

I NICIEMOS EL VIAJE

Let's begin the journey



DESAYUNOS

Breakfast

HOT CAKES (3 PIEZAS) / (3 PIECES) \$125.00
ACOMPAÑADOS DE MANZANA, PLÁTANO Y ARÁNDANOS /
SERVED WITH APPLE, BANANA AND BLUEBERRIES

DELICIA FRUTAL / FRUIT DELIGHT \$115.00
MIX DE FRUTA DE TEMPORADA CON YOGURTH O
QUESO COTTAGE, GRANOLA Y FRUTOS ROJOS
SEASONAL FRUIT MIX WITH YOGURT OR COTTAGE CHEESE, GRANOLA AND
BERRIES

DESAYUNO AZTECA / AZTEC BREAKFAST \$165.00
EXQUISITOS CHILAQUILES EN SALSA DE GUAJILLO
CON FAJITAS DE POLLO O ARRACHERA
EXQUISITE CHILAQUILES IN GUAJILLO SAUCE WITH CHICKEN OR STEAK
FAJITAS

MOLLETES TRADICIONALES / TRADITIONAL MOLLETES \$130.00
2 PIEZAS DE PAN ARTESANAL CON, FRIJOLES, JAMÓN,
GRATINADOS CON QUESO Y SALSA MEXICANA
2 PIECES OF ARTISAN BREAD WITH BEANS, HAM, GRATINATED WITH CHEESE
AND MEXICAN SAUCE

BLANCO AMANECER WHITE SUNRISE \$130.00
OMELLETE DE CLARAS DE HUEVO RELLENO DE ESPINACAS,
CHAMPIÑONES Y QUESO, ACOMPAÑADO DE NOPAL Y
QUESO ASADO
EGG WHITES OMELLETE STUFFED WITH SPINACH, MUSHROOMS AND CHEESE,
SERVED WITH NOPAL AND GRILLED CHEESE

ALMUERZO CHILANGO CHILANGO LUNCH \$125.00
3 QUESADILLAS DE MAÍZ RELLENAS DE GUIADOS TÍPICOS
MEXICANOS
3 CORN QUESADILLAS STUFFED WITH TYPICAL MEXICAN STEWS

DESAYUNO AMERICANO AMERICAN BREAKFAST \$155.00
HUEVOS AL GUSTO, CON TOCINO Y PAN FRANCÉS
EGGS AS DESIRED, WITH BACON AND FRENCH BREAD

CREPAS LIGHT LIGHT CREPAS \$145.00
CREPAS RELLENAS DE ESPINACAS, PIMIENTOS Y CALABAZA
CREPES STUFFED WITH SPINACH, PEPPERS AND SQUASH

TODOS LOS DESAYUNOS INCLUYEN CAFÉ Y JUGO O FRUTA
ALL BREAKFASTS INCLUDE COFFEE AND JUICE OR FRUIT.

CALLE URUGUAY No. 47
COL. CENTRO
CDMX TEL.:5555127064

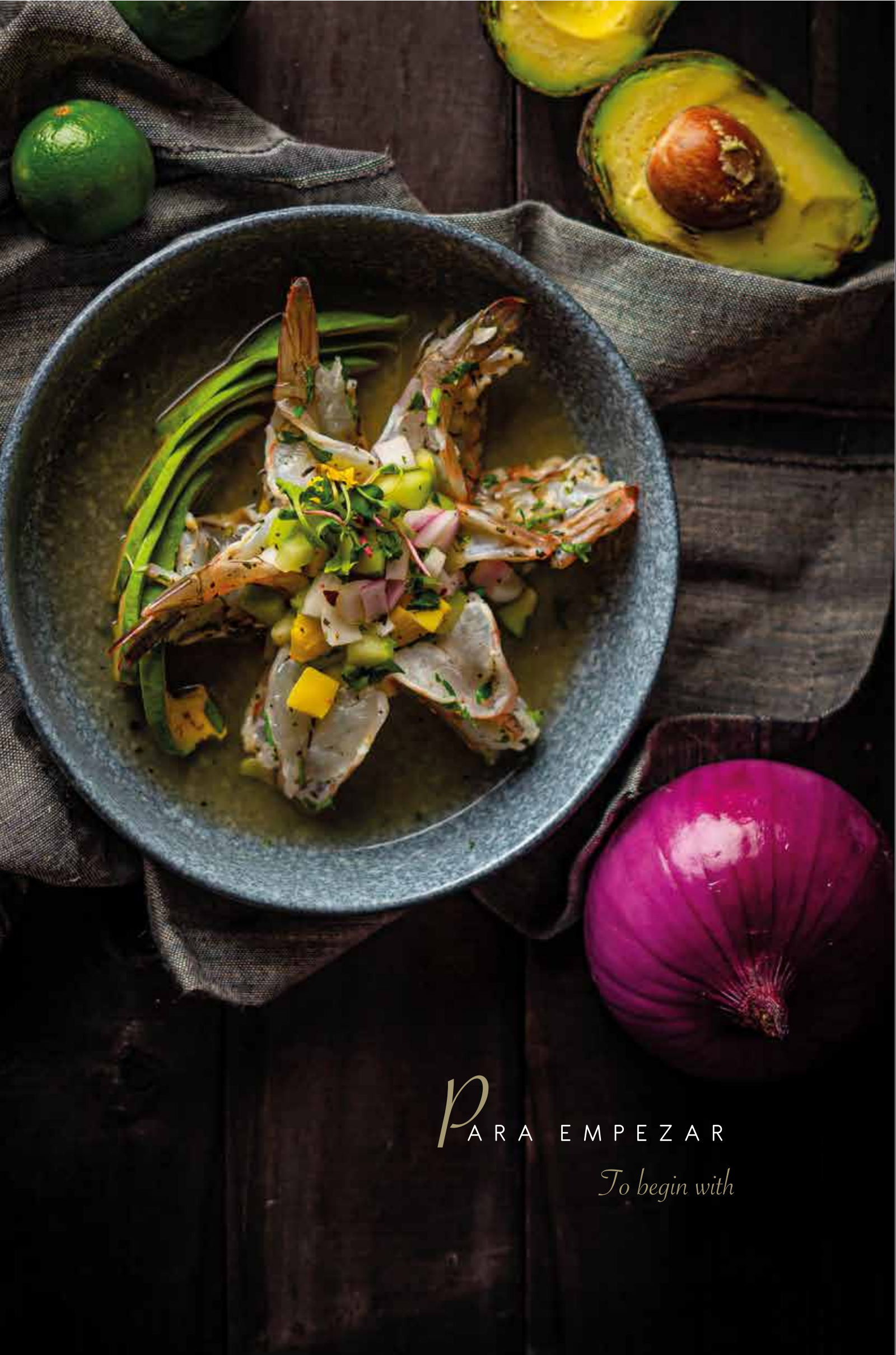


@HotelPuntoMX

RESTAURANTE • MX

MENÚ ALIMENTOS Y BEBIDAS
FOOD & DRINK MENU





*P*ARA EMPEZAR
To begin with

*P*OSTRES

Desserts

TARTA DE FRUTOS ROJOS	RED FRUIT TART	\$ 115.00
CREMOSO POSTRE ELABORADO CON FRUTOS ROJOS SOBRE UN MOUSSE DE CHOCOLATE SEMIAMARGO CREAMY DESSERT MADE WITH RED FRUITS, ON A SEMI-BITTER CHOCOLATE MOUSSE.		
VOLCÁN DE CHOCOLATE	CHOCOLATE VOLCANO	\$ 110.00
BIZCOCHO DE CHOCOLATE SEMIAMARGO CON FRESA Y HELADO DE VAINILLA. SEMI-BITTER CHOCOLATE SPONGE CAKE WITH STRAWBERRY AND VANILLA ICE CREAM.		
PASTEL DE CHOCOLATE	CHOCOLATE CAKE	\$ 97.00
EXQUISITO BIZCOCHO DE CHOCOLATE EXQUISITE CHOCOLATE SPONGE CAKE		
FLAN DE CAJETA	CAJETA FLAN	\$ 105.00
TRADICIONAL FLAN DELICIOSO POR SU COMBINACION DE LECHE Y QUESOS TRADITIONAL FLAN DELICIOUS DUE TO ITS COMBINATION OF MILKS AND CHEESES.		
RED VELVET	RED VELVET	\$ 115.00
BIZCOCHO ATERCIOPELADO ROJO BAÑADO EN CAFÉ CUBIERTO CON QUESO CREMA DULCE RED VELVET SPONGE CAKE DIPPED IN COFFEE COVERED WITH SWEET CREAM CHEESE		
PANQUE DE ELOTE	CORN PANCAKE	\$ 97.00
PAN ARTESANAL CON ELOTE ARTISAN CORN BREAD		
HELADOS MX	MX ICE CREAM	\$ 70.00
CREMOSO Y DELICIOSO HELADO ARTESANAL CREAMY AND DELICIOUS HANDMADE ICE CREAM		



UN DELICIOSO FINAL

A delicious ending

ENTRADAS y SOPAS

Appetizers and Soups

TOSTONES DE COCHINITA	COCHINITA TOSTONES	\$170.00
COCHINITA PIBIL SOBRE PLÁTANO MACHO FRITO, CEBOLLA Y GUACAMOLE COCHINITA PIBIL ON FRIED PLANTAINS, ONIONS AND GUACAMOLE		
TABLA FRÍA	COLD TABLE	\$255.00
MIX DE CARNES FRÍAS Y QUESOS GOURMET MIX OF COLD MEATS AND GOURMET CHEESES		
AGUACHILE	AGUACHILE	\$210.00
CAMARÓN FRESCO, CHILE, CEBOLLA, AGUACATE Y MANGO FRESH SHRIMP, CHILI, ONION, AVOCADO AND MANGO		
CHICHARRÓN CON GUACAMOLE	CHICHARRON WITH GUACAMOLE	\$130.00
DELICIOSO GUACAMOLE DE LA CASA ACOMPAÑADO DE CRUJIENTE CHICHARRÓN DELICIOUS HOUSE GUACAMOLE ACCOMPANIED BY CRISPY CHICHARRON		
SOPA DE TORTILLA	TORTILLA SOUP	\$115.00
CALDILLO DE CHILE GUAJILLO CON JULIANA DE TORTILLA, CREMA, QUESO, AGUACATE Y CHICHARRON GUAJILLO CHILI BROTH WITH JULIENNE TORTILLA, CREAM, CHEESE, AVOCADO AND CHICHARRON		
CONSOMÉ RANCHERO	RANCHER BROTH	\$95.00
FONDO DE POLLO CON VERDURAS, CHICHARRÓN, QUESO, AGUACATE, CHILE, CILANTRO Y CEBOLLA. CHICKEN WITH VEGETABLES, CHICHARRON, CHEESE, AVOCADO, CHILI, CORIANDER AND ONION.		



SNACKS

Snacks

HAMBURGUESA DE RES BEEF BURGER TRADICIONAL HAMBURGUESA DE RES AL ESTILO MX, EN PAN BRIOCHE, ACOMPAÑADA DE PAPAS A LA FRANCESA TRADITIONAL MX STYLE BEEF HAMBURGER ON BRIOCHE BUN, SERVED WITH FRENCH FRIES	\$ 180.00
HAMBURGUESA DE POLLO CHICKEN BURGER PECHUGA DE POLLO MARINADA, ACOMPAÑADA DE VEGETALES Y PAPAS A LA FRANCESA MARINATED CHICKEN BREAST, SERVED WITH VEGETABLES AND FRENCH FRIES	\$ 155.00
ALITAS MX MX FRIES FRITAS BAÑADAS EN ALGUNA DE NUESTRAS SALSAS CON PAPAS A LA FRANCESA FRENCH FRIES DIPPED IN ONE OF OUR SAUCES, WITH FRENCH FRIES	\$ 155.00
COSTILLAS BBQ BBQ RIBS EXQUISITAS COSTILLAS (300 GR) AL HORNO EN SALSA BBQ CON PAPAS SARATOGA EXQUISITE RIBS (300 GR) BAKED IN BBQ SAUCE WITH SARATOGA POTATOES	\$ 195.00
CLUB SANDWICH CLUB SANDWICH PAN DE LA CASA, JAMON, QUESO, POLLO, VEGETALES CON PAPAS A LA FRANCESA HOUSE BREAD, HAM, CHEESE, CHICKEN, VEGETABLES, WITH FRENCH FRIES	\$ 140.00
BAGUETTE DE ARRACHERA O RIB EYE BAGUETTE OF FLANK STEAK OR RIB EYE PAN ARTESANAL, CON ARRACHERA MARINADA (150 GR) CON GUACAMOLE Y PAPAS FRITAS. ARTISAN BREAD, WITH MARINATED ARRACHERA (150 GR) WITH GUACAMOLE AND FRENCH FRIES.	\$ 210.00

*P*ARA EL ANTOJO...

For the Craving



ENSALADAS

Salads

ENSALADA CÉSAR CAESAR SALAD \$ 135.00

LECHUGA OREJONA, CROUTONES Y QUESO PARMESANO
LETTUCE, CROUTONS AND PARMESAN CHEESE.

ENSALADA MX MX SALAD \$ 145.00

MIX DE LECHUGAS CON CHIPS DE BETABEL, MANGO Y ADEREZO DE MENTA
LETTUCE MIX WITH BEET CHIPS, MANGO AND MINT DRESSING.

ENSALADA FRUTAL FRUIT SALAD \$ 135.00

MIX DE LECHUGAS, ESPINACA, TORONJA, NUEZ Y ARÁNDANO
MIX OF LETTUCE, SPINACH, GRAPEFRUIT, WALNUT AND CRANBERRY

MIX DE VERDURAS AL GRILL GRILLED VEGETABLE MIX \$ 120.00

VERDURAS ASADAS CON FINAS HIERBAS.
GRILLED VEGETABLES WITH FINE HERBS.

INGREDIENTE EXTRA: QUESO \$18 VEGETALES \$27 PROTEÍNA \$38

EXTRA INGREDIENT: CHEESE \$18 VEGETABLES \$27 PROTEIN \$38



de ITALIA CON CARIÑO
From Italy with love

A VES, PESCADOS Y MARISCOS

Birds, Fish and Seafood

MILANESA MX MILANESA MX	\$ 195.00
ACOMPAÑADA DE PAPAS FRITAS, GUACAMOLE Y FRIJOLES REFritos SERVED WITH FRENCH FRIES, GUACAMOLE AND REFRIED BEANS.	
PECHUGA TIZOC TIZOC BREAST	\$ 175.00
ESCALOPA DE POLLO RELLENA DE TRADICIONALES CHILAQUILES ROJOS BAÑADA EN SALSA ROJA CHICKEN ESCALOPE STUFFED WITH TRADITIONAL RED CHILAQUILES, BATHED IN RED SAUCE	
PESCADO AL LIMÓN LEMON FISH	\$ 275.00
ESCOLAR COCIDO EN UNA MANTEQUILLA DE AJO CON LIMÓN AMARILLO ACOMPAÑADO DE VERDURAS ESCOLAR COOKED IN A GARLIC BUTTER WITH LEMON, SERVED WITH VEGETABLES	
CAMARONES AL PUNTO SHRIMP AL PUNTO	\$ 295.00
RELLENOS DE QUESO CREMA, ENVUELTOS CON TOCINO, SOBRE UNA CAMA DE LECHUGA ADEREZADOS CON SALSA DE TAMARINDO Y ACOMPAÑADOS DE PAPAS BRAVAS STUFFED WITH CREAM CHEESE, WRAPPED WITH BACON, ON A BED OF LETTUCE DRESSED WITH TAMARIND SAUCE AND SERVED WITH PAPAS BRAVAS (FRENCH FRIES)	
COCTEL DE CAMARÓN SHRIMP COCKTAIL	\$ 170.00
CAMARÓN FRESCO, CON NUESTRA SALSA DE TOMATE, AGUACATE CILANTRO CEBOLLA Y MANGO. FRESH SHRIMP, WITH OUR TOMATO SAUCE, AVOCADO, CORIANDER, ONION AND MANGO.	
SALMÓN EN SALSA DE MANGO SALMON IN MANGO SAUCE	\$ 335.00
SOBRE UN ESPEJO DE SALSA DE MANGO Y CON PURÉ RÚSTICO ON A MIRROR OF MANGO SAUCE AND WITH RUSTIC MASHED POTATOES.	

CARNES y CORTES

Meats and Cuts

TAMPIQUEÑA	\$ 255.00
FILETE (200 GR) COCINADO AL GRILL, ACOMPAÑADO DE ARROZ GUACAMOLE, FRIJOLES, Y ENMOLADA. STEAK (200 GR) COOKED ON THE GRILL, SERVED WITH RICE, GUACAMOLE, BEANS, AND ENMOLADA.	
CECINA MX	\$ 210.00
CECINA NATURAL (200 GR) QUESO PANELA ASADO, CHILES TOREADOS NOPALESCEBOLLITAS Y FRIJOLES REFritos NATURAL CECINA (200 GR), GRILLED PANELA CHEESE, BLISTERED CHILIS, NOPALES ONIONS AND REFRIED BEANS.	
ARRACHERA	\$ 285.00
NEW YORK	\$ 305.00
RIB EYE	\$ 345.00
T-BONE	\$ 305.00
CORTES PREMIUM PREMIUM CUTS	
PICAÑA	\$ 365.00
VACIO	\$ 365.00

CORTES ACOMPAÑADOS DE 2 GUARNICIONES A ELEGIR
PAPA AL HORNO-CHILE RELLENO DE QUESO CREMA
ENVUELTO EN TOCINO-BROCHETA DE VEGATALES
ENSALADA MIXTA
PAPAS A LA FRANCESA

*CORTES DE 400 GR, EL TIEMPO DE PREPARACIÓN
VARIA DE ACUERDO AL TERMINO REQUERIDO.

CUTS ACCOMPANIED BY 2 SIDE DISHES TO CHOOSE FROM
BAKED POTATO
CHILI STUFFED WITH CREAM CHEESE, WRAPPED IN BACON
BROCHETTE OF VEGETABLES
MIXED SALAD
FRENCH FRIES
*400 GR. CUTS, PREPARATION TIME VARIES ACCORDING
TO THE REQUIRED LENGTH.



Deleita tu paladar

Delight your palate

PASTAS y PIZZAS

ARMA TU PASTA \$ 255.00
MAKE YOUR OWN PASTA

PASTA PASTA
ESPAGUETTI
FETUCCINI
FUSILLI

SALSA SAUCES
POBLANA
BOLOGNESA
CREMA DE AJO
GARLIC CREAM

PROTEÍNA PROTEIN
POLLO
CHICKEN
ARRACHERA
STEAK
CAMARONES
SHRIMP

*PASTA 200 GR
*PROTEINA 100 GR
*PASTA 200 GR
*PROTEIN 100 GR

PIZZA DE PEPPERONI \$ 135.00
PEPPERONI PIZZA

PIZZA A LOS CUATRO \$ 155.00

QUESOS
FOUR CHEESE PIZZA

PIZZA HAWAIANA \$ 140.00
HAWAIIAN PIZZA

PIZZA MEXICANA \$ 155.00
MEXICAN PIZZA

INGREDIENTES EXTRA:

QUESO \$18

VEGETALES \$27

PROTEÍNA \$38

EXTRA TOPPINGS:

CHEESE \$ 18

VEGETABLES \$ 27

PROTEIN \$ 38



L O MUY MEXICANO
The Truly Mexican

TACOS

LOS DE COCHINITA (6 PIEZAS) THE COCHINITA ONES (6 PIECES) ACOMPAÑADOS DE CEBOLLA Y HABANERO ACCOMPANIED WITH ONION AND HABANERO CHILI	\$ 190.00
DE ARRACHERA O RIB EYE (4 PIEZAS) OF ARRACHERA OR RIB EYE (4 PIECES) CON RAJAS Y CEBOLLA CARAMELIZADA WITH POBLANO PEPPERS AND CARAMELIZED ONION (4 PIECES)	\$ 230.00
MI BARRIO (4 PIEZAS) (4 PIECES) DE BISTEC O CECINA O LONGANIZA O CAMPECHANOS CON PAPAS Y CEBOLLA. OF STEAK OR CECINA OR LONGANIZA OR CAMPECHANOS (4 PIECES) WITH POTATOES AND ONIONS.	\$ 175.00
DE CAMARÓN CON RAJAS (4 PIEZAS) SHRIMP WITH RAJAS (4 PIECES) CAMARÓN SALTEADO CON JITOMATE, CHILE POBLANO Y CREMA SHRIMP SAUTÉED WITH TOMATO, POBLANO PEPPERS AND CREAM	\$ 210.00
LOS DORADOS (4 PIEZAS) THE DORADOS (4 PIECES) LOS TRADICIONALES DE POLLO O CARNE CON LECHUGA, QUESO Y CREMA THE TRADITIONAL TACOS OF CHICKEN OR BEEF WITH LETTUCE, CHEESE AND CREAM	\$ 150.00