

Español 2

English 5

Français 8

Italiano 11

Bebidas 14

Drinks

Boissons

Bevande

DESAYUNO

6:30 A.M. - 11:00 A.M

- \$140.00 Desayuno Continental**
Refrescante jugo de naranja o toronja, plato de frutas tropicales, selecto pan dulce de la casa, mantequilla, mermelada, café regular o descafeinado o chocolate o té.
- \$160.00 Desayuno Americano**
Refrescante jugo de naranja o toronja, dos huevos al gusto (elija su guarnición: salchichas o tocino o papa hash brown), selecto pan dulce de la casa, mantequilla, mermelada, café regular o descafeinado o chocolate o té.
- \$200.00 Desayuno SPA**
Refrescante jugo de naranja o toronja, copa de frutas tropicales con yogurt natural light, granola hecha en casa y miel de abeja natural, omelette de claras con espinacas y guarnición de jitomate fresco con rebanadas de queso canasta, selección de muffins, café regular o descafeinado o chocolate o té.
- \$120.00 Hot Cakes**
Clásico hot cakes elaborados con la receta de la casa (acompañado de mermelada y miel de abeja natural).

SOPAS

11:00 A.M. - 11:00 P.M

- \$140.00 Sopa de fideos con pollo**
Con guarnición de queso canasta.
- \$140.00 Sopa del Día**
Servidas con el buen gusto de nuestra cocina.

ENTRADAS

- \$160.00 Tradicional Ensalada Cesar**
Servida con julianas de pollo asado, croutones, queso parmesano y cremoso aderezo.
- \$240.00 Coctel de Camarón Fresco**
En deliciosa salsa coctelera con trocitos de aguacate y galletas saladas.
- \$200.00 Aguacate relleno con ensalada de pollo y champiñones**
Medio aguacate relleno con pollo a la parrilla en cubitos, lechuga, tomate, cebolla y champiñones, aderezado con mayonesa, sal de mar y pimienta de mortero.

SANDWICHES

Servidos con papa tipo saratoga

- \$160.00 B.L.T.**
Abundante tocino, lechuga, jitomate, en tres piezas de rico pan de centeno.
- \$200.00 Tradicional Hamburguesa**
Jugosa carne a la parrilla, en pan de ajonjolí, queso Americano, rebanadas de jitomate fresco, cebolla asada y pepinillos.
- \$180.00 Baguette de Pavo**
Láminas de pavo rostizado, acompañado con deliciosa salsa de arándanos.
- \$160.00 Croque Monsieur**
Delicioso sándwich elaborado con pan de molde, jamón y queso gruyer asado al horno. (acompañado con papa Saratoga).

PLATOS FUERTES

- \$340.00 Arrachera**
Con frijoles refritos, guacamole y cebolla asada.
- \$240.00 Pollo estilo Kentucky**
Suprema de pollo marinada a las hierbas, empanizada y acompañada con papa Saratoga.
- \$340.00 Filete de Mero**
Cocinado a su elección a la mantequilla, mojo de ajo, ajillo, acompañado con arroz y verduras del día.
- \$200.00 Pasta Larga o Corta**
En deliciosa combinación de mariscos mixtos a la crema.
- \$280.00 Cordon Bleu**
Filete de pechuga de pollo empanizado, rellena de jamón y queso. (acompañado con pure de papa y vegetales a la mantequilla).
- \$180.00 Gringa al Pastor**
Tortilla de harina con queso gratinado, rellena de carne de cerdo marinada en adobo de achiote. (acompañada con piña asada, cebolla, cilantro y salsa).

- \$180.00 Pizza Hawaiana**
Queso Mozzarella, piña, y jamón de pierna, horneada en horno de leña.
- \$180.00 Pizza Pepperoni**
Queso Mozzarella y rodajas finas de pepperoni, horneada en horno de leña.
- \$180.00 Pizza Mexicana**
Queso chihuahua, salsa de tomate, chorizo, frijoles y chiles jalapeños, horneada en horno de leña.
- \$200.00 California Roll**
Tradicional rollo california con ajonjolí tostado, relleno de cangrejo, aguacate y pepino, acompañado de soya, wasabi y jengibre curtido.
- \$200.00 Vegetariano Roll**
Combinación de vegetales, pepino, zanahoria, pimientos, acompañado de soya, wasabi y jengibre curtido.

POSTRES

- \$140.00 **Pastel de Chocolate**
Acompañado con almendras tostadas.
- \$140.00 **Pay de Mango**
Con salsa tropical.
- \$140.00 **Pastel de Queso**
Con salsa de fresas.

MENÚ NOCTURNO

11:00 P.M. - 6:30 A.M.

- \$200.00 **Ensalada de frutas tropicales**
Con queso Cotagge.
- \$280.00 **Sandwich Club Maya**
Lechuga, tomate, pollo asado, tocino, queso manchego, jamón. Todo en rebanadas de pan blanco tostado, servido con papas a la Saratoga.
- \$180.00 **Hot Dog**
Dos salchichas Viena con tocino en pan media noche acompañadas con escabeche de zanahoria y papas Saratoga.
- \$180.00 **Spaghetti al Burro**
A la mantequilla con queso parmesano.
- \$180.00 **Pastel de la Casa**
Generosa porción, acompañado con salsa de frutas tropicales

El precio es en pesos mexicanos e incluye I.V.A. Con cargo a su habitación.

Llame a la extensión Caribe & Beach: 1080. Colonial & Tropical: 6080. Palace: 7880 y Riviera: 6980.

BREAKFAST*6:30 A.M. - 11:00 A.M.*

- \$140.00 Continental Breakfast**
Fresh orange juice or grapefruit, tropical fruit plate, sweet bread from the house, butter, jam, regular or decaf coffee or hot chocolate or tea.
- \$160.00 American Breakfast**
Fresh orange juice or grapefruit, two eggs at your own election (choose your garrison: sausages, bacon or hash brown potatoes) sweet bread from the house, butter, jam, regular or decaf coffee or hot chocolate or tea.
- \$200.00 SPA Breakfast**
Fresh orange juice or grapefruit, cup of tropical fruit with natural yogurt, homemade grain mix with natural honey, egg whites omelette with spinach, fresh tomato in slices and fresh cheese, muffins selection, regular or decaf coffee or hot chocolate or tea.
- \$120.00 Hot Cakes**
Our classic homemade hot cakes (served with jam and honey).

SOUPS*11:00 A.M. - 11:00 P.M.*

- \$140.00 Noodle soup with chicken**
Garnished with basket cheese.
- \$140.00 Day Soup**
Served with the special touch of our cuisine.

APPETIZERS

- \$160.00 Traditional Caesar Salad**
Served with slice chicken broiled, croutons, parmesan cheese and a creamy dressing.
- \$240.00 Fresh shrimp cocktail**
In a delicious cocktail sauce with diced avocado and crackers.
- \$200.00 Avocado filled with chicken salad and mushrooms**
Half an avocado filled with diced grilled chicken, lettuce, tomato, onion and mushrooms, seasoned with mayonnaise, sea salt and freshly ground pepper.

SANDWICHES

Served with Saratoga potatoes

- \$160.00 B.L.T.**
Abundant bacon, lettuce, tomato, in three pieces of delightful rye bread.
- \$200.00 Traditional Hamburger**
Juicy grilled meat in sesame seed bread with American cheese, fresh tomato slices, grilled onion.
- \$180.00 Turkey Baguette**
Sliced roast turkey, with a delicious cranberry sauce.
- \$160.00 Croque Monsieur**
Delicious sandwich made with sliced bread, ham and oven-grilled Gruyère cheese. (served with Saratoga potatoes)

MAIN COURSES

- \$340.00 Flank steak**
With refried beans, guacamole and grilled onion.
- \$240.00 Kentucky Chicken**
Supreme of chicken marinated with bent grasses with Saratoga Potatoes.
- \$340.00 Grouper filet**
Cooked to your taste: with butter, garlic sauce or with garlic and parsley. Served with rice and fresh vegetables.
- \$200.00 Long or short paste**
In luscious combination of sea food mixed with cream.
- \$280.00 Cordon Bleu**
Breaded chicken breast filled with ham and cheese. (served with mashed potatoes and vegetables with butter).
- \$180.00 Gringa al Pastor**
Flour tortilla with grilled cheese and pork marinated in achiote seasoning. (served with roasted pineapple, onion, cilantro and salsa).

- \$180.00 Hawaiian pizza**
Mozzarella cheese, pineapple and ham, baked in a wood-burning oven.
- \$180.00 Pepperoni pizza**
Mozzarella cheese and thinly-sliced pepperoni, baked in a wood-burning oven.
- \$180.00 Mexican pizza**
Chihuahua cheese, tomato sauce, chorizo sausage, beans and jalapeño peppers, baked in a wood-burning oven.
- \$200.00 California roll**
Traditional California roll with crab, avocado and cucumber, topped with toasted sesame seeds and served with soy sauce, wasabi and pickled ginger.
- \$200.00 Vegetarian roll**
Assorted vegetables (cucumber, carrot and pepper), served with soy sauce, wasabi and pickled ginger.

DESSERT

- \$140.00 **Chocolate Cake**
With toasted almonds.
- \$140.00 **Mango Pie**
With tropical sauce.
- \$140.00 **Cheesecake**
With strawberry sauce.

NIGHT MENU

11:00 P.M. - 6:30 A.M.

- \$200.00 **Tropical Fruit Salad**
With Cottage cheese.
- \$280.00 **Maya Club Sandwich**
Lettuce , tomato, roast chicken,
bacon, Manchego cheese, ham;
everything in toast white bread
served with Saratoga potatoes.
- \$180.00 **Hot Dog**
Two Vienna Sausages with bacon
served with marinade carrots
and Saratoga potatoes.
- \$180.00 **Spaghetti al Burro**
With butter and parmesan cheese.
- \$180.00 **Cake of the house**
Bounteous portion with tropical sauce.

*Price is in mexican pesos, tax included
and charged to your room.*

*Please dial Caribe & Beach: 1080. Colonial &
Tropical: 6080. Palace: 7880 y Riviera: 6980.*

PETIT DÉJEUNER

6:30 A.M. - 11:00 A.M.

- \$140.00 Petit déjeuner continental**
 Rafrâichissant jus d'orange ou de pamplemousse, assiette de fruits tropicaux, délicieux pain brioché maison, beurre, confiture, café normal ou décaféiné, chocolat ou thé.
- \$160.00 Petit déjeuner américain**
 Rafrâichissant jus d'orange ou de pamplemousse, deux oeufs à votre goût (accompagnement à choisir: saucisses, bacon ou galettes de pommes de terre).
- \$200.00 Petit déjeuner SPA**
 Rafrâichissant jus d'orange ou de pamplemousse, coupe de fruits tropicaux avec yaourt nature light, muesli fait maison avec miel naturel, omelette de blancs d'oeuf aux épinards accompagnée de tomates fraîches et de tranches de fromage Canasta, café normal ou décaféiné, chocolat ou thé.
- \$120.00 Hot Cakes**
 Hot cakes classiques élaborés à partir de la recette de la maison (accompagnés de confiture et de miel d'abeille naturelle).

SOUPES

11:00 A.M. - 11:00 P.M.

- \$140.00 Soupe de vermicelles au poulet**
 Avec garniture de fromage Canasta.
- \$140.00 Soupe du jour**
 Servie avec la touche spéciale de notre cuisinière.

ENTRÉES

- \$160.00 Salade César traditionnelle**
Servie avec poulet émincé, petits croûtons, parmesan et sauce crémeuse.
- \$240.00 Cocktail de crevettes fraîches**
In a délicieuse sauce cocktail avec petits dés d'avocat et petits gâteaux salés.
- \$200.00 Avocat farci de salade de poulet et de champignons**
Demi avocat farci de poulet grillé en cubes, laitue, tomate, oignons et champignons, assaisonné avec de la mayonnaise, du sel de mer et de poivre de mortier.

SANDWICHES

Servis avec des pommes chips

- \$160.00 B.L.T.**
Bacon, laitue et tomate entre trois tranches de pain de seigle.
- \$200.00 Hamburger traditionnel**
Viande grillée juteuse dans un pain au sésame, avec fromage américain, tranches de tomate fraîche, oignon grillé et cornichons.
- \$180.00 Baguette de dinde**
Émincé de dinde rôtie accompagné d'une délicieuse sauce aux myrtilles.
- \$160.00 Croque-Monsieur**
Délicieux sandwich élaboré avec du pain de mie, du jambon et du fromage gruyère rôti au four (accompagné de pommes de terre Saratoga).

PLATS PRINCIPAUX

- \$340.00 Bavette de boeuf**
Avec haricots frits, guacamole et oignon grillé.
- \$240.00 Poulet façon Kentucky**
Suprême de poulet mariné aux herbes et accompagné de chips maison.
- \$340.00 Filet de mérrou**
Cuisiné à votre goût au beurre ou sauce à l'ail, accompagné de riz et petits légumes de saison.
- \$200.00 Pâtes longues ou courtes**
Aux fruits de mer variés et à la crème.
- \$280.00 Cordon Bleu**
Filet de poitrine de poulet pané, farcie de jambon et fromage (accompagné de purée de pomme de terre et de légumes au beurre).
- \$180.00 Gringa al Pastor**
Galette de blé avec du fromage gratiné, farcie de viande de porc marinée au rocou (accompagné d'ananas rôties, oignon, coriandre et sauce).

- \$180.00 Pizza Hawaiana**
Fromage Mozzarella, ananas et jambon, au four à bois.
- \$180.00 Pizza Pepperoni**
Fromage Mozzarella et fines tranches de pepperoni, au four à bois.
- \$180.00 Pizza Mexicana**
Fromage chihuahua, sauce tomate, chorizo, haricots et piments jalapeños, au four à bois.
- \$200.00 California Roll**
Rouleau californie traditionnel avec du sésame grillé, farce de crabe, avocat et concombre, accompagné de soja, wasabi et gingembre confit.
- \$200.00 Vegetariano Roll**
Combinaison de légumes, concombres, carottes, poivrons, accompagné de soja, wasabi et gingembre confit.

DESSERTS

- \$140.00 **Gâteau au chocolat**
Servi avec des amandes grillées.
- \$140.00 **Tarte à la mangue**
Avec sauce tropicale.
- \$140.00 **Gâteau au fromage**
Avec sauce aux fraises.

MENU NOCTURNE

11:00 P.M. - 6:30 A.M.

- \$200.00 **Salade de fruits tropicaux**
Avec fromage Cottage.
- \$280.00 **Club sandwich Maya**
Laitue, tomate, poulet rôti, bacon, fromage manchego, jambon, le tout entre deux tranches de pain blanc grillé, servi avec des chips maison.
- \$180.00 **Hot Dog**
Deux saucisses de Vienne dans un petit pain brioché servi avec escabèche de carottes et chips maison.
- \$180.00 **Spaghetti au beurre**
Au beurre et parmesan.
- \$180.00 **Gâteau maison**
Portion généreuse accompagnée de sauce aux fruits tropicaux.

*Prix indiqué en pesos mexicain TVA incluse
facturé sur votre note de chambre.*

*Appelez les postes suivants Caribe & Beach: 1080. Colonial
& Tropical: 6080. Palace: 7880 y Riviera: 6980.*

COLAZIONE

6:30 A.M. - 11:00 A.M.

- \$140.00 Colazione Continentale**
 Dissetante succo d'arancia o di pompelmo, frutta tropicale, squisito pane dolce della casa, burro, marmellata, caffè, decaffeinato, cioccolata o tè.
- \$160.00 Colazione Americana**
 Dissetante succo d'arancia o di pompelmo, due uova (scegliere l'accompagnamento: salsicce o bacon o patate hash brown), squisito pane dolce della casa, burro, marmellata, caffè, decaffeinato, cioccolata o tè.
- \$200.00 Colazione SPA**
 Dissetante succo d'arancia o di pompelmo, frutta tropicale con yogurt naturale light, granola fatta in casa e miele naturale di api, omelette con spinaci accompagnata da pomodoro fresco e formaggio "canasta" (formaggio fresco messicano), muffin assortiti, caffè, decaffeinato, cioccolata o tè.
- \$120.00 Hot Cakes**
 Classici hot cakes preparati secondo la ricetta della casa (accompagnati da marmellata e miele d'api naturale).

ZUPPE

11:00 A.M. - 11:00 P.M

- \$140.00 Zuppa di pastina e pollo**
 Accompagnata da formaggio canasta (formaggio fresco messicano).
- \$140.00 Zuppa del Giorno**
 Sservite con il buon gusto della nostra cucina.

ANTIPASTI

- \$160.00** **Insalata Caesar Tradizionale**
Servita con julienne di pollo alla griglia, crostini di pane, parmigiano e condimento cremoso.
- \$240.00** **Cocktail Fresco di Gamberi**
Con una deliziosa salsa cocktail con avocado e biscotti salati.
- \$200.00** **Avocado ripieno con insalata**
Di pollo e funghi champignon Mezzo avocado ripieno con bocconcini di pollo alla griglia, lattuga, pomodori, cipolla e funghi champignon, condito con maionese, sale marino e pepe in grani pestato nel mortaio.

SANDWICH

Serviti con patatine tipo chips

- \$160.00** **B.L.T.**
Bacon abbondante, lattuga, pomodoro, su tre piani di squisito pane di segale.
- \$200.00** **Hamburger Tradizionale**
Gustosa carne alla griglia, tra due fette di pane con semi di sesamo, formaggio Americano, fettine di pomodoro fresco, cipolla grigliata e cetriolini.
- \$180.00** **Baguette di Tacchino**
Fettine di tacchino arrosto, accompagnate da una deliziosa salsa di mirtili.
- \$160.00** **Croque Monsieur**
Delizioso sandwich a base di pane in cassetta, prosciutto e formaggio gruyère al forno (con contorno di chips Saratoga).

PLATS PRINCIPAUX

- \$340.00 **Arrachera (taglio di carne che corrisponde al costato del bovino)**
Con fagioli soffritti, guacamole e cipolla grigliata.
- \$240.00 **Pollo stile Kentucky**
Petto di pollo impanato, marinato alle erbe aromatiche e con patatine chips.
- \$340.00 **Filetti di Cernia**
Cotti con burro e aglio e accompagnati da riso e verdure del giorno.
- \$200.00 **Pasta Lunga o Corta**
Con una squisita combinazione di frutti di mare e panna.
- \$280.00 **Cordon Bleu**
Petto di pollo impanato ripieno di prosciutto e formaggio (con contorno di purè di patate e verdure al burro).
- \$180.00 **Gringa al Pastor**
Tortilla di farina con formaggio gratinato, ripiena di carne di maiale marinata in achiote (con contorno di ananas arrosto, cipolla, coriandolo e salsa).

- \$180.00 Pizza Hawaiana**
Mozzarella, ananas e prosciutto cotto, cotta nel forno a legna.
- \$180.00 Pizza Pepperoni**
Mozzarella e sottili strisce di peperoni, cotta nel forno a legna.
- \$180.00 Pizza Mexicana**
Formaggio chihuahua, salsa di pomodoro, salame, fagioli e peperoncino jalapeño, cotta nel forno a legna.
- \$200.00 California Roll**
Tradizionale California roll con sesamo tostato, ripieno di polpa di granchio, avocado e cetriolo, accompagnato da salsa di soia, wasabi e zenzero marinato.
- \$200.00 Roll vegetariano**
Combinazione di verdure, cetriolo, carota, peperone, accompagnato da salsa di soia, wasabi e zenzero marinato.

DESSERTS

- \$140.00 **Torta al Cioccolato**
Con mandorle tostate.
- \$140.00 **Torta di Mango**
Con salsa tropicale.
- \$140.00 **Torta al Formaggio**
Con salsa di fragole.

MENÙ NOTTURNO

23:00. - 6:30 A.M.

- \$200.00 **Insalata di frutta tropicale**
Avec fromage Cottage.
- \$280.00 **Con formaggio Cottage**
Lattuga, pomodoro, pollo alla griglia, bacon, formaggio "manchego" (formaggio spagnolo a pasta pressata), prosciutto, servito su fette tostate di pane bianco e accompagnato da patatine chips.
- \$180.00 **Hot Dog**
Panino con due würstel e bacon, accompagnato da carote marinate e patatine chips.
- \$180.00 **Spaghetti al Burro**
Al burro con parmigiano.
- \$180.00 **Dolce della Casa**
Porzione abbondante, accompagnata da salsa di frutti tropicali.

Il prezzo è in pesos messicani e include l'IVA.

Addebito in camera.

Contattare il Caribe & Beach: 1080. Colonial & Tropical: 6080. Palace: 7880 y Riviera: 6980.

BEBIDAS | DRINKS BOISSONS | BEVANDE

VINOS TINTOS | RED WINES
VINS ROUGES | VINI ROSSI

\$2,396.99 Muga, 750 ml
Tempranillo-Garnacha-
Mazuelo-Graciano, Rioja.

\$1,000.00 Relieve, 750 ml
Merlot. Valle de Guadalupe

VINOS BLANCOS | WHITE WINES
VINS BLANCS | VINI BIANCHI

\$2,085.00 Decoy 750 ml
Chardonnay, Sonoma County

\$1,575.00 Capricornius El Cielo 750 ml
Chardonnay. Valle de Guadalupe

VINOS ROSADOS | BLUSH WINES
VINS ROSÉS | VINI ROSATI

\$747.00 Sutter Home White
Zinfandel, California, EUA

CHAMPAGNE

\$11,938.00 Dom Pérignon, 750 ml
Chardonnay-Pinot Noir,
Epernay, Francia

RON | RUM

\$4,801.00 Zacapa X.O., 750 ml
Guatemala

TEQUILA

\$6,000.00 Reserva de la Familia, 750 ml
Tequila, Jalisco, México

WHISKY

\$1,300.00 Johnnie Walker E. Negra, 750 ml

GINEBRA | GIN

\$700.00 Beefeater, 750 ml

VODKA

\$500.00 Stolichnaya, 750 ml

El precio es en pesos mexicanos e incluye I.V.A. Con cargo a su habitación.

Price is in mexican pesos, tax included and charged to your room.

Prix indiqué en pesos mexicain tva incluse facturé sur votre note de chambre.

Il prezzo è in pesos messicani e include l'IVA. Addebito in camera.

Barceló
HOTELS & RESORTS