

ROOM SERVICE

ALL DAY DINNING / LUNCH Y CENA

ENSALADA QUINOA | SALADS \$ 200

Lechugas mixtas, pepino, jitomate Cherry, hierbabuena, pimientos de colores y perejil

Mixed lettuce, cucumber, cherry tomato, peppermint, colored peppers and parsley

ENSALADA CESAR | CAESAR SALAD \$ 160

Lechuga, crotones, queso parmesano y aderezo cesar hecho en casa

Lettuce, croutons, Parmesan cheese and homemade cesar dressing

Extra de pollo \$95 Extra de filete \$150

Extra chicken \$95 Extra fillet \$150

FUERTE | MAIN COURSE

PESCADO A LA PANCHA | GRILLED FISH \$ 290

Filete de pescado con arroz blanco y vegetales al grill

Fish fillet with white rice and grilled vegetables

PASTA RASTA \$ 180

Pasta corta con salsa de tomate y pimientos

Short pasta with tomato sauce and peppers

LA INFALTABLE \$ 265

Hamburguesa clásica con queso, lechuga, tomate y queso

Classic hamburger with cheese, lettuce, tomato and cheese

CLUB SÁNDWICH \$ 235

con papas fritas

with fries

POSTRES | DESSERT \$ 175

Flan de vainilla | *Vanilla flan*

Panacota con naranja | *Panacota with orange*

PREMIUM

** NO APLICA EN PLAN TODO INCLUIDO / IT DOES NOT APPLY TO THE ALL-INCLUSIVE PLAN.*

ENSALADA NIZARDA | NIZARDA SALAD \$ 210

Lechuga, ejotes, papas, tomate, rábanos, aceitunas huevo y atún sellado, vinagreta picante

Lettuce, green beans, potatoes, tomato, radishes, olives, sealed egg and tuna, spicy vinaigrette

SÁNDWICH DE QUESO FUNDIDO | GRILLED CHEESE SÁNDWICH \$ 190

Sándwich de quesos de hebra ahumado, gouda y menonita con pesto rojo con chipotle con papas fritas a la provenzal

Smoked string cheese, gouda and Mennonite sandwich with chipotle red pesto with Provençal fries

BAGUETTE DE POLLO EMPANIZADO | BREADED CHICKEN BAGUETTE \$ 220

Con queso brie y lechugas mixtas, mayonesa de mostaza, con papas fritas a la provenzal

With brie cheese and mixed lettuces, mustard mayonnaise, with Provençal fries

PIZZA

PAN PLANO CAPRESES | CAPRESES FLAT BREAD \$ 210

pizza delgada con tomate y mozzarella fresca, pesto de albahaca

thin pizza with tomato and fresh mozzarella, basil pesto

CALZONE DE BOLOGNESA | BOLOGNESE CALZONE \$ 220

Masa de pizza tradicional rellena de salsa bolognesa, acompañada con ensalada de arugula y vinagreta balsámica

Traditional pizza dough filled with bolognese sauce, served with arugula salad and balsamic vinaigrette

PIZZA VEGANA | VEGAN PIZZA \$ 210

Tomates, queso vegano (plant base), zucchini, hongos y pimientos, Pide la opción regular con queso mozzarella

Tomatoes, vegan cheese (plant based), zucchini, mushrooms and peppers, Ask for the regular option with mozzarella cheese

BOTANAS | SNACKS

HOJALDRES RICOTA Y ESPINACA | RICOTTA AND SPINACH PUFF PASTRY \$ 180

Hojaldres de queso ricota y espinaca, salsa marinara, relish de jalapeño

Spinach ricotta cheese puffs, marinara sauce, jalapeño relish

PLATO DE VERDURAS BABY | VEGETABLE PLATE \$ 210

Betabel, zanahoria, apio y pepino, tomates Cherry, chips de pita, con tzatziki y hummus

Beets, carrots, celery and cucumber, cherry tomatoes, pita chips, with tzatziki and hummus

CODZITOS \$ 180

Tortillas enrolladas y fritas con guacamole, salsa de tomate y queso fresco

Rolled and fried tortillas with guacamole, tomato sauce and fresh cheese

ESPECIALIDADES DEL CHEF PASTELERO | PASTRY CHEF SPECIALTIES

PASTEL DE ZANAHORIA | CARROT CAKE \$ 225

Bizcocho de zanahoria con especias, nueces, arándanos y betún cremoso de queso

Carrot cake with spices, walnuts, blueberries and creamy cheese frosting

BROWNIE \$ 225

Pastelito tibio de chocolate con tropezos de chocolate y pistaches tostados, crema batida y salsa inglesa de vainilla

Warm chocolate cupcake with chocolate chips and toasted pistachios, whipped cream and vanilla Worcestershire sauce

