

ROOM SERVICE

UN MUNDO DE SABORES EN SU

Residencia...

A WORLD OF FLAVORS IN YOUR

Residence...



MARIVAL[®]
DISTINCT
ALL-SUITES & WORLD SPA

Handwritten
COLLECTION

DESAYUNO - BREAKFAST

Disponible todos los días de 6:00 am a 12:00 pm
Available daily from 6:00 am until noon

DESAYUNO CONTINENTAL250

Canasta de pan dulce o tostado con mermeladas y mantequilla, plato de fruta, y su elección de jugos y café, té o chocolate caliente

CONTINENTAL BREAKFAST

Basket of pastries or toast with jams and butter, fruit plate, and your choice of juices and coffee, tea or hot chocolate

DESAYUNO SALUDABLE380

Canasta de pan integral o multigrano, plato de fruta, omelette de claras de huevo con espárragos y espinacas, y su elección de jugos de frutos rojos, café descafeinado o té

STAY HEALTHY

Basket of whole wheat or multigrain toast, fruit plate, egg white omelet with asparagus and spinach, and your choice of berry fruit juice, decaf coffee or tea

DESAYUNO AMERICANO350

Canasta de pan integral o multigrano, plato de fruta, dos huevos al gusto acompañados de papas y tomate rostizado, y su elección de jugo de naranja o toronja, café descafeinado o té

AMERICAN BREAKFAST

Basket of whole wheat or multigrain toast, fruit plate, two eggs made-to-order served with potatoes and roasted tomato, and your choice of orange or grapefruit juice, decaf coffee or tea

JUGOS FRESCOS & SMOOTHIES • FRESH JUICES & SMOOTHIES

Naranja, toronja, manzana, verde, tomate, piña y arándano (250 ml)95

Orange, grapefruit, apple, greens, tomato, pineapple and cranberry (250 ml)

ANTIOXIDANTE: Arándano, frambuesa, granada y papaya (250 ml)120

ANTIOXIDANT: Cranberry, raspberry, pomegranate and papaya (250 ml)

ENERGÉTICO: Yogur bajo en grasa, miel, jugo de naranja, plátano, fresas (250 ml)120

ENERGY BOOST: Non-fat yogurt, honey, orange juice, banana, strawberries (250 ml)

FRUTAS Y CEREALES • FRUITS AND CEREALS

Selección de frutas tropicales con elección de yogur o queso cottage185

Selection of tropical fruits with yogurt or cottage cheese

Tradicional avena caliente con frutos rojos de la estación190

Hot old-fashioned oatmeal with seasonal berries

Selección de frutos rojos de temporada170

Selection of seasonal fruits and berries

Granola hecha en casa o cereales tradicionales con frutos rojos de la estación155

Homemade granola or assorted grains with seasonal berries

DE NUESTRA PANADERÍA • FROM OUR BAKERY

DANÉS: Fresa o queso crema (4 pzas)90

DANISH: Strawberry or cream cheese (4 pcs)

PAN TOSTADO: Blanco, integral o multigrano (4 pzas)

TOAST: White, whole wheat or multigrain (4 pcs)

BAGEL: Natural servido con queso crema (1 pza)

BAGEL: Plain served with cream cheese (1 pc)

HUEVOS, HOT CAKES Y MÁS • EGGS, PANCAKES AND MORE

DOS HUEVOS AL GUSTO215

Con papas, tomate rostizado y su elección de orden extra

TWO EGGS MADE-TO-ORDER

With potatoes, roasted tomato, and your choice of side dish

CHILAQUILES ROJOS O VERDES215

Su elección de 100 g de pollo, 70 g de camarones o huevo, servidos con frijoles refritos

RED OR GREEN CHILAQUILES

Your choice of 100 g of chicken, 70 g of shrimp, or eggs, served with refried beans

HUEVOS RANCHEROS	185
Dos huevos rancheros sobre quesadilla de queso Oaxaca con chorizo, bañados con salsa ranchera y frijoles refritos	
RANCHEROS EGGS	
Two fried eggs served over a Oaxaca cheese and chorizo quesadilla, topped with ranchero salsa and refried beans	
BAGEL DE SALMÓN AHUMADO	285
90 g de nuestro salmón ahumado de la casa con esencia de tequila, servido con bagel, queso crema y guarnición tradicional	
SMOKED SALMON BAGEL	
190 g of our house smoked salmon with a hint of tequila, served with a bagel, cream cheese, and traditional garnish	
PAN FRANCÉS	300
Servido con crema batida y fresas (4 pzas)	
FRENCH TOAST	
Served with whipped cream and strawberries (4 pcs)	
WAFFLE BELGA	220
Con doble crema de naranja, fresas y nueces caramelizadas (3 pzas)	
BELGIAN WAFFLE	
With orange double cream, strawberries and caramelized pecans (3 pcs)	
HOT CAKES TRADICIONALES (3 pzas)	245
ALL-AMERICAN BUTTERMILK PANCAKES (3 pcs)	
HUEVOS BENEDICTINOS	230
Dos huevos poché sobre muffin inglés y 50 g de lomo de cerdo, bañados con salsa holandesa	
EGGS BENEDICT	
Two poached eggs on an English muffin with 50 g of Canadian bacon, bathed in hollandaise sauce	
ÓRDENES EXTRAS:	85
80 g de tocino de cerdo, 80 g de tocino de pavo, 80 g de salchicha de cerdo, y 80 g de jamón a la parrilla	
SIDE ORDERS:	
80 g of bacon, 80 g of turkey bacon, 80 g of sausage, and 80 g of grilled ham	
CAFÉ • COFFEE	
Café regular, descafeinado, selección de té, o chocolate caliente	65
Regular coffee, decaf coffee, hot tea selection, or hot chocolate	
Expreso, cappuccino, café latte, o café moka	55
Espresso, cappuccino, latte, or mocha	

COMIDA Y CENA - ALL DAY MENU

Disponible todos los días de las 12:00 del mediodía a las 11:00 pm
Available daily from noon until 11:00 pm

SOPAS • SOUPS	
CONSOMÉ DE POLLO	220
Con arroz, jitomate, cebolla, cilantro y 70 g de pechuga de pollo	
CHICKEN SOUP	
With steamed rice, tomato, onion, cilantro and 70 g of chicken breast	
SOPA DE TORTILLA	260
Con aguacate, tortilla de maíz frita, crema y queso	
TORTILLA SOUP	
With avocado, fried corn tortilla strips, cream, and cheese	
ENSALADAS • SALADS	
ENSALADA CÉSAR	190
Hojas de lechuga romana, queso parmesano y crutones de pan con ajo	
CAESAR SALAD	
Romaine lettuce, parmesan cheese and garlic croutons	
CON 80 G DE POLLO A LA PARRILLA	210
WITH 80 G OF GRILLED CHICKEN	
CON 60 G DE CAMARONES A LA PARRILLA	245
WITH 60 G OF GRILLED SHRIMP	
ENSALADA VERDE	230
Espinaca, arúgula, pepino, apio, aguacate, ejote, semilla de calabaza tostada y vinagreta de naranja	
GARDEN SALAD	
Spinach, arugula, cucumber, celery, avocado, green beans, toasted pumpkin seeds, and orange vinaigrette	

PLATILLOS PRINCIPALES • <i>MAIN DISHES</i>	
PESCADO DEL DÍA SELLADO 190 g Filet de 190 g servido con arroz, vegetales salteados y salsa de mantequilla con ajo <i>SEARED CATCH OF THE DAY</i> <i>190 g filet served with white rice, sautéed vegetables and garlic butter sauce</i>	340
PECHUGA DE POLLO A LAS BRASAS 180 g de pechuga de pollo en salsa de hongos, servida con vegetales asados <i>GRILLED CHICKEN BREAST</i> <i>180 g of chicken breast topped in mushroom sauce and served with grilled vegetables</i>	320
FILETE DE RES A LAS BRASAS 200 g de filete de res servido con cremoso de puré de papa, vegetales salteados, y salsa de Cabernet Sauvignon <i>BEEF TENDERLOIN</i> <i>200 g of beef tenderloin served with creamy mashed potatoes, sautéed vegetables, and Cabernet Sauvignon sauce</i>	380
PASTA ALFREDO En salsa cremosa de queso parmesano con 80 g de pechuga de pollo o con 80 g de camarón <i>ALFREDO PASTA</i> <i>In a creamy parmesan sauce with 80 g of chicken breast or with 80 g of shrimp</i>	220
LOS CLÁSICOS • <i>THE CLASSICS</i>	
ALITAS DE POLLO BÚFALO O BBQ (8 pzas) Con dip de queso azul y bastones de apio <i>BUFFALO OR BBQ WINGS (8 pcs)</i> <i>With blue cheese dressing and celery sticks</i>	200
HOT DOG TRADICIONAL (1 pza) Con salchicha de pavo, cebolla picada, jitomate, pepinillo agrio y papas a la francesa <i>TRADITIONAL HOT DOG (1 pc)</i> <i>With turkey sausage, diced onion, tomato, pickles, and French fries</i>	235
HAMBURGUESA DE RES CLÁSICA 200 g de carne de res, queso americano, jitomate, lechuga, cebolla morada y pepinillo, con papas a la francesa <i>CLASSIC BURGER</i> <i>200 g of beef, American cheese, tomato, lettuce, red onion and pickles, served with French fries</i>	290
NACHOS TRADICIONALES Totopos de maíz con frijoles y queso gratinado, acompañados de pico de gallo y guacamole Con 80 g de camarón \$ 90 Con 80 g de pechuga de pollo \$ 60 Con 80 g de arrachera \$ 80 <i>CLASSIC NACHOS</i> <i>Corn chips with beans and melted cheese, served with pico de gallo and guacamole</i> <i>With 80 g of shrimp \$ 90</i> <i>With 80 g of chicken breast \$ 60</i> <i>With 80 g of arrachera steak \$ 80</i>	260
POSTRES • <i>DESSERTS</i>	
PASTEL DE CHOCOLATE (1 REBANADA) Con salsa de vainilla <i>OLD-FASHIONED BUTTERMILK CHOCOLATE CAKE (1 SLICE)</i> <i>With vanilla bean sauce</i>	250
PASTEL DE QUESO (1 REBANADA) Con salsa de frutos rojos <i>CHEESECAKE (1 SLICE)</i> <i>With berry sauce</i>	220
SELECCIÓN DE NIEVES O HELADOS (2 pzas) <i>SELECTION OF SORBET OR ICE CREAM (2 scoops)</i>	180



BOCADILLOS DE MEDIANOCHE
M I D N I G H T
S N A C K S
ROOM SERVICE

Disponible todos los días de las 12:00 am a las 6:00 am
Available daily from midnight until 6:00 am

ENSALADA DEL CHEF **210**
Mix de lechugas, tocino, 30 g de jamón, jitomate, cebolla,
pimientos y aderezo ranch

CHEF'S SALAD
Mixed lettuce, bacon, 30 g of ham, tomato, onion, bell peppers
and ranch dressing

ENSALADA DISTINCT **220**
120 g de pechuga de pollo al pesto, espinacas, aguacate, nuez
de la India, y tomates cherry con aderezo César

DISTINCT SALAD
120 g of pesto chicken breast, spinach, avocado, cashews, and
cherry tomatoes with Caesar dressing

CLUB SÁNDWICH **280**
Pan chapata, 120 g de pechuga de pollo, 50 g de jamón de pavo,
30 g de tocino, queso cheddar, lechuga, jitomate y cebolla

CLUB SANDWICH
Ciabatta bread, 120 g of chicken breast, 50 g of turkey ham, 30 g
of bacon, cheddar cheese, lettuce, tomato and onion

SÁNDWICH DE JAMÓN SERRANO **280**
Pan chapata, 60 g de jamón serrano, mayonesa de pimientos
rostizados, queso de cabra y arúgula

SERRANO HAM SANDWICH
Ciabatta bread, 60 g of serrano ham, roasted pepper mayonnaise,
goat cheese and arugula

WRAP DE VEGETALES (1 pza) **240**
Vegetales asados, queso gouda, y aderezo de albahaca

VEGGIE WRAP (1 pc)
Roasted vegetables, gouda cheese, and basil dressing

Aplica 10% de cargo por servicio. Todos nuestros alimentos son de la más alta calidad y cuidadosamente preparados bajo la normativa del Distintivo H; el platillo que se sirve crudo, queda bajo consideración del comensal, así como el riesgo que esto implica. El gramaje aplica al peso promedio de la carne antes de cocción. Los precios establecidos en el presente menú son aplicables solamente para clientes que no contrataron nuestros paquetes o planes con alimentos incluidos. Precios en pesos mexicanos (MXN). IVA incluido.

10% service charge. All our food is of the highest quality and carefully prepared under the regulations of the food safety program "Distinctive H"; the dishes that are served raw are the consumer's responsibility, as well as the risks involved. The average weight applies to the meat before cooking. The established prices in the present menu apply only for clients that didn't purchase our packages or plans that include meals. Prices are in Mexican pesos. Tax included.

Extravaganza

- EXTRAVAGANT -

* **ANGUS NEW YORK STEAK** **\$ 1,200**
454 G / 16 OZ

* **ANGUS RIBEYE STEAK** **\$ 1,300**
454 G / 16 OZ

* **ANGUS PORTERHOUSE STEAK** **\$ 1,600**
682 G / 24 OZ

* **ANGUS COWBOY STEAK** **\$ 1,450**
538 G / 18 OZ

* **COLA DE LANGOSTA AL GUSTO** **\$ 1,350**
LOBSTER TAIL COOKED TO ORDER
500 G / 17.6 OZ

* **Producto no incluido en el plan todo incluido**
* *Product not included in the all-inclusive plan*

LISTA DE VINOS - WINE LIST

PRODUCTO NO INCLUIDO EN EL PLAN TODO INCLUIDO.
PRODUCT NOT INCLUDED IN THE ALL-INCLUSIVE PLAN

CHAMPAGNE • SPARKLING WINE

Moët & Chandon Brut Imperial	Francia	3,435
Moët & Chandon Nectar Imperial	Francia	3,540
Moët & Chandon Imperial Rose	Francia	4,155
Moët & Chandon Ice Imperial	Francia	4,185
Dom Pérignon Brut	Francia	9,930
Veuve Clicquot Ponsardin	Francia	3,835
Pet Nat Fincas	Mexico	1,850
Prosecco Oro DOC	Italia	1,175

VINO BLANCO • WHITE WINE

2V Casa Madero	Mexico	Chardonnay-Chenin Blanc	1,140
Viña Kristel Monte Xanic	Mexico	Sauvignon Blanc	1,670
El Molino	Argentina	Chardonnay	815
Casa Defrà DOC	Italia	Pinot Grigio	885
Chablis Domaine du Vaouroux AOC	Francia	Chardonnay	2,920
Riesling Tradicion Rentz Alsace AOC	Francia	Riesling	1,530

VINO ROSADO • ROSÉ WINE

V Rosado Casa Madero	Mexico	Shiraz	1,140
Tres Raíces Rosé	Mexico	Grenache & Caladoc	1,070
Whispering Angel	Francia	Grenache- Cinsault - Rolle	1,125

VINO TINTO • RED WINE

Tres Raíces Nebbiolo Sangiovese	Mexico	Nebbiolo & Sangiovese	1,640
3V Casa Madero	Mexico	Cabernet Sauvignon, Merlot & Tempranillo	1,460
Bodega El Molino	Argentina	Malbec	815
William Cole Reserve	Chile	Cabernet Sauvignon	855
Caymus Vineyards	USA	Zinfandel	4,390
Collemorino" Barba DOC	Italia	Montepulciano	770
Primitivo Vigne del Maestro IGT	Italia	Primitivo	980
Brunello Di Montalcino Val di Suga DOCG	Italia	Sangiovese Grosso	4,135
La Muse,Domaine Du Moulin Camus	Francia	Cabernet Franc	1,155
Luis Cañas Crianza	España	Tempranillo Garnacha	1,820



MARIVAL[®]
DISTINCT
ALL-SUITES & WORLD SPA

Handwritten
COLLECTION