or breakfast sausage

ALMUERZO & CENA

LUNCH & DINNER

11 am - 11 pm

ENSALADAS SALADS

Ensalada César **Caesar salad**

Lechugas tiernas, queso parmesano, tomates, crotones y aderezo hecho en casa
Baby lettuce, parmesan cheese, tomatoes, croutons and homemade dressing

Ensalada orgánica **Organic salad**



Quelites de temporada, chilacayote, cebolla, nuez de la india y vinagreta de agave
Seasonal quelites, chilacayote, onion, cashew nuts and agave vinaigrette

Hummus **Hummus**



Hummus de garbanzo, aceite de oliva y pan pita de la casa
Chickpea hummus, olive oil and house pita bread

Ceviche Royal **Royal Ceviche**



Pescado fresco curado, jícama, pepino, tomate, cilantro, chile y ajo
Cured fresh fish, jicama, cucumber, tomato, cilantro, chili and garlic.

Guacamole & pico de gallo

Pídelos juntos o por separado, acompañados de totopos de maíz
Order them together or separately, accompanied with tortilla chips

ENTRADAS APPETIZERS

Nachos



Totopos de maíz, guacamole y pico de gallo
Fried tortilla chips, guacamole and pico de gallo

SOPAS
SOUPS

Caldo Xóchitl
Xóchitl broth

Fondo de pollo, vegetales y pechuga de pollo a la plancha

Chicken stock, vegetables and grilled chicken breast

Crema de elote asado
Roasted corn cream

Granos de elote, crotones y aceite de 3 chiles

Corn kernels, croutons and 3 chili oil



PASTAS
PASTA

Espagueti amatriciana
Spaghetti amatriciana

Salsa de tomate, ajo, chile y panceta de cerdo

Tomato sauce, garlic, chili and pork belly



Penne en salsa blanca y pollo
Penne in white sauce and chicken

Salsa a base de vino blanco y nata, chalotas y perejil

Sauce based on white wine and cream, shallots and parsley

PLATO FUERTE
MAIN COURSE

Club sándwich con papas fritas
Club sandwich with french fries

Blanco o integral, jamón, queso, pollo, tocino y huevo

White or wholemeal, ham, cheese, chicken, bacon and egg

BLT

Abundante tocino, lechuga y jitomate en de pan de centeno

Rye bread with bacon, lettuce and tomato

Hamburguesa de res con papas fritas
Beef burger with french fries

Receta casera de ternera y cerdo, pan brioche y aliño de especias

Homemade beef and pork recipe, brioche bread and spice dressing

Tacos de res

Beef tacos

Tortilla de harina, costra de queso, frijol, guacamole y arrachera, servidos con pico de gallo y salsa martajada

Flour tortilla, cheese crust, beans, guacamole and flank steak, served with pico de gallo and martajada sauce

Fajitas Tex-Mex

Tex-Mex fajitas

De pollo, res o vegetales, servidas con frijoles, pico de gallo y tortilla de harina o maíz

Chicken, beef or vegetables, served with beans, pico de gallo and flour or corn tortilla

Arrachera a la parrilla

Grilled flank steak



Servida con frijoles, arroz, salsa martajada y tortillas de maíz

Served with beans, rice, martajada sauce and corn tortillas

Atún o salmón encostrado

Crusted tuna or salmon



Encostrado en pan y especias, servido con vegetales al wok y pure de papa

Encrusted in bread and spices, served with wok vegetables and mashed potatoes

POSTRES

DESSERTS

Pay de queso y blueberry

Blueberry Cheesecake

Flan tradicional

Traditional flan

Brownie

Brownie



Tarta de manzana

Apple pie

Variedad de helados

Variety of ice cream

MENÚ NOCTURNO

LATE NIGHT MENU

11 pm - 7 am

Ensalada César

Caesar salad



Lechugas tiernas, queso parmesano, tomates, crotones y aderezo hecho en casa

Baby lettuce, parmesan cheese, tomatoes, croutons and homemade dressing

Guacamole & pico de gallo

Pídelos juntos o por separado, acompañados de totopos de maíz

Order them together or separately, accompanied with tortilla chips

Nachos



Totopos de maíz, chile con carne, queso, guacamole y pico de gallo

Fried tortilla chips, chili con carne, cheese, guacamole and pico de gallo

Quesadillas de maíz o harina

Corn or flour quesadillas

De pollo, res o tinga de hongos, servidas con guacamole y pico de gallo

Chicken, beef or mushroom tinga, served with guacamole and pico de gallo

Penne en salsa blanca y pollo

Penne in white sauce and chicken

Salsa a base de vino blanco y nata, chalotas y perejil

Sauce based on white wine and cream, shallots and parsley

Club sándwich con papas fritas

Club sandwich with french fries

Blanco o integral, jamón, queso, pollo, tocino y huevo

White or wholemeal, ham, cheese, chicken, bacon and egg

Hamburguesa de res con papas fritas Beef burger with french fries

Receta casera de ternera y cerdo, pan brioche y aliño de especias
Homemade beef and pork recipe, brioche bread and spice dressing

Ensalada de fruta

Fruit salad

Fruta de temporada servida con queso cottage
Season fruit served with cottage cheese



POSTRES DESSERTS

Pay de queso y blueberry Blueberry Cheesecake

Flan tradicional Traditional flan

Brownie Brownie



Tarta de manzana Apple pie

*El consumo de alimentos crudos o poco hechos, puede aumentar el riesgo de una enfermedad alimentaria. Advertencia de alergias alimentarias. La comida preparada aquí podría contener los siguientes ingredientes: lácteos, nueces, gluten, soya, mariscos y pescado entre otros ingredientes. Si usted tiene alguna alergia o régimen alimentario específico informe a alguna persona de nuestro equipo. Gracias.

*The consumption of raw or half cooked food of animal origin may increase the risk of gastrointestinal disease. Food Allergy Notice. Please be advised that food prepared here may contain these ingredients: Dairy, peanuts, tree nuts, wheat, soybean, shellfish and fish among other ingredients. If you have a food allergy or a special dietary requirement inform a member of the hospitality team. Thank you.

Cacahuates-Nueces / Peanuts-Walnuts



Libre de Gluten / Gluten Free



Vegetariano / Vegetarian



Vegano / Vegan



Picante / Spicy



The art of fine moments

