



# SERVICIO A LA HABITACIÓN



## DESAYUNOS de 7:00am a 12:00pm

<b>Jugos Frescos</b>	\$171
Naranja, toronja y jugo verde	
<b>Plato de fruta fresca de temporada</b>	\$209
<b>Cereal y Yogurt</b>	\$114
<b>Avena</b>	\$190
Con agua o leche	
<b>Cereal</b>	\$114
Con plátano o fresa	
<b>Pan Francés</b>	\$228
Con pasas, mantequilla y espolvoreado con azúcar morena	
<b>Hotcakes</b>	\$228
<b>Waffles</b>	\$228
<b>Canasta de pan dulce (3 piezas por orden)</b>	\$133
<b>Jarra de café</b>	\$133
<b>Surtido de té</b>	\$95
<b>Leche, chocolate frío o caliente</b>	\$95
<b>Malteadas</b>	\$95

### DESAYUNO COMPLETO

<b>Desayuno americano</b>	\$380
Jugo o fruta, huevos al gusto, pan dulce, café, té o leche	
<b>Huevos al gusto</b>	\$228
Con jamón, salchicha o tocino	

### ESPECIALIDADES MEXICANAS

<b>Chilaquiles</b>	\$342
Totopos de maíz con pollo parrillado, servidos con salsa roja o verde	
<b>Huevos rancheros</b>	\$228
Dos huevos fritos servidos sobre tortilla frita, frijol y salsa ranchera	
<b>Huevos a la mexicana</b>	\$285
Huevos mezclados con tomate, cebolla y chile serrano	

### SANDWICHES Y HAMBURGUESAS

<b>Playa Grande club sandwich</b>	\$209
Jamón selva negra, pechuga de pavo, tocino, queso suizo y papas fritas	
<b>*Sándwich BLT</b>	\$266
Tocino, lechuga y tomate	
<b>*Hamburguesa con queso</b>	\$323
Carne para hamburguesa, queso cheddar, tocino, lechuga, tomate, pepinillos y papas fritas	

### PASTAS

<b>Spaghetti, Fettuccini, Penne o Fusilli</b>	\$304
Preparada a tu gusto, boloñesa, cuatro quesos, Alfredo, mantequilla o tomate con albahaca	

### LA ESQUINA VEGETARIANA

<b>Pasta Farfalle</b>	\$323
Pasta tricolor, Tiras de espárragos, champiñones y crema	
<b>Linguini con tomate y albahaca</b>	\$399
Vegetales rostizados, aceite de oliva virgen, queso parmesano rallado, y albahaca orgánica	

### PIZZAS

<b>Peperoni</b>	\$361
<b>Margarita</b>	\$361
<b>Hawaiana</b>	\$361
<b>Mexicana</b>	\$361
<b>Vegetariana</b>	\$266

### POSTRES

<b>Pastel de chocolate, Pastel de queso, pastel de tres leches</b>	\$133
<b>Helados a elegir</b>	\$152
Vainilla, chocolate, fresa, coco	

Precios en pesos. IVA incluido. Variara dependiendo el tipo de cambio. (Precios considerando tipo de cambio en 19)  
\*El consumo de carnes crudas o poco cocidas, aves, mariscos o huevos pueden aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimento.

## **COMIDAS Y CENAS**

de 12:00pm a 11:00pm

### **APERITIVOS Y ENSALADAS**

<b>Guacamole y salsa mexicana con totopos</b>	\$285
<b>Orden de papas fritas</b>	\$171
<b>Dedos de pollo</b>	\$285
<b>Nachos tradicionales</b>	\$228
Con pollo	\$361
Con carne	\$399
<b>*Ceviche de pescado</b>	\$323
<b>*Ceviche de camarón estilo baja</b>	\$247
<b>*Ensalada Cesar tradicional</b>	\$285
<b>*Con pechuga de pollo</b>	\$304
<b>*Con camarones al tomillo</b>	\$361
<b>Ensalada verde</b>	\$209
Orgánicos verdes, aguacate, pepino, espárragos verdes, calabacita parrilla, pimientos y apio	

### **PLATILLOS PRINCIPALES**

<b>Pesca del día</b>	\$532
Filete de pescado fresco preparado al ajo, mantequilla o hierbas finas	
<b>Medio pollo parrilla</b>	\$437
Servidos con arroz y vegetales	
<b>*Arrachera Marinada</b>	\$494
Servido con cebolla asada, guacamole, frijoles refritos y arroz	
<b>*Filete miñón</b>	\$456
Servido con papas fritas y vegetales	
<b>El Rincón mexicano</b>	\$209
Tacos de carne asada servidos con guacamole, frijoles y salsa	
<b>Camarones gigantes al ajo con mantequilla</b>	\$532
Servidos con arroz y vegetales	

### **TAMALES Y TACOS**

24 horas

Compartimos con orgullo algunos de los sabores que han colocado a la cocina mexicana como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la UNESCO. Deléitese con una selección gourmet de tacos y tamales para disfrutar en la comodidad de su suite

### **TAMALES**

<b>De la Baja</b>	\$323
Camarones al ajillo, harina de maíz con aroma de cilantro envueltos en hoja de maíz	
<b>Los famosos de Acapulco</b>	\$266
Con pollo, harina de maíz, chile guajillo, cebolla y hoja santa envueltos en hoja de plátano	
<b>Oaxaqueño</b>	\$266
Con costilla de cerdo, mole negro, envueltos en hoja de plátano	
<b>Veganos</b>	\$304
Con manzanas, mango, plátano, elote, manteca vegetal y harina de trigo envuelto en hoja tierna de maíz. Acompañado con champurrado de tepache	
<b>Los favoritos del chef</b>	\$304
Con pulpo, chorizo regional, camarón, salsa al pastor y harina de maíz azul	

3 Tamales por orden acompañados de frijoles puercos, salsa de tomatillo verde y aguacate

### **TACOS**

<b>Al pastor</b>	\$209
<b>Carne asada</b>	\$247
<b>Camarón tempura del chef</b>	\$266
<b>Pollo adobado a la parrilla</b>	\$190
<b>Barbacoa de res</b>	\$228
<b>Chorizo</b>	\$190
<b>Pesca del día la parrilla</b>	\$209

Tortilla de maíz o harina. 3 Tacos por orden acompañados de frijoles refritos, guacamole, cilantro, cebolla, limón y salsas

### **MENU DE NIÑOS**

<b>Macarrones con queso</b>	\$95
<b>Nuggets de pollo</b>	\$133
<b>*Mini hamburguesa</b>	\$133
<b>Pizza de peperoni</b>	\$114
<b>Pastel de queso</b>	\$113
<b>Pastel de chocolate</b>	\$113
<b>Helado de chocolate, vainilla o fresa</b>	\$152

Precios en pesos. IVA incluido. Variará dependiendo el tipo de cambio. (Precios considerando tipo de cambio en 19)

\*El consumo de carnes crudas o poco cocidas, aves, mariscos o huevos pueden aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimento.

## CAJITA DE LUNCH

Baguette con pechuga de pollo y queso gruyere	\$437
Papitas en bolsa	
Pieza de fruta de temporada	
Pay de manzana	
Refresco	
Botella de agua	

## BEBIDAS

Corona, Pacifico	\$133
XX Lager, Tecate light, Tecate Roja	\$133
Agua Evian 500 ml	\$114
Agua Evian 1 lt	\$190
Refrescos	\$95
Jarra de café	\$133

## VINOS BLANCOS

Sauvignon Blanc, Carmen Clásico, Valle Central Chile	\$1292
Pinot Grigio, Castello di Gabbiano, Veneto, Italia	\$1159
Chardonnay Pedroncelli, Dry Creek Valley, Sonoma, California	\$1311

## VINOS TINTOS

Pinot Noir, Jargón, California	\$1463
Malbec, Altos Las Hormigas, Medoza, Argentina	\$1159
Bordeaux Blend, Mouton Cadet, Bordeaux, France	\$722

## CHAMPAÑA Y VINOS ESPUMOSOS

Italia: Veuve Clicquot	\$3116
Francia: Moët Chandon Brut	\$3116
Italia: Prosecco Pinelli Brut	\$969
Argentina: Bodega Norton, Cosecha Especial Extra Brut	\$1026