

ROOM
SERVICE

Desayunos

JW MARRIOTT
SANTA FE

Marque extensión

0

DESAYUNOS CLÁSICOS

CONTINENTAL

\$193

Orden de fruta y jugo, café, té o leche, pan dulce o tostado, mantequilla y mermelada

AMERICANO

\$237

Orden de fruta y jugo, café, té o leche, pan dulce o tostado. Huevos (2 piezas) con tocino, jamón o salchicha (30 g), frijoles refritos, panela asado y plátano frito

BAJO EN CALORÍAS | 636 cal

\$221

Supremas de toronja (250 g), jugo verde, omelette de claras (3 huevos) con queso panela, espinacas y champiñones; acompañado de jitomate y nopal asado, café, té o leche, pan integral

CONDIMENTO

\$237

Orden de fruta, jugo de temporada, huevos tirados (2 piezas) con frijoles, enchilada verde, panela asado, café, té o leche, pan o tortillas

Los desayunos clásicos incluyen: orden de fruta (250 g), jugo o leche (300 ml), café de la casa (ilimitado) o té (210 ml), pan dulce o tostado integral o blanco (2 piezas).

FRUTAS Y CEREALES

AVENA

| 250 g | 380 cal

\$112

Tradicional, preparada con
leche o agua

CEREAL AL GUSTO

| 25 g | 355 cal

\$93

Con leche (240 ml)

CANASTA DE PAN DULCE

| 3 PIEZAS

\$83

PLATO DE FRUTA | 450 g

\$137

Con queso cottage o yogurt (60 g)

PAN TOSTADO | 3 PIEZAS

\$83

Mermelada y mantequilla

HUEVOS TRADICIONALES

| 2 PIEZAS

Servidos con plátano macho frito,
queso panela y frijoles refritos

RANCHEROS | \$183

DIVORCIADOS | \$183

ALBAÑIL | \$183

TIRADOS | \$183

OMELETTES

| 3 HUEVOS

Acompañados de frijoles refritos, queso panela asado y plátano macho frito

**OMELETTE DE JAMÓN
Y QUESO CHEDDAR
\$193**

**OMELETTE DE CLARAS CON ESPI-
NACA, TOMATE Y QUESO DE
CABRA
\$193**

**FRITTATA MEDITERRÁNEA
\$193**

Tomate, queso feta, aceite de oliva
y sal de mar

CLÁSICOS MODERNOS

CHILAQUILES

\$113

Rojos o verdes, con crema, queso, cilantro y cebolla

Con pollo (150 g) | **\$169**

Con huevo (2 piezas) | **\$119**

Con arrachera (150 g) | **\$291**

ENCHILADAS | 3 PIEZAS

\$169

Rellenas de pollo (150 g), rojas, verdes o suizas, con crema, queso, cebolla y cilantro

HUEVOS REVUELTOS CON

PANCETTA | 2 PIEZAS | \$181

Con queso parmesano, servidos con pan rústico

TOSTADA DE PAN CON AGUACATE

| 1 PIEZA | 473 cal

\$191

Huevos revueltos o pochados (2 piezas), cilantro, aceite de oliva

**SÁNDWICH DE QUESO PANELA
Y JAMÓN DE PAVO | 1 PIEZA**

\$199

Pan de caja, jitomate, lechuga, aguacate y mayonesa

PAN FRANCÉS | 4 PIEZAS | 480 cal

\$137

Su elección de:

- Chocolate • Maple • Crema batida
- Caramelo

HOT CAKES TRADICIONALES

| 3 PIEZAS

\$137

Su elección de:

- Chocolate • Maple • Crema batida
- Caramelo

WAFFLES | 3 PIEZAS

\$137

Su elección de:

- Chocolate • Maple • Crema batida
- Caramelo

BEBIDAS

JUGOS | 300 ml | \$53

Naranja, toronja, zanahoria, verde

LECHE | 300 ml | \$49

Light, soya, deslactosada

CHOCOLATE | 210 ml

| \$59

Caliente o frío

CAFÉ AMERICANO | 210 ml

| \$73

CAFÉ EXPRESSO | 40 ml | \$79

CAFÉ EXPRESSO DOBLE

| 80 ml | \$95

CAPUCHINO | 210 ml | \$79

LATTE | 210 ml | \$79

TÉ | 210 ml, 1 sobre | \$79

ROOM
SERVICE

**Comidas
y cenas**

JW MARRIOTT
SANTA FE

Marque extensión

0

ENTRADAS

CAZUELITA DE QUESO

FUNDIDO | 200 g

\$171

Natural o acompañado de champiñones, chorizo o chile poblano con tortillas de harina o maíz

COCTEL DE CAMARÓN

ESTILO ACAPULCO | 130 g

\$237

El tradicional, ¡una verdadera delicia!

TACOS DE PESCADO

ESTILO BAJA | 2 PIEZAS

\$183

Filete de pescado rebozado, ensalada de col, mayonesa de chipotle y aguacate

ENCHILADAS | 3 PIEZAS

\$169

Rellenas de pollo (150 g), rojas, verdes o suizas con crema, queso, cebolla y cilantro

ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR CLÁSICA

\$159

Con pollo (150) | **\$199**

Con camarones (100 g) | **\$299**

ENSALADA DEL CAMPO

\$183

Mix de lechugas, pepino, zanahoria, jitomate, apio, cebolla, aguacate, palmitos, con vinagreta de finas hierbas

ENSALADA DE ESPINACA | 265 g

\$213

Con aderezo de mango, nuez caramelizada, uvas y queso de cabra en panko

SOPAS Y CREMAS

CALDO DE POLLO | 300 ml

\$123

Pollo deshebrado, vegetales, arroz, con guarnición clásica

SOPA DE TORTILLA | 300 ml

\$117

Con guarnición de aguacate, queso panela, chicharrón, chile pasilla y crema

SOPA DE VERDURA | 300 ml

\$113

Papa, zanahoria, espinaca, col, calabaza y cubitos de queso panela

SÁNDWICHES & HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA CLÁSICA

| 1 PIEZA

\$275

Jugosa carne de res (200 g) con queso, tocino, lechuga, jitomate, cebolla y pepinillos, servida con papas a la francesa

CLUB SÁNDWICH | 1 PIEZA

\$251

El tradicional con jamón (40 g), pollo (100 g), queso y tocino, servido con papas a la francesa

PANINI STEAK & CHEESE | 1 PIEZA

\$275

Con arrachera (200 g), cebolla caramelizada, queso manchego, mayonesa de chipotle, servido con papas a la francesa

CARNES

TACOS DE RIB EYE | 350 g

\$493

Con queso fundido, guacamole, chiles toreados

RIB EYE AL GRILL | 350 g

\$493

Acompañado de papa al horno, chiles toreados y salsa bernesa

ARRACHERA MARINADA | 200 g

\$297

Con cebolla y chiles toreados, guacamole y tortillas de maíz

FILETE MIGÑÓN | 200 g

\$371

Envuelto en tocino, servido con salsa cremosa de champiñones y papas a la francesa

AVES

MUSLOS DE POLLO AL LIMÓN Y CILANTRO | 300 g

\$243

Servidos con mix de lechugas, jitomate, vinagreta de limón Meyer, aceite extra virgen y sal de grano

PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA | 200 g

\$227

Servida con arroz y ensalada

PESCADOS Y MARISCOS

CAMARONES PIMIENTA LIMÓN

| 200 g | \$297

Servidos con puré de papa

FILETE DE PESCADO | 200 g

\$341

Su elección de: mojo de ajo, parrilla, mantequilla o empanizado, servido con arroz blanco

SALMÓN A LA PARRILLA | 200 g

\$353

Puré de camote y especias, con ensaladita verde

ATÚN SELLADO CON COSTRA

DE AJONJOLÍ | 200 g

\$353

Servido con espinacas salteadas al ajo

CAMARONES AL GUSTO

| 200 g | \$297

Su elección de: al ajillo, mojo de ajo, parrilla, o empanizados, servidos con arroz blanco

RINCÓN ITALIANO

NUESTROS PLATOS SON ELABORADOS
CON 200 G DE PASTA

FETUCCINI ALFREDO

\$343

Con camarones (100 g)

PASTA AL GUSTO

\$181

Elija una pasta y una salsa

Pastas cortas:

FUSSILLI | PENNE

Pastas largas:

ESPAGUETI | FETUCCINI

Salsas:

Bolognesa | 4 Quesos

| Pomodoro | Pesto

BEBIDAS

LIMONADA | 355 ml | \$63

NARANJADA | 355 ml | \$63

BOTELLA DE AGUA | 400 ml | \$63

REFRESCO | 355 ml | \$63

CAFÉ AMERICANO | 210 ml | \$73

CAFÉ EXPRESSO | 40 ml | \$79

CAPUCHINO | 210 ml | \$79

TÉ HELADO | 355 ml | \$79

POSTRES

CHEESECAKE NEW YORK

| 1 Rebanada, 180 g

\$119

El tradicional cremoso, servido con compo-
ta de frutos rojos

CHEESECAKE CHOCO PLÁTANO CON NUEZ | 1 Rebanada, 180 g

\$119

Único elaborado con plátano, trocitos de
chocolate y pecanas

FLAN DE CAJETA

| 1 Porción, 140 g

\$119

Cremoso flan elaborado con cajeta, servido
con nueces

PASTEL DE 3 LECHE

| 1 Rebanada, 200 g

\$119

Nuestra famosa receta, servido con crema
batida y fresas

// El consumo de productos crudos o poco cocinados en carnes, aves, mariscos o huevos, aumentan el riesgo a padecer enfermedades alimenticias

// Precios en moneda nacional.
Incluyen impuestos

// Peso promedio de alimentos antes de cocción

// JUNIO, 2020