



IN ROOM
DINING

DESAYUNO

Plato de Fruta  	265	Bagel de Salmón 	390
Papaya, Melón Verde, Sandía, Piña, Miel, Queso Cottage y Granola		Salmón Ahumado, Queso Crema, Alcaparra, Lechuga, Tomate, Cebolla y Huevo Duro	
Muesli 	180	Canasta de Pan (4 pzs)	190
Yogur Griego, Manzana Verde, Granola y Frutos Rojos		Yogurt 	50
Hot Cakes / Waffle / Pan Francés 	250	Natural Fresa Mango Durazno Cereales	
Frutos Rojos, Miel Maple, Mermelada y Mantequilla, Tocino o Salchicha		Cereales	110
Avena  	190	Choco Krispis Froot Loops Corn Flakes All Bran Zucaritas Corn Pops	
Con Frutos Rojos		A Elegir:	
A Elegir:		Leche Entera Light Deslactosada Almendra Soya Agua	

 PESCADO  MARISCOS  VEGANO  VEGETARIANO  SIN GLUTEN  PICANTE

Premium Culinary  20% Descuento para All-Inclusive y Meal Plan. Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.
Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.



IN ROOM
DINING

DESAYUNO

DELICIAS DEL CHEF

Chilaquiles Naturales   220

Verdes o Rojos, Queso Fresco, Crema Acida, Cebolla, Cilantro y Aguacate.

A su elección:
Huevo o Pollo 270

Tostado de Salmón  320

Pan, Salmón Ahumado, Queso de Cabra, Arúgula, Aceite de Olivo y Ralladura de Limón Real

Tostado de Aguacate  270

Pan de Semillas, Aguacate, Arúgula, Huevo Pochado, Aceite de Oliva y Tomate Cherry

HUEVOS

Omelette / Huevos al Gusto 270

Vegetales Salteados, Papa Hash Brown y Pan Tostado Blanco o Integral

A su elección:
Cheddar | Mozzarella | Jitomate | Cebolla | Pimiento | Espinaca | Champiñón | Jalapeños | Jamón | Salchicha | Tocino

Burrito de Huevo 270

Tortilla de Harina Rellena, Huevo Revuelto, Salchicha, Pimientos, Queso Mozzarella, Frijoles y Cebolla, Vegetales Salteados



PESCADO



MARISCOS



VEGANO



VEGETARIANO



SIN GLUTEN



PICANTE

Premium Culinary  20% Descuento para All-Inclusive y Meal Plan. Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.
Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

DESAYUNO

Jugo 🍹	110	Tés Ronnefeldt <i>(Caliente o Frio)</i>	95
Naranja (Natural)		Green Dragon Leafcup	
Verde (Natural)		Ayurveda Ginger Leafcup	
Arándano		English Breakfast Leafcup	
Toronja		Earl Grey Leafcup	
Piña		Fruity Camomile Leafcup	
Manzana		Rooibos Cream Orange Leafcup	
		Refreshing Mint Leafcup	
		Morgentau Leafcup	
Jarra de Café Pequeña <i>(2 pax)</i>	120		
Regular Descafeinado Expreso			
Jarra de Café Grande <i>(4 pax)</i>	280	Vaso de Chocolate <i>(Caliente o Frio)</i>	110
Regular Descafeinado Expreso		Leche Entera Light Deslactosada	
		Almendra Soya	
Vaso de Leche <i>(Caliente o Frio)</i>	95		
Leche Entera Light Deslactosada			
Almendra Soya Coco			



IN ROOM
DINING

COMIDA & CENA

ENSALADAS

- Ensalada César** 

Lechuga, Queso Parmesano, Crotones y Aderezo César

Agregue:

Camarón 

Pollo

220

320

290
- Ensalada Cobb** 

Pechuga de Pollo a la Parrilla, Huevo Cocido, Mix de Lechuga, Tocino, Elote Amarillo, Aguacate, Tomate Cherry, Cebolla Morada y Aderezo Blue Cheese

220
- Ensalada Caprese**  

Queso Mozzarella Fresco, Tomates y Pesto de Albahaca

240

SOPAS

- Caldo de Pollo** 

Vegetales de Temporada, Pollo Desmenuzado, Cebolla, Cilantro, Aguacate, Arroz, Tomate

170
- Sopa de Tortilla**  

Crema Ácida, Queso Fresco, Aguacate y Chile Guajillo Frito

170



PESCADO



MARISCOS



VEGANO



VEGETARIANO



SIN GLUTEN



PICANTE

Premium Culinary  20% Descuento para All-Inclusive y Meal Plan. Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.
Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.



IN ROOM
DINING

COMIDA & CENA

SNACKS

Hummus 	250
Tradicional de Garbanzo y Semillas de Calabaza, Pan Pita	
Guacamole  	250
Totopos y Pico de Gallo	
Dedos de Pollo	250
Papas a la Francesa	
Papas a la Francesa 	190
Naturales o con Queso Parmesano	

Quesadillas

Tortilla de Harina, Guacamole y Pico de Gallo

Agregue:

Queso Mozzarella 	200
Pollo (180 g)	220
Arrachera (180 g)	260
Camarón (180 g) 	360

Burrito

Tortilla de Harina, Frijoles, Arroz, Queso Mozzarella, Pico de Gallo, Guacamole, Papas a la Francesa

Agregue:

Pollo (180 g)	250
Arrachera (180 g)	290
Camarón (180 g) 	360



PESCADO



MARISCOS



VEGANO



VEGETARIANO



SIN GLUTEN



PICANTE

Premium Culinary  20% Descuento para All-Inclusive y Meal Plan. Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.
Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

COMIDA & CENA

SANDWICH & HAMBURGUESA

Hamburguesa Tafer (200 g) 270
Tocino, Queso Cheddar, Lechuga, Tomate, Cebolla, Pepinillos, Papas a la Francesa

Hamburguesa Vegetariana 250
Mix de Garbanzo, Champiñones, Pimiento, Cebolla, Calabaza, Tomate Lechuga, Aguacate, Papas a la Francesa

Hot Dog Jumbo 250
Salchicha de Res, Pan Artesanal, Cebolla, Jitomate, Jalapeño, Papas a la Francesa

Club Sándwich 270
Pechuga de Pavo, Tocino, Queso Cheddar, Jitomate, Lechuga, Mayonesa, Papas a la Francesa



PESCADO



MARISCOS



VEGANO



VEGETARIANO



SIN GLUTEN



PICANTE

Premium Culinary  20% Descuento para All-Inclusive y Meal Plan. Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.
Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.



IN ROOM
DINING

COMIDA & CENA

PIZZA

Queso 	260	Hawaiana	260
Salsa de Tomate y Queso Mozzarella		Salsa de Tomate, Queso Mozzarella, Jamón y Piña	
Margarita 	260	Diana's 	260
Salsa de Tomate, Queso Mozzarella, Jitomate Cherry, Pesto de Albahaca		Salsa de Tomate, Queso Mozzarella, Pimientos, Salchicha Italiana y Hojuelas de Chile de Árbol	
Pepperoni	260		
Salsa de Tomate, Queso Mozzarella y Pepperoni			



PESCADO



MARISCOS



VEGANO



VEGETARIANO



SIN GLUTEN



PICANTE

Premium Culinary  20% Descuento para All-Inclusive y Meal Plan. Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.
Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.



IN ROOM
DINING

COMIDA & CENA

PASTAS

Linguini Marinara 	250	Espagueti a la Boloñesa	250
Salsa Pomodoro, Calamar, Mejillón, Camarón, Albahaca		Salsa Pomodoro, Boloñesa de Res, Queso Parmesano, Albahaca	
Fettuccine Alfredo con Pollo	250	Rigatone con Salchicha	250
Salsa Alfredo, Queso Parmesano, Albahaca		Salsa de Tomate, Queso Parmesano, Hojas de Albahaca, Salchicha Italiana	



PESCADO



MARISCOS



VEGANO



VEGETARIANO



SIN GLUTEN



PICANTE

Premium Culinary  20% Descuento para All-Inclusive y Meal Plan. Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.
Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

COMIDA & CENA

ESPECIALIDADES DEL CHEF

Pechuga de Pollo (180 g)  320
A la Plancha, Vegetales a la Parrilla, Arroz

Pesca del Día (180 g)   390
A la Plancha, Maíz Amarillo, Jitomate Cherry, Champiñón, Tocino, Puré de Chicharos, Velouté de Pescado

Filete de Salmón (180 g)   390
A la Plancha, Arroz, Vegetales a la Mantequilla, Puré de Betabel

Fajitas
Pimientos Mixtos, Cebolla, Guacamole, Frijoles, Pico de Gallo, Arroz
Tortillas de Maíz y/o Harina
Agregue:
Pollo (180 g) 320
Arrachera (180 g) 350
Camarón (180 g)  380

Brocheta de Res (180 g) 360
Arrachera en Cubos, Pimientos, Cebolla, Champiñón, Calabaza, Puré de Papa, Espárragos, Tomates Cherry, Salsa Gravy



Premium Culinary  20% Descuento para All-Inclusive y Meal Plan. Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.
Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.



IN ROOM
DINING

POSTRES

24 Hrs.

Mousse de Chocolate Oscuro Texturas de Chocolate, Caramelo, Avellana, Frutos Rojos	170	Flan Napolitano Azúcar Caramelizada, Fresa, Salsa de Caramelo	170
Pastel de Queso 🌾 Cajeta, Frutos Rojos	170	Tiramisú Fresas, Salsa de Café	170



PESCADO



MARISCOS



VEGANO



VEGETARIANO



SIN GLUTEN



PICANTE

Premium Culinary 🍷 20% Descuento para All-Inclusive y Meal Plan. Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.
Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.



IN ROOM
DINING

MENÚ NOCTURNO

Guacamole  	250	Pizza de Queso 	260
Totopos, Pico de Gallo		Salsa de Tomate, Queso Mozzarella	
Ensalada César 	200	Pizza de Pepperoni	260
Lechuga, Queso Parmesano, Crotones, Aderezo César		Salsa de Tomate, Queso Mozzarella	
Agregue:		Pizza Hawaiana	260
Pollo	290	Salsa de Tomate, Queso Mozzarella, Jamón, Piña	
Caldo de Pollo 	170		
Vegetales de Temporada, Pollo Desmenuzado, Cebolla, Cilantro, Aguacate, Arroz, Tomate			



PESCADO



MARISCOS



VEGANO



VEGETARIANO



SIN GLUTEN



PICANTE

Premium Culinary  20% Descuento para All-Inclusive y Meal Plan. Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.
Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.



IN ROOM
DINING

MENÚ DE NIÑOS

Huevos Revueltos Papas a la Francesa	180	Mini Pizza de Pepperoni Salsa de Tomate, Mozzarella	180
Hamburguesa con Queso Queso Cheddar, Papas a la Francesa	180	Mini Pizza de Queso  Salsa de Tomate, Mozzarella	180
Dedos De Pollo Papas a la Francesa, Salsa Pomodoro	180	Espagueti  Mantequilla, Salsa Pomodoro, Queso Parmesano	180



PESCADO



MARISCOS



VEGANO



VEGETARIANO



SIN GLUTEN



PICANTE

Premium Culinary  20% Descuento para All-Inclusive y Meal Plan. Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.
Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.



IN ROOM
DINING

BEBIDAS

24 Hrs.

Jugos de Caja

- Manzana
- Arándano
- Piña

110

Cervezas

- Corona Extra
- Corona Light
- Modelo Especial
- Pacífico

110

Cerveza Artesanal

140

Refrescos

- Agua Mineral
- Fanta
- Sprite
- Coca-Cola
- Coca-Cola Light

60

WINE LIST

Vino de la Casa Por Copeo

Vino Tinto

- Merlot 200
- Cabernet Sauvignon 200

Vino Blanco

- Sauvignon Blanc 190
- Chardonnay 190

Champagne

Francia

- Moët Et Chandon, Brut Impérial 3,350
- Veuve Clicquot Ponsardin, Brut 3,400
- Dom Perignon 12,100
- Moët Et Chandon, NV Brut Impérial Media Botella 2,050

Media Botella

- Malbec, Norton, Argentina 540
- Chardonay, Casa Madero, México 750
- Cabernet Souvignon, Casa Madero, Mexico 650

Vino Espumoso

- Prosecco D.O.C IL Follo NV, Cuvee Rose, Italy 1,350
- Espuma de Mar, Chardonnay Brut, Mexico 800

Vino Rosado

- Shiraz, V Casa Madero, Valle de Parras, México 1,000
- Marival, Cotes de Provence 2,100

Vino Tinto

México

- Cabernet Sauvignon, Monte Xanic, Valle de Ojos Negros 1,750
- Malbec, Casa Grande Gran Reserva, Valle de Parras 2,050
- Merlot, Monte Xanic, Valle de Ojos Negros 1,750

Vino Blanco

México

- Chardonay Chenin Blanc, 2V Casa Madero, Valle de Parras 800
- Sauvignon Blanc, Monte Xanic 1,250

USA

- Sauvignon Blanc, Wente, Livermore Valley 1,100
- Chardonay, Ironstone, California 1,600