

MENÚ DE ROOM SERVICE

ENTRADAS

Guacamole y Pico de Gallo (VG,GF) 390
Servido con totopos de maíz hechos en casa.
Agrega proteína: arrachera, camarones, pollo o atún 180

Taquitos de Pollo Crujientes (GF) 370
Con crema ácida, tomate y queso fresco.

TACOS Y QUESADILLAS

Tacos al Pastor 390
Cerdo marinado, cebolla, piña y cilantro.

Tacos de Arrachera (GF) 460
Arrachera, cebolla y cilantro.

Quesadilla con Pollo 440
Queso y tortilla de harina o maíz.

Fajitas de Pollo (GF) 530
Pimientos salteados y cebolla dulce. Servido con arroz, frijoles, tortillas y salsas de la casa.

CLÁSICOS

Tabla de Charcutería 550
Salami, jamón prosciutto, queso manchego, chorizo español, queso de cabra y bruschetta. Acompañado de pan focaccia.

Hamburguesa Clásica 410
250 g de carne de res, queso, cebolla, tomate, pepinillos y lechuga.

ENSALADAS

Ensalada César Clásica con Pollo 380
Lechuga iceberg, aderezo César, crutones de parmesano y pollo.

Ensalada Caprese (VG) 340
Jitomate heirloom, mozzarella fresca y pesto de albahaca.

Salsa Verde (medio)
Salsa Habanero (picante)

PIZZAS

Pizza Margherita (VG) 335
Salsa de tomate, mozzarella, albahaca y aceite de oliva.

Pizza Pepperoni 370
Salsa de tomate, mozzarella y pepperoni.

Pizza Meat Lovers 450
Jamón, pepperoni, tocino, salami y salchicha.

Pizza 4 Cheeses (VG) 360
Mozzarella, queso azul, queso de cabra y queso manchego.



PARA NIÑOS

Tenders de pollo 380
Pollo empanizado, servido con ketchup, mayonesa picante y papas fritas.

Sándwich de Queso a la Parrilla 305
Queso cheddar en pan blanco, servido con papas fritas.

Panini Italiano 410
Pesto, jamón prosciutto, tomate, lechuga y salami.
Acompañado de una ensalada.

Pasta con Mantequilla o Salsa de Tomate 360

DULCES

5 Churros con Chocolate 270

Tarta de Mousse de Chocolate 270

Helado Haagen-Dazs (VG) 195

Pregunte a su mesero por los sabores del día.

Todos los precios están en pesos mexicanos, incluyen el 16% de IVA y están sujetos a un cargo por servicio del 15%.

VG – Vegetariano, V – Vegano, GF – Libre de Gluten

Consumir carnes, aves, mariscos, crustáceos, huevos o leche no pasteurizada crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Si padece enfermedades crónicas del hígado, estómago o sangre, o tiene trastornos inmunológicos, corre un mayor riesgo de enfermedad grave por consumir ostras crudas y debe consumirlas completamente cocidas. Por favor, infórmenos si tiene alergias alimentarias y necesita información del menú u otra asistencia.