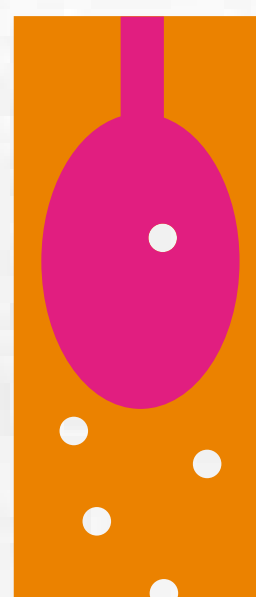


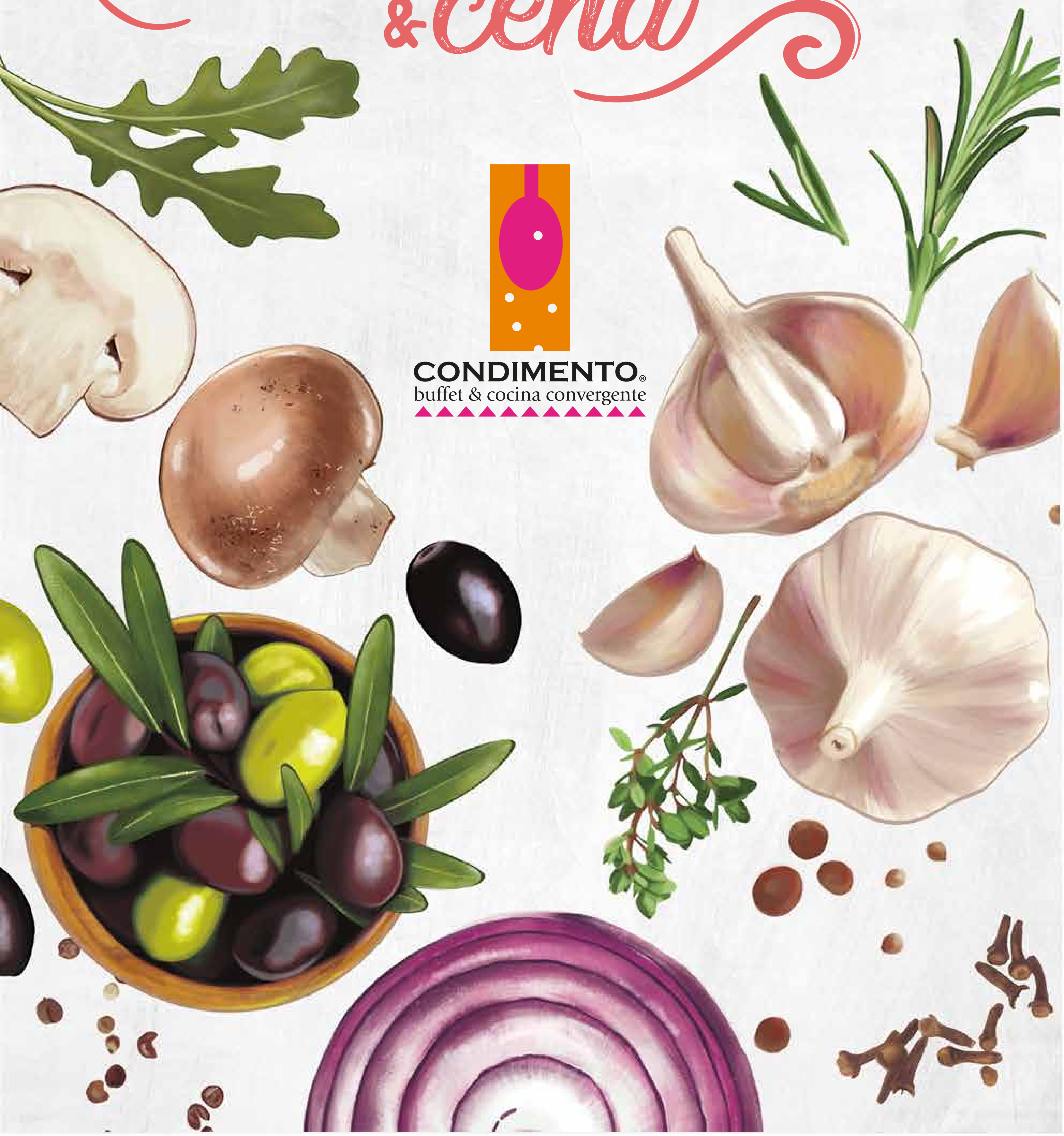
MARRIOTT TIJUANA

MENÚ

Comida & Cena



CONDIMENTO®
buffet & cocina convergente



ENTRADAS // // // // // // // // // //

CAZUELITA DE QUESO

FUNDIDO | 200 g

\$185

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

COCTEL DE CAMARÓN

ESTILO ACAPULCO | 130 g

\$207

El tradicional, ¡una verdadera delicia!

TACOS DE PESCADO

ESTILO BAJA | 2 PIEZAS

\$210

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

ENCHILADAS | 3 PIEZAS

\$176

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

ENSALADAS // // // // // // // // // //

ENSALADA CÉSAR CLÁSICA \$ 160

Con pollo (150) \$ 170

Con camarones (100 g) \$ 225

ENSALADA DEL CAMPO \$ 150

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

ENSALADA DE ESPINACA

| 265 g

\$ 165

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

SOPAS Y CREMAS // // // //

CALDO DE POLLO | 300 ml
\$88

Pollo deshebrado, vegetales, arroz, con guarnición clásica

SOPA DE TORTILLA | 300 ml
\$88

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

SOPA DE VERDURA | 300 ml
\$99

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

SÁNDWICHES &///// HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA CLÁSICA

| 1 PIEZA

\$225

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

CLUB SÁNDWICH | 1 PIEZA

\$185

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

PANINI STEAK & CHEESE

| 1 PIEZA

\$199

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

CARNES

TACOS DE RIB EYE | 350 g **\$550**

Con queso fundido, guacamole, chiles toreados

RIB EYE AL GRILL | 350 g **\$550**

Acompañado de papa al horno, chiles toreados y salsa bernesa

ARRACHERA **MARINADA | 200 g** **\$320**

Con cebolla y chiles toreados, guacamole y tortillas de maíz

FILETE MIGÑÓN | 200 g **\$375**

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

AVES

**MUSLOS DE POLLO AL
LIMÓN Y CILANTRO | 300 g**
\$275

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**
\$275

Servida con arroz y ensalada

PESCADOS // // // // // // // // **Y MARISCOS**

CAMARONES PIMIENTA

LIMÓN | 200 g | \$385

Servidos con puré de papa

FILETE DE PESCADO

| 200 g | \$280

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

SALMÓN A LA PARRILLA

| 200 g | \$350

Puré de camote y especias, con ensaladita verde

ATÚN SELLADO CON COSTRA

DE AJONJOLÍ | 200 g | \$210

Servido con espinacas salteadas al ajo

CAMARONES AL GUSTO

| 200 g | \$385

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

\$225

Con camarones (100 g)

PASTA AL GUSTO

\$225

Elija una pasta y una salsa

Pastas cortas:

FUSSILLI | PENNE

Pastas largas:

ESPAGUETI | FETUCCINI

Salsas:

Bolognesa | 4 Quesos
| Pomodoro | Pesto

BEBIDAS

LIMONADA | 355 ml | \$52

NARANJADA | 355 ml | \$52

BOTELLA DE AGUA | 600 ml
| \$32

REFRESCO | 355 ml | \$52

CAFÉ AMERICANO | 210 ml
| \$49

CAFÉ EXPRESSO | 40 ml | \$79

CAPUCHINO | 210 ml | \$79

TÉ HELADO | 355 ml | \$79

POSTRES

CHEESECAKE NEW YORK

| 1 Rebanada, 180 g

\$99

El tradicional cremoso, servido con compota de frutos rojos

CHEESECAKE

CHOCO PLÁTANO CON NUEZ

| 1 Rebanada, 180 g

\$89

Único elaborado con plátano, trocitos de chocolate y pecanas

FLAN DE CAJETA

| 1 Porción, 140 g

\$79

Cremoso flan elaborado con cajeta, servido con nueces

PASTEL DE 3 LECHE

| 1 Rebanada, 200 g

\$105

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