

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 dls / Cargo habitación
(El precio en pesos queda sujeto al tipo de cambio del día)

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 alergénico.

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 \$6 dls / Cargo habitación
(El precio en pesos queda sujeto al tipo de cambio del día)

****Especial de Langosta \$1,386 mxn (iva incluido)**

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 cubierto con chocolate y fresa**

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

Lácteos

Frutos secos, nuez

Crustáceos

Libre de gluten

Huevo

Cacahuete

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 with 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

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 382kcal  

Cost per plate \$6 usd / Room charge

(The price in pesos is subject to the exchange rate of the day)

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, seeds 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

Midnigth
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
(The price in pesos is subject to the exchange rate of the day)

****Lobster Special \$77usd (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

Dairy

Nuts

Shellfish

Gluten free

Egg

Peanut

Fish