



La comida

Empanadas

El tiempo de preparación es de 12 minutos

Preparation time: 12 minutes

Quesos (3pzs) / *Cheese (3pcs)*

Carne de res cortada a cuchillo (3pzs) 90g /
Beef (3pcs) 90g

Camarones (3pzs) 90g / *Shrimp (3pcs) 90g*

Elote con queso (3pzs) / *Corn on the cob with cheese (3pcs)*

Entradas / Starters

Arancini a la carbonara (5pzs) / *Arancini alla carbonara (5pcs)*

Sopa minestrone / *Minestrone soup*

Choripán 120g

Sopa de pomodoro / *Pomodoro soup*

Provolone a la parrilla 150g / *Grilled provolone 150g*

Carpaccio de res 90g / *Beef carpaccio 90g*

Pasta fría al pesto con pistachos / *Cold pasta with pesto and pistachios*

Ensalada / Salads

Ensalada de tomates y oreganata / *Tomato and oregano salad*

Carpaccio de manzana, nueces garapiñadas, arúgula y vinagreta de jerez / *Apple carpaccio, candied walnuts, arugula and sherry vinaigrette*

Espinaca, piña asada y provoleta / *Spinach, grilled pineapple and provolone*

Burrata con cherrys confitados, aceite de albahaca, arúgula y jamón crudo 40g / *Burrata with candied cherries, basil oil, arugula and prosciutto 40g*

Pizzas (30cm)

Margarita

Prosciutto e higo / *Prosciutto and fig*

4 formaggi / *4 formaggi*

Pollo, pesto y pistachos / *Chicken, pesto and pistachios*

Pastas

El tiempo de preparación es de 15 minutos

Preparation time is 15 minutes

Cannoli relleno de pollo a la mostaza y pecorino 160g / *Chicken-stuffed cannoli with mustard and pecorino 160g*

Fettuccine al pesto con salteado de verduras orgánicas / *Pesto fettuccine with sautéed organic vegetables*

Lasagna hecha en casa 220g / *Home-made lasagne 220g*

Cavatelli con salsa de hongos y mozzarella / *Cavatelli with mushroom sauce and mozzarella*

Platillo de Casa
House plate
Disponible en todas
nuestras sucursales
Available in all our branches

Orgánico
Organic

Sin nuez
Nut-free

Sin gluten
Gluten-free

Sin lactosa
Lactose-free

Vegano
Vegan

Nuestros precios están en Pesos Mexicanos (MXN) e incluyen I.V.A. (16%). El pago se puede realizar en efectivo, tarjeta de crédito o débito (aceptamos Visa, Master Card, American Express). El servicio del restaurante a la habitación está sujeto a cargo sujeto a Voucher abierto o efectivo, no aceptamos moneda extranjera. El gramaje corresponde a la proteína en crudo y puede variar después de su cocción. Le informamos a nuestros huéspedes que el consumo de ciertos ingredientes crudos o poco cocidos como carnes, aves, pescados, mariscos o huevo puede incrementar el riesgo de intoxicación; Puede solicitar información sobre cualquier ingrediente al Gerente del Restaurante.

Our prices are in Mexican pesos (MXN) and include VAT (16%). Payment can be made in cash, credit or debit card (we accept Visa, Master Card, American Express). Room service is subject to charge subject to open voucher or cash, we do not accept foreign currency. The weight corresponds to the raw protein and may vary after cooking. We inform our guests that the consumption of certain raw or undercooked ingredients such as meat, poultry, fish, seafood or eggs can increase the risk of food poisoning; you can ask the Restaurant Manager for information about any ingredient.



La comida

Fuertes / Hearty

El tiempo de preparación es de 15 minutos

Preparation time is 15 minutes

Camarones a la Toscana (6pzs) / *Tuscan-style prawns (6pcs)*

La Milanesa 250g / *Milanese 250g* 🌱 🍷

Albóndigas de res con salsa de tomate (6pzs) / *Beef meatballs with tomato sauce (6pcs)* 🌱 🍷

Pollo a la parmesana 250g / *Chicken parmesan 250g*

Rotolo de res y espinaca 280g / *Beef and spinach roll 280g* 🌱 🍷

Robalo a la cacerola 220g / *Pan-fried sea bass 220g*

A la parrilla / Grilled

El tiempo de preparación es de 22 minutos

Preparation time: 22 minutes

Arrachera 250g / *Flank steak 250g* 🌱 🍷

Bife de chorizo 350g / *New York 350g* 🌱 🍷

Rib eye 350g / *Rib eye 350g* 🌱 🍷

***Incluyen 2 guarniciones**

****Includes 2 side dishes***

Puré cremoso de camote 60g - Salteadito de verduras al grill 100g

/ *Creamy sweet potato purée 60g - Sautéed grilled vegetables 100g*

Cremoso de coliflor 60g - Elotes asados 80g
/ *Creamy cauliflower 60g - Roasted corn on the cob 80g*

Papas fritas 120g - Tomates a la provenzal - Ensalada del huerto 60g / *French fries 120g - Provençal tomatoes - Garden salad 60g*

Guarnición extra 60g / *Extra side dish 60g*

Papas trufadas 150g / *Truffle potatoes 150g*

Espárragos al limón (6pzs) / *Lemon asparagus (6pcs)*


Platillo de Casa
House plate
Disponible en todas
nuestras sucursales
Available in all our branches


Orgánico
Organic


Sin nuez
Nut-free


Sin gluten
Gluten-free


Sin lactosa
Lactose-free


Vegano
Vegan

Nuestros precios están en Pesos Mexicanos (MXN) e incluyen I.V.A. (16%). El pago se puede realizar en efectivo, tarjeta de crédito o débito (aceptamos Visa, Master Card, American Express). El servicio del restaurante a la habitación está sujeto a cargo sujeto a Voucher abierto o efectivo, no aceptamos moneda extranjera. El gramaje corresponde a la proteína en crudo y puede variar después de su cocción. Le informamos a nuestros huéspedes que el consumo de ciertos ingredientes crudos o poco cocidos como carnes, aves, pescados, mariscos o huevo puede incrementar el riesgo de intoxicación; Puede solicitar información sobre cualquier ingrediente al Gerente del Restaurante.

Our prices are in Mexican pesos (MXN) and include VAT (16%). Payment can be made in cash, credit or debit card (we accept Visa, Master Card, American Express). Room service is subject to charge subject to open voucher or cash, we do not accept foreign currency. The weight corresponds to the raw protein and may vary after cooking. We inform our guests that the consumption of certain raw or undercooked ingredients such as meat, poultry, fish, seafood or eggs can increase the risk of food poisoning; you can ask the Restaurant Manager for information about any ingredient.



El Postre

Postres / Desserts

Affogato   

Matcha Misú / Matcha misu   

Eclair 43

Cannoli de ricota / Ricotta cannoli 

Tarta de limón amarillo /
Yellow lemon tart   

Tiramisú tradicional /
Traditional tiramisu   

Melón, albahaca & spritz /
Melon, basil & spritz   

Pannacota de toronja /
Grapefruit panna cotta   

Flan de dulce de leche /
Dulce de leche flan  

Gelato artesanal /
Artisanal gelato   
Colaboración especial con Lulo Gelato /
Special collaboration with Lulo Gelato

Café / Coffee

Americano

Espresso

Latte

Cappuccino

Café Irlandés / Irish coffee

Tizanas o infusiones / Tea or infusions

Verde matcha / Green matcha

Masala chai

Golden milk

Dragon fruit wulon

Early grey

Cucumber melon

ODA floral / Floral ODA

Rojo silvestre / Wild red

Fruta de la pasión / Passion fruit

Tizanas o infusiones / Tea or infusions

Vino rosa 40ml / Rose wine 40ml

Vino blanco 40ml / White wine 40ml

Champagne 40ml

Carajillo 40ml

Baileys 40ml

Frangelico 40ml

Amaretto Disaronno 40ml



Platillo de Casa
Disponible en todas
nuestras sucursales



Orgánico



Sin nuez



Sin gluten



Sin lactosa



Vegano

Nuestros precios están en Pesos Mexicanos (MXN) e incluyen I.V.A. (16%). El pago se puede realizar en efectivo, tarjeta de crédito o débito (aceptamos Visa, Master Card, American Express). El servicio del restaurante a la habitación está sujeto a cargo sujeto a Voucher abierto o efectivo, no aceptamos moneda extranjera. El gramaje corresponde a la proteína en crudo y puede variar después de su cocción. Le informamos a nuestros huéspedes que el consumo de ciertos ingredientes crudos o poco cocidos como carnes, aves, pescados, mariscos o huevo puede incrementar el riesgo de intoxicación; Puede solicitar información sobre cualquier ingrediente al Gerente del Restaurante.

Our prices are in Mexican pesos (MXN) and include VAT (16%). Payment can be made in cash, credit or debit card (we accept Visa, Master Card, American Express). Room service is subject to charge subject to open voucher or cash, we do not accept foreign currency. The weight corresponds to the raw protein and may vary after cooking. We inform our guests that the consumption of certain raw or undercooked ingredients such as meat, poultry, fish, seafood or eggs can increase the risk of food poisoning; you can ask the Restaurant Manager for information about any ingredient.



La Bebida

Bebidas / *Drinks*

Botella de agua natural 400ml / *Bottle of water 400ml*

Agua con gas 500ml / *Sparkling water 500ml*

Refrescos varios 355ml / *Soda 355ml*

Limonada 380ml / *Lemonade 380ml*

Naranjada 380ml / *Orangeade 380ml*

Café Americano 250ml / *Black Coffee 250ml*

Cervezas / *Beers*

Tecate 355ml

Tecate Light 355ml

Indio 355ml

Carta Blanca 355ml

XX Lager 355ml

Heineken 355ml

Coctelería / *Cocktails*

Martini 44.36ml

Gin Tonic 44.36ml

Margaritas 44.36ml

Piña Colada 44.36ml

Licor

Licor 43 44.36ml

Baileys 44.36ml

Brandy Torres 10 44.36ml

Brandy Magno 44.36ml

Pacharan Zoco 44.36ml

Sambuca Vaccari Blanco 44.36ml

Chichón dulce 44.36ml

Chichón seco 44.36ml

Controy licor de Naranja 44.36ml

St German 44.36ml

Fernet Branca 44.36ml

Aperol 44.36ml

Cinzano Rosso 44.36ml

Cinzano Extra Dry 44.36ml

Kalhua 44.36ml

Pernod 44.36ml

Campari 44.36ml

De Kuyper 44.36ml

Flamingo Blue 44.36ml



La Bebida

Ron

Bacardi Blanco 44.36ml
Captain Morgan 44.36ml
Zacapa 23 44.36ml
Matusalem Platino 44.36ml
Flor de Caña 7 años 44.36ml
Flor de Caña 12 años 44.36ml
Matusalen clásico 44.36ml
Havana Club 44.36ml
Malibú 44.36ml
Apleton State 44.36ml
Apleton Especial 44.36ml
Apleton Blanco 44.36ml

Vodka

Absolut azul 44.36ml
Ketel One 44.36ml
Stolichnaya 44.36ml
Absolut Pears 44.36ml
Absolut Raspberry 44.3 ml
Grey Goose 44.36ml
Wyborowa 44.36ml
Smirnoff 44.36ml

Tequila

Don Julio Blanco 44.36 ml
Don Julio Reposado 44.36 ml
Don Julio Añejo 44.36 ml
Don Julio 70 44.36 ml
Tradicional José Cuervo 44.36 ml
Herradura Blanco 44.36 ml
Herradura Reposado 44.36 ml
Herradura Añejo 44.36 ml
Maestro Dobel Blanco 44.36 ml
Maestro Dobel Reposado 44.36 ml
Maestro Dobel Diamante 44.36 ml
Maestro Dobel Humito 44.36 ml
Reserva de la Familia Platino 44.36ml
Reserva de la Familia Reposado 44.36ml
Jose Cuervo Tradicional Plata
Jose Cuervo Tradicional Cristalino
1800 Cristalino
Centenario Reposado
Casa Dragones 44.36ml
Antiguo Reposado 44.36ml
Patrón Silver 44.36ml
Patrón Reposado 44.36ml
1800 Añejo 44.36ml
1800 Reposado Blanco 44.36ml
1800 Reposado Añejo 44.36ml
1800 Reposado 44.36ml



La Bebida

Ginebra

Tanqueray 44.36ml
BeeFeater 44.36ml
Boodles 44.3 ml
Boodles Rose 44.36ml
Martin Millers 44.36ml
London 44.36ml
Hendrick's 44.36ml
Bombay 44.36ml

Mezcal

400 Conejos Joven 44.36 ml
400 Conejos tobala 44.36 ml
Creyente Joven 44.36 ml
Creyente Cuishe 44.36 ml
Ojo de Tigre joven 44.36 ml
Amaras Cupreata 44.36 ml

Whiskey

Jack Daniels 44.36 ml
Chivas Regal 12 YO 44.36ml
Buchanans 12 YO 44.36ml
Johnnie Walker Etiqueta Roja 44.36ml
Johnnie Walker Etiqueta Negra 44.36 ml
Macallan 12 YO 44.36ml
Wallace 44.36ml
Bushmills Black Bush 44.36ml
Toki Suntory 44.36ml
Buchanan 18 44.36ml

Cognac

Cognac Martell VS 44.36 ml
Cognac Courvoisier VSOP 44.36 ml

Vino / Wine

Monte Viña Cabernet & Merlot
Monte Viña Chardonnay

Nuestros precios están en Pesos Mexicanos (MXN) e incluyen I.V.A. (16%). El pago se puede realizar en efectivo, tarjeta de crédito o débito (aceptamos Visa, Master Card, American Express). El servicio del restaurante a la habitación está sujeto a cargo sujeto a Voucher abierto o efectivo, no aceptamos moneda extranjera. El gramaje corresponde a la proteína en crudo y puede variar después de su cocción. Le informamos a nuestros huéspedes que el consumo de ciertos ingredientes crudos o poco cocidos como carnes, aves, pescados, mariscos o huevo puede incrementar el riesgo de intoxicación; Puede solicitar información sobre cualquier ingrediente al Gerente del Restaurante.

Our prices are in Mexican pesos (MXN) and include VAT (16%). Payment can be made in cash, credit or debit card (we accept Visa, Master Card, American Express). Room service is subject to charge subject to open voucher or cash, we do not accept foreign currency. The weight corresponds to the raw protein and may vary after cooking. We inform our guests that the consumption of certain raw or undercooked ingredients such as meat, poultry, fish, seafood or eggs can increase the risk of food poisoning; you can ask the Restaurant Manager for information about any ingredient.