

Menú Servicio Habitación

Ext.6626

Desayuno 05:00 a.m.—11:00 a.m.

Continental 236kcal Café o Té, jugo de naranja, pan tostado.	Americano 351kcal Café o Té, jugo de naranja, huevos al gusto servidos con papa hash brown, tocino, salchicha y pan dulce.
--	--

Almuerzo & Cena 11:00 a.m.—11:00 p.m.

Sopa del Día

Sopa de vegetales de temporada acompañada con arroz y pollo deshebrado 310kcal

Ensalada César 190kcal Lechuga orejona bañada con aderezo César y queso parmesano y crujiente pan hogaza.	Ensaladas	Ensalada verde 216kcal Variedad de lechugas, pimiento, cebolla, aguacate y vinagreta de frambuesa.
---	------------------	--

Sándwiches

- Hamburguesa con queso** 537kcal
100% carne de res, queso, lechuga, tomate y cebolla, servida con papas fritas.
- B.L.T.**625kcal
Muy clásico, tocino, lechuga y tomate.
- Club sándwich** 529kcal
Pan blanco tostado, con pollo, tocino, jamón, lechuga, tomate, queso y cebolla.

Platos principales

- Quesadillas** 594kcal
Combinación de res o pollo, servida con guacamole y salsa mexicana.
- Filete de pescado** 356kcal
Filete de pescado a la plancha con mantequilla y un toque ligero de ajo, acompañado con arroz y vegetales al vapor.
- Fajitas de Pollo o Res** 348kcal
Fajitas a la parrilla acompañadas de tricolor de pimientos y cebolla al grill, servidas con guacamole, tortillas de harina y salsa mexicana.
- Pechuga de pollo a la plancha** 466kcal
Acompañada de verduras al vapor y puré de papa.

Postres

- Pastel de chocolate** 367kcal
- Pastel de queso con fresa** 382kcal

Costo por platillo \$6.00 USD / Cargo habitación

Estimado Huésped, el consumo de ciertos alimentos crudos o poco cocidos de origen animal pueden aumentar el riesgo de una enfermedad alimentaria, la solicitud y la ingesta de estos, es responsabilidad del consumidor.

Algunos de nuestros platillos pueden contener o haber entrado en contacto con nueces, cacahuates, semillas u otro producto alérgico.

Por favor si existe alguna duda, pida hablar con el Capitán o Gerente en turno.

Símbolos alérgenos

 Vegetariano

 Libre de gluten

 Lácteos

 Huevo

 Frutos secos, nuez

 Cacahuete

 Crustáceos

 Pescado

Menú Servicio Habitación

Ext.6626

Nocturno
23:00 p.m.—05:00 a.m.

Ensaladas

- Ensalada César

190kcal



Lechuga orejona bañada con aderezo César y queso parmesano y crujiente pan hogaza.
- Ensalada verde

216kcal



Variedad de lechugas, pimienta, cebolla, aguacate y vinagreta de frambuesa.

Sándwiches

- Hamburguesa con queso

537kcal



100% carne de res, queso, lechuga, tomate y cebolla, servida con papas fritas.
- B.L.T.

625kcal

Muy clásico, tocino, lechuga y tomate.
- Club sándwich

529kcal



Pan blanco tostado, con pollo, tocino, jamón, lechuga, tomate, queso y cebolla.

Platos principales

- Quesadillas

594kcal



Combinación de res o pollo, servida con guacamole y salsa mexicana.
- Filete de pescado

356kcal



Filete de pescado a la plancha con mantequilla y un toque ligero de ajo, acompañado con arroz y vegetales al vapor.
- Fajitas de Pollo o Res

348kcal

Fajitas a la parrilla acompañadas de tricolor de pimientos y cebolla al grill, servidas con guacamole, tortillas de harina y salsa mexicana.
- Pechuga de pollo a la plancha

466kcal



Acompañada de verduras al vapor y puré de papa.

Postres

- Pastel de chocolate

367kcal


- Pastel de queso con fresa

382kcal



Costo por platillo \$108.00 pesos mexicanos / Cargo habitación

****Especial de Langosta \$80 USD (IVA incluido)**

***El precio en pesos esta sujeto al tipo de cambio del día.**

Preparada a su elección (mantequilla, mojo de ajo, a la plancha) o puede pedir la recomendación del Chef.
Acompañada de vegetales al vapor en salsa de mantequilla y puré de papa

***Pastel de queso y fresa cubierta con chocolate**

Estimado Huésped, el consumo de ciertos alimentos crudos o poco cocidos de origen animal pueden aumentar el riesgo de una enfermedad alimentaria, la solicitud y la ingesta de estos, es responsabilidad del consumidor.

Algunos de nuestros platillos pueden contener o haber entrado en contacto con nueces, cacahuates, semillas u otro producto alérgico.

Por favor si existe alguna duda, pida hablar con el Capitán o Gerente en turno.

Símbolos alérgenos

 Vegetariano

 Libre de gluten

 Lácteos

 Huevo

 Frutos secos, nuez

 Cacahuete

 Crustáceos

 Pescado

Room Service Menu

Ext.6626

Breakfast

05:00 a.m.—11:00 a.m.

Continental
236kcal

Coffee or Tea, orange juice and toast.

Americano
351kcal 

Coffee or Tea, orange juice, eggs of your choice accompanied with hash brown, bacon, sausage and sweet bread.

Lunch & Dinner

11:00 a.m.—11:00 p.m.

Soup of the Day

Seasonal vegetable soup served with rice and shredded chicken 310kcal

Caesar Salad
190kcal 

Romaine lettuce topped with Caesar dressing, parmesan cheese and crunchy loaf bread.

Salads

Green Salad
216kcal 

Assorted lettuce, peppers, onion, and avocado topped with raspberry vinaigrette.

Sandwiches

Cheese Burger 537kcal 

100% ground beef wtih cheese, lettuce, tomato, and onion accompanied with french fries.

B.L.T. 625kcal

Classic style, bacon, lettuce and tomato.

Sandwich Club 529kcal 

Lightly toasted white bread with ham, cheese, chicken and bacon along with lettuce, tomato and onion.

Main courses

Quesadillas594kcal 

Flour tortilla with chicken or beef served with guacamole and pico de gallo.

Fish Fillet 356kcal  

Grilled fish fillet with butter and a touch of garlic served with rice and steamed vegetables.

Chicken or Beef fajitas 348kcal

Grilled fajitas with tricolor peppers and grilled onion, served with guacamole, flour tortillas and pico de gallo.

Grilled Chicken Breast 466kcal 

Served with mashed potatoes and steamed vegetables.

Desserts

Chocolate Cake 367kcal  

Cheesecake with strawberries 382kcal  

Cost per plate \$6 usd / Room charge

Dear Guest, the consumption of certain raw or undercooked food of animal origin may increase the risk of a food disease, the request and the intake of these, is the responsibility of the consumers.

Some of our dishes may contain or have come in contact with nuts, peanuts, sedes or other allergenic products.

Please, if there is any doubt, ask to speak with the waiter or Manager on duty.

Allergens symbols



Vegetarian



Dairy



Nuts



Shellfish



Gluten free



Egg



Peanut



Fish

Room Service Menu
Ext.6626

Midnigh
23:00 p.m.—05:00 a.m.

Salads

- Caesar Salad

190kcal



Romaine lettuce topped with Caesar dressing and parmesan cheese and crunchy loaf bread.
- Green Salad

216kcal



Assorted lettuce, peppers, onion, avocado topped and raspberry vinaigrette.

Sandwiches

- Cheese Burger

537kcal



100% ground beef with cheese, lettuce, tomato, and onion accompanied with french fries.
- B.L.T.

625kcal

Classic style, with bacon, lettuce and tomato.
- Sandwich Club

529kcal



Lightly toasted white bread with ham, cheese, chicken and bacon along with lettuce, tomato and onion.

Main Courses

- Quesadillas

594kcal



Flour tortilla with chicken or beef served with guacamole and pico de gallo.
- Fish Fillet

356kcal



Grilled fish fillet with butter and a touch of garlic served with rice and steamed vegetables.
- Chicken or Beef fajitas

348kcal

Grilled fajitas with tricolor peppers and grilled onion, served with guacamole, flour tortillas and pico de gallo.
- Grilled Chicken Breast

466kcal



Served with mashed potatoes and steamed vegetables.

Desserts

- Chocolate Cake

367kcal


- Cheesecake with strawberries

385kcal



Cost per plate \$6 dls / Room charge

****Lobster Special \$80 usd (tax included)**

Prepared of your choice (butter, garlic mojo, on griddle) or you can ask for the Chef recommendation.
Accompanied with steamed vegetables with butter and mashed potatoes
***Cheesecake and chocolate covered strawberries**

Dear Guest, the consumption of certain raw or undercooked food of animal origin may increase the risk of a food disease, the request and the intake of these, is the responsibility of the consumers.

Some of our dishes may contain or have come in contact with nuts, peanuts, sedes or other allergenic products.

Please, if there is any doubt, ask to speak with the waiter or Manager on duty.

Allergens symbols

Vegetarian

Gluten free

Dairy

Egg

Nuts

Peanut

Shellfish

Fish