

MENÚ SUITE SERVICE

DESAYUNO

6:00 AM – 12:00 PM

Delicias de la Mañana

PLATO DE FRUTA  	240
Papaya, Melón Verde, Sandía, Piña, Miel, Granola de la Casa, Yogurt Griego	
MUESLI  	200
Yogurt Griego, Manzana Verde, Guayaba, Plátano, Frutos Rojos, Granola de la Casa, Avena Hidratada con Miel	

BAGEL DE SALMÓN <i>(180 g)</i> 	430
Salmón Ahumado, Queso Crema, Alcaparra, Huevo, Aguacate <i>Pan:</i> Multigrano Natural	

AVENA 	170
Frutos Rojos, Avena Caliente Hidratada <i>Leche a Elegir:</i> · Entera · Light · Deslactosada · Almendra  · Soya  · Agua	

HOT CAKES <i>(3 pzs)</i> / PAN FRANCÉS	260
Frutos Rojos, Miel de Maple, Mermelada, Mantequilla	

CANASTA DE PAN <i>(4 pzs)</i> 	210
Variedad de Opciones Dulces y Saladas	

Huevos

BURRITO DE MACHACA	340
Huevo, Carne Seca, Frijoles Refritos, Ensalada Verde, Papa Hash Brown, Salsa Marinara	

HUEVO RANCHERO  	340
Tortilla Frita, Frijoles Refritos, Huevo Estrellado, Jamón Canadiense, Queso Cotija, Crema, Cebolla, Salsa Roja, Cilantro, Papa Hash Bown	

OMELETTE / REVUELTOS	240
Acompañados con Ensalada Verde, Papa Hash Brown, Salsa Marinara, Pan tostado o Integral <i>Ingredientes a su elección:</i> · Jitomate · Cebolla · Jalapeño · Pimientos · Espinaca · Champiñones · Jamón Canadiense · Jamón de Pavo · Queso Panela · Queso Mozzarella · Queso Oaxaca	

Delicias del Chef

CHILAQUILES  	240
Salsa Verde o Roja, Crema Ácida, Cebolla, Cilantro, Aguacate, Queso Cotija <i>Agregue:</i> · Huevo <i>(2 pzs)</i> · Pollo <i>(100 g)</i> · Arrachera <i>(100 g)</i>	

TOSTADO DE SALMÓN <i>(180 g)</i> 	430
Pan de Masa Madre, Salmón Ahumado, Queso de Cabra, Arúgula, Aceite de Olivo, Ralladura de Limón Real, Huevo Cocido con la Yema Liquida	

COMIDA Y CENA

12:00 PM – 11:00 PM

Ensaladas y Sopas

ENSALADA CÉSAR  	220
Tradicional con Lechuga Hidropónica, Queso Parmesano, Aderezo Cesar, Crutones <i>Agregue:</i> · Camarones <i>(100 g)</i>  · Pollo <i>(100 g)</i>	

ENSALADA COBB  	340
Cubos de Pollo a la Parilla, Huevo Cocido, Mix de Lechuga, Tocino, Elote Amarillo, Aguacate, Tomate Cherry, Cebolla Morada, Aderezo Blue Cheese	

ENSALADA CAPRESE CON BURRATA  	320
Queso Burrata, Tomate Cherry, Arúgula, Ralladura de Limón, Pesto de Albahaca	

CALDO DE POLLO <i>(50 g)</i>	180
Vegetales de Temporada, Cebolla, Cilantro, Aguacate, Arroz, Pollo Deshebrado	

SOPA DE TORTILLA  	210
Crema Ácida, Queso Fresco, Aguacate, Chile Pasilla	

Entradas

HUMMUS  	280
Garbanzo, Semillas de Calabaza, Pan Pita Tostado	

GUACAMOLE 	200
Totopos, Pico de Gallo	

AROS DE CEBOLLA 	140
Aderezo Tártara o Aderezo Ranch	

COCTÉL DE CAMARÓN <i>(100 g)</i> 	320
Salsa Coctelera, Pico de Gallo, Aguacate, Cilantro, Totopos	

AGUACHILE DE CHILTEPIN <i>(100 g)</i> 	340
Camarón, Salsa Chiltepin, Pepino, Aguacate, Cilantro, Totopos	

Snacks

NACHOS  	210
Queso Cheddar, Frijoles Refritos, Guacamole, Pico de Gallo, Jalapeños, Crema Ácida <i>Agregue:</i> · Pollo <i>(180 g)</i> · Arrachera <i>(180 g)</i>	

PAPAS A LA FRANCESA	150
<i>Ingredientes a su elección:</i> · Naturales · Queso Parmesano	

TACOS DE ARRACHERA <i>(180 g)</i>	340
Pico de Gallo, Guacamole, Salsa Casera	

TACO ESTILO BAJA  	320
Pescado ó Camarón, Salsa Mexicana, Guacamole, Ensalada de Col	

Buns

HAMBURGUESA TAFER <i>(200 g)</i>	330
Tocino, Queso Cheddar, Lechuga, Jitomate, Cebolla, Pepinillos	

PORK SANDWICH BBQ	400
Pan Chapata, Pork Belly en Salsa BBQ, Coleslaw, Papas Fritas	

HAMBURGUESA VEGETARIANA 	280
Mix de Garbanzo con Champiñones, Portobello, Cebolla, Aguacate, Papas Fritas	

CLUB SÁNDWICH TAFER	310
Pechuga de Pollo <i>(180 g)</i> , Jamón de Pavo, Tocino, Lechuga, Jitomate, Aguacate, Queso Cheddar	

BLT	270
Tocino, Lechuga, Tomate	

Acompañado de papas fritas

Pastas & Pizzas

PREPARE SU PIZZA	290
<i>Hasta 4 ingredientes de su elección:</i> · Jamón · Salchicha Italiana · Chorizo · Pepperoni · Jamón de Pavo · Cebolla · Piña · Espinaca · Tomate Cherry · Champiñón · Albahaca · Aceitunas · Pimiento · Jalapeño	

PREPARE SU PASTA	250
<i>Tipo de Salsa de su elección:</i> · Al Burro · Alfredo · Pomodoro · Boloñesa · Pesto <i>Tipo de Pasta de su elección:</i> · Spaghetti · Rigatoni · Fusilli · Linguini	
<i>Agregue:</i> Camarones <i>(100 g)</i> Pollo <i>(100 g)</i>	

 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 cocinados, o leche no pasteurizada puede aumentarsu riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.



Sumérjase en una experiencia culinaria extraordinaria. Seduzca sus sentidos con sabores y aromas de nuestras especialidades.

MENÚ SUITE SERVICE

Especialidades del Chef

FAJITAS Tortilla de Harina o Maíz, Guacamole, Frijoles Refritos, Queso Panela, Chile Toreado, Tomate Asado	
· Vegetarianas con Portobelo Asado	260
· Pollo (180 g)	290
· Arrachera (180 g)	320
· Camarones (110 g)	350
· Vegetariana (180 g)	260
PECHUGA DE POLLO (180 g)	380
Pechuga al Grill con Arroz Cremoso, Vegetales	
PESCA DEL DÍA (180 g)	430
Risotto, Espárragos, Elote Dulce, Vegetales	
SALMON ROSA (240 g)	480
Machacado de Garbanzo y Betabel, Eneldo, Esparragos	
BROCHETA DE RES (180 g)	460
Filete de Res en Cubos, Tocino, Papas Cambray, Tomate Cherry, Salsa Gravy	
FILETE MIGNON AL GRILL (180 g)	490
Filete Mignon, Salsa Gravy, Puré de Papa, Vegetales Rostizados a la Parrilla	
PULPO MAYA AL GRILL (180 g)	550
Pulpo al Grill en Salsa Talla, Vegetales, Limon Amarillo	

Sides

· Camarón (120 g)	160
· Pollo (120 g)	110
· Arrachera (120 g)	130
· Chorizo (50 g)	70
· Salchicha (40 g)	50
· Tocino (60 g)	50
· Aros de Cebolla (150 g)	60
· Frutos Rojos (40 g)	60
· Queso Mozzarella (60 g)	50
· Queso Panela (60 g)	50
· Queso Oaxaca (60 g)	50
· Arroz (90 g)	50
· Guacamole (100 g)	50
· Vegetales (100 g)	50
· Frijol Refrito (60 g)	50
· Huevo al Gusto (2 pzs)	40
· Crema Ácida (60 g)	30
· Chorizo vegano (120 g)	120
· Portobello confitado (100 g)	130

POSTRES

24 HRS.

MOUSSE DE CHOCOLATE OSCURO	210
Texturas de Chocolate, Caramelo, Avellana, Frutos Rojos	
TARTA DE QUESO	220
Mermelada de Frutos Rojos, Fresas	
TARTA DE PISTACHE	250
Frutos Rojos, Tierra de Pistachos	
FLAN NAPOLITANO	210
Azúcar Caramelizada, Fresa, Salsa de Caramelo	

MENÚ NOCTURNO

11:00 PM – 6:00 AM

GUACAMOLE	200
Totopos, Pico de Gallo	
COCTEL DE CAMARÓN (100 g)	320
Salsa Coctelera, Pico de Gallo, Aguacate, Cilantro, Totopos	
ALITAS DE POLLO (300 g)	310
Aderezo Blue Chesse o Ranch, Crudites	
Elegir:	
· BBQ	
· Buffalo	
· Mango-Habanero	
NACHOS	210
Queso Cheddar, Frijoles Refritos, Guacamole, Pico de Gallo, Jalapeños, Crema Ácida	
Agregue:	
· Pollo (180 g)	260
· Arrachera (180 g)	320
ENSALADA CAPRESE	320
Queso Burrata, Tomate Cherry, Arúgula, Ralladura de Limón, Pesto de Albahaca	
CALDO DE POLLO (50 g)	180
Vegetales de Temporada, Cebolla, Cilantro, Aguacate, Arroz	
TACOS DE ARRACHERA (180 g)	340
Pico de Gallo, Guacamole, Salsa Casera	
QUESADILLAS	220
Queso Mozzarella, Salsa Mexicana, Guacamole	
Agregue:	
· Pollo (180 g)	270
· Arrachera (180 g)	350
· Camarones (110 g)	380
HAMBURGUESA TAFER (200 g)	330
Tocino, Queso Cheddar, Lechuga, Jitomate, Cebolla, Pepinillos	
PAPAS A LA FRANCESA	150
Ingredientes a su elección:	
Naturales Queso Parmesano	
PREPARE SU PIZZA	290
Hasta 4 ingredientes de su elección:	
· Jamón	
· Salchicha Italiana	
· Chorizo	
· Pepperoni	
· Jamón de Pavo	
· Cebolla	
· Piña	
· Espinaca	
· Tomate Cherry	
· Champiñón	
· Albahaca	
· Aceitunas	
· Pimiento	
· Jalapeño	

BEBIDAS

24 hrs.

JUGOS (220 ml)	90
Elegir:	
· Naranja	
· Toronja	
· Verde	
JARRA DE CAFÉ PEQUEÑA (2 tazas)	110
Elegir:	
· Regular	
· Descafeinado	
JARRA DE CAFÉ GRANDE (4 tazas)	300
Elegir:	
· Regular	
· Descafeinado	
CAFÉ ESPECIAL LATTE (350 ml)	140
Leche a Elegir:	
· Entera	
· Light	
· Deslactosada	
· Almendra	
· Soya	
TÉS	110
Variedad de Tés:	
· Green Dragon	
Green Tea	
· Morgentau	
Green Tea / Infusión	
· Ayurveda Ginger	
Herbal Tea / Infusión	
· English Breakfast	
Black Tea	
· Earl Grey	
Black Tea	
· Fruity Camomile	
Herbal Tea / Infusión	
· Rooibos Cream Orange	
Herbal Tea / Infusión	
· Refreshing Mint	
Mint / Infusión	
REFRESCOS (355 ml)	60
Coca-cola: Regular / Light Fanta Sprite Agua Mineral	
JUGOS DE CAJA (350 ml)	100
Arándano Manzana Tomate	

BEBIDAS CON ALCOHOL

9:00 AM – 11:00 PM

CERVEZAS (355 ml)	80
Corona Extra Corona Light Modelo Especial Pacífico	
VINO DE LA CASA (15 ml)	210
Blanco, Rosado, Tinto	

 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 cocinados, o leche no pasteurizada puede aumentarsu riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.



Sumérjase en una experiencia culinaria extraordinaria. Seduzca sus sentidos con sabores y aromas de nuestras especialidades.