



IN ROOM
DINING

DESAYUNO

Plato de Fruta 🌱 🌾	280	Bagel de Salmón 🐟	420
Papaya, Melón Verde, Sandía, Piña, Miel, Queso Cottage y Granola		Salmón Ahumado, Queso Crema, Alcaparra, Lechuga, Tomate, Cebolla y Huevo Duro	
Muesli 🌱	200	Canasta de Pan (4 pzs)	240
Yogur Griego, Manzana Verde, Granola y Frutos Rojos		Yogurt 🌱	70
Hot Cakes / Waffle / Pan Francés 🌱	270	Natural Fresa Mango Durazno Cereales	
Frutos Rojos, Miel Maple, Mermelada y Mantequilla, Tocino o Salchicha		Cereales	140
Avena 🌱 🌾	220	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   240

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

A su elección:

Huevo o Pollo 270

Tostado de Salmón  340

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

Tostado de Aguacate  290

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

HUEVOS

Omelette / Huevos al Gusto 290

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 290

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 🍹	120	Tés Ronnefeldt <i>(Caliente o Frio)</i>	100
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>	150	Vaso de Chocolate <i>(Caliente o Frio)</i>	110
Regular Descafeinado Expreso		Leche Entera Light Deslactosada	
		Almendra Soya	
Jarra de Café Grande <i>(4 pax)</i>	300		
Regular Descafeinado Expreso			
Vaso de Leche <i>(Caliente o Frio)</i>	95		
Leche Entera Light Deslactosada			
Almendra Soya Coco			



IN ROOM
DINING

COMIDA & CENA

ENSALADAS

Ensalada César 🌿 240

Lechuga, Queso Parmesano, Crotones y Aderezo César

Agregue:

Camarón 🦐 340

Pollo 295

Ensalada Cobb 🌿 240

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

Ensalada Caprese 🌿🌾 260

Queso Mozzarella Fresco, Tomates y Pesto de Albahaca

SOPAS

Caldo de Pollo 🌿 190

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

Sopa de Tortilla 🌿🔥 190

Crema Ácida, Queso Fresco, Aguacate y Chile Guajillo Frito



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 🌱	270
Tradicional de Garbanzo y Semillas de Calabaza, Pan Pita	
Guacamole 🌱🌾	270
Totopos y Pico de Gallo	
Dedos de Pollo	270
Papas a la Francesa	
Papas a la Francesa 🌱	220
Naturales o con Queso Parmesano	

Quesadillas

Tortilla de Harina, Guacamole y Pico de Gallo

Agregue:

Queso Mozzarella 🌱	220
Pollo (180 g)	240
Arrachera (180 g)	290
Camarón (180 g) 🦀	380

Burrito

 🌱

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

Agregue:

Pollo (180 g)	270
Arrachera (180 g)	320
Camarón (180 g) 🦀	390



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

SANDWICH & HAMBURGUESA

Hamburguesa Tafer (200 g) 290
Tocino, Queso Cheddar, Lechuga, Tomate, Cebolla, Pepinillos, Papas a la Francesa

Hamburguesa Vegetariana 260
Mix de Garbanzo, Champiñones, Pimiento, Cebolla, Calabaza, Tomate Lechuga, Aguacate, Papas a la Francesa

Hot Dog Jumbo 270
Salchicha de Res, Pan Artesanal, Cebolla, Jitomate, Jalapeño, Papas a la Francesa

Club Sándwich 290
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 	270	Hawaiana	270
Salsa de Tomate y Queso Mozzarella		Salsa de Tomate, Queso Mozzarella, Jamón y Piña	
Margarita 	270		
Salsa de Tomate, Queso Mozzarella, Jitomate Cherry, Pesto de Albahaca		Diana's 	270
Pepperoni	270	Salsa de Tomate, Queso Mozzarella, Pimientos, Salchicha Italiana y Hojuelas de Chile de Árbol	
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 🐠

Salsa Pomodoro, Calamar, Mejillón, Camarón, Albahaca

260

Fettuccine Alfredo con Pollo

Salsa Alfredo, Queso Parmesano, Albahaca

260

Espagueti a la Boloñesa

Salsa Pomodoro, Boloñesa de Res, Queso Parmesano, Albahaca

260

Rigatone con Salchicha

Salsa de Tomate, Queso Parmesano, Hojas de Albahaca, Salchicha Italiana

260



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) 🌾 340
A la Plancha, Vegetales a la Parrilla, Arroz

Pesca del Día (180 g) 🐟🌾 470
A la Plancha, Maíz Amarillo, Jitomate Cherry, Champiñón, Tocino, Puré de Chicharos, Velouté de Pescado

Filete de Salmón (180 g) 🐟🌾 470
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) 340
Arrachera (180 g) 370
Camarón (180 g) 🌶️ 390

Brocheta de Res (180 g) 420

Arrachera en Cubos, Pimientos, Cebolla, Champiñón, Calabaza, Puré de Papa, Espárragos, Tomates Cherry, Salsa Gravy



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

POSTRES

24 Hrs.

Mousse de Chocolate Oscuro

Texturas de Chocolate, Caramelo,
Avellana, Frutos Rojos

190

Pastel de Queso

Cajeta, Frutos Rojos

190

Flan Napolitano

Azúcar Caramelizada, Fresa,
Salsa de Caramelo

190

Tiramisú

Fresas, Salsa de Café

190



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  	270	Pizza de Queso 	270
Totopos, Pico de Gallo		Salsa de Tomate, Queso Mozzarella	
Ensalada César 	240	Pizza de Pepperoni	270
Lechuga, Queso Parmesano, Crotones, Aderezo César		Salsa de Tomate, Queso Mozzarella	
Agregue:		Pizza Hawaiana	270
Pollo	295	Salsa de Tomate, Queso Mozzarella, Jamón, Piña	
Caldo de Pollo 	190		
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

200

Hamburguesa con Queso

Queso Cheddar, Papas a la Francesa

200

Dedos De Pollo

Papas a la Francesa, Salsa Pomodoro

200

Mini Pizza de Pepperoni

Salsa de Tomate, Mozzarella

200

Mini Pizza de Queso

Salsa de Tomate, Mozzarella

200

Espagueti

Mantequilla, Salsa Pomodoro, Queso Parmesano

200



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

120

Cervezas

Corona Extra
Corona Light
Modelo Especial
Pacífico

110

Cerveza Artesanal

150

Refrescos

Agua Mineral
Fanta
Sprite
Coca-Cola
Coca-Cola Light

80

WINE LIST

Vino de la Casa Por Copeo

Vino Tinto

- Merlot 230
- Cabernet Sauvignon 230

Vino Blanco

- Sauvignon Blanc 230
- Chardonnay 230

Champagne

Francia

- Moët Et Chandon, Brut Impérial 3,650
- Veuve Clicquot Ponsardin, Brut 3,750
- Dom Perignon 12,100
- Moët Et Chandon, NV Brut Impérial Media Botella 2,050

Media Botella

- Cabernet Sauvignon, Er R Azur Iz, Chile 750
- Moscato Gatti Piero, DOC Piemonte, Italy 900
- Pinot Noir, Louis Latour, France 950

Vino TAFER

- Zinfandel, TAFER Wine Valle de Guadalupe 1,400
- Chardonnay, TAFER Wine, Valle de Guadalupe 1,800
- Cabernet Sauvignon, TAFER Wine, Valle de Guadalupe 3,900

Vino Espumoso

- Prosecco D.O.C IL Follo NV, Cuvee Rose, Italy 1,550
- Espuma de Mar, Chardonnay Brut, Mexico 800

Vino Rosado

- Shiraz, V Casa Madero, Valle de Parras, México 1,200
- 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

- Chardonnay Chenin Blanc, 2V Casa Madero, Valle de Parras 1,050
- Sauvignon Blanc, Monte Xanic 1,350

USA

- Sauvignon Blanc, Wente, Livermore Valley 1,400
- Chardonnay, Ironstone, California 1,600