

**ROOM SERVICE**  
*MENU*

-

*MENÚ*  
**ROOM SERVICE**

# BREAKFAST

6:30 am - 11:00 am

## CONTINENTAL | \$305

Freshly squeezed orange or green juice  
Fruit bowl with granola yogurt and homemade bread.  
Coffee or Tea

## AMERICAN | \$355

Continental breakfast plus two farm eggs any style  
With bacon or ham, toast and roasted potatoes

## A LA CARTE

### “RIVIERA TROPICAL” OAT | \$195

Milk, strawberry, banana, coconut, cranberry, pecan, mixed seeds and Yucatán honey

### SEASONAL FRUIT BOWL WITH HOMEMADE GRANOLA | \$220

Served with yogurt, passion fruit, sugar - coated mixed seeds

### TWO FARM EGGS ANY STYLE (2 pcs) | \$285

Served with bacon or ham, toasted bread and roasted potatoes

### ATLANTIC SMOKED SALMON BAGEL | \$295

Homemade bagel, cream cheese, hardboiled egg, pickles and vierge sauce

### GRANDMA CHILAQUILES | \$210

Green or red sauce, Cotija cheese, sour cream and cilantro

Add fried egg **+\$35**

Add pibil style pork **+\$70**

Add flank steak **+\$90**

### PANCAKES (3 pcs) | \$245

Crispy bacon, cinnamon butter, maple syrup and berries compote

### CAPUCCINO, LATTE OR MOCHA (300 ml) | \$95

### ESPRESSO (50 ml) | \$80

### AMERICAN COFFEE

Large pot serves 10 cups **\$240**

Small pot serves 4 cups **\$130**

### HOT TEA OR INFUSIONS (300 ml) | \$90

### FRESHLY SQUEEZED JUICES (350 ml) | \$95

Orange or green

# BREAKFAST

6:30 am - 11:00 am

## PEQUES (KIDS)

ORANGE OR APPLE JUICE | \$75

SCRAMBLED FARM EGGS | \$145

Side of seasonal fruits

CORNFLAKES OR CHOCO KRISPIS | \$80 

Whole milk or natural yogurt

OAXACA CHEESE QUESADILLAS (2 pcs) | \$145 

Side of seasonal fruits

PANCAKES (2 pcs) | \$160 

Cinnamon butter and maple syrup

GRANDMA GUACAMOLE | \$215 

Pico de gallo and tortilla chips

CAESAR SALAD | \$230 

Romaine lettuce, caesar dressing, croutons

Add sautéed shrimp (3 pcs) +\$110

Add grilled chicken breast (160 gr) +\$75

Add salmon +\$120

MEXICAN STYLE SHRIMP COCKTAIL | \$280

Cocktail sauce, avocado, coriander and tortilla chips

CHICKEN BROTH "LA COCINA" \* | \$210

Rice, chickpeas, avocado and chipotle

OAXACA CHEESE QUESADILLA | \$215 

Guacamole, pico de gallo and green sauce

Add mushrooms +\$70

Add grilled chicken breast (160 gr) +\$75

Add flanksteak +\$90

BEEF AND CHICKEN FAJITAS (180 gr) | \$310

Guacamole, pico de gallo, refried beans and flour tortillas

CRISPY BUFFALO OR BBQ CHICKEN WINGS  
(6 PCS) \$230 (12 PCS) \$410

Celery, carrot and blue cheese dressing

NACHOS GRAND | \$240

Refried beans, sour cream, pico de gallo, pickled onion, cheese sauce, jalapeño chilli

Add Chicken breast \$75

Add Flanksteak \$90

PENNE PASTA WITH TOMATO SAUCE OR  
WHITE WINE SAUCE | \$205 

Crispy parsley bread crumbs and parmesan cheese

Add sautéed shrimp (3 pcs) +\$110

Add grilled chicken breast (160 gr) +\$75

# LUNCH AND DINNER

11:00 am - 10:00 pm

# LUNCH AND DINNER

11:00 am - 10:00 pm

## “LA COCINA” CLUB SANDWICH | \$290

Chicken breast, ham, manchego cheese, chipotle mayo and french fries

## BEEF CHEESE BURGER (220 gr) | \$330

Tomato, Romaine lettuce, chipotle mayo and french fries

## ADOBO TUNA WITH COUS COUS SALAD (8oz/220gr) | \$370

From the sea

## PRIME NEW YORK (12oz/340gr) | \$810

From the wood fire grill

## SIDES | EACH | \$180

Mashed potatoes

Spinach with cream

French fries

## PEQUES (KIDS)

## CRISPY CHICKEN BREAST TENDER (4 pcs) | \$165

Mayo ketchup dressing and french fries

## PENNE PASTA | \$155

Tomato sauce with parmesan cheese

## HAM AND OAXACA CHEESE QUESADILLAS (2 pcs) | \$165

Pico de gallo and guacamole

## VEGETARIAN

## PENNE PASTA WITH TOMATO SAUCE AND ASPARAGUS | \$235

Crispy parsley bread crumbs and parmesan cheese

## CAPRESE SANDWICH | \$245

Homemade bread, tomato, Mozarella cheese, pesto, arugula and french fries

## SWEETS

## TRES LECHES CAKE | \$180

## MIXED BERRY TART | \$175

# AFTERHOURS

11:00 pm - 6:00 am

## GRANDMA GUACAMOLE | \$215

Pico de gallo and tortilla chips

## CAESAR SALAD | \$230

Romaine lettuce, Caesar dressing, croutons

Add sautéed shrimp (3 pcs) **+\$110**

Add grilled chicken breast **+\$75**

Add salmon **+\$120**

## CHICKEN BROTH "LA COCINA" | \$210

Rice, chickpeas, avocado and chipotle

## OAXACA CHEESE QUESADILLA | \$215

Guacamole, pico de gallo and homemade sauce

Add mushrooms **+\$70**

Add chicken breast **+\$75**

Add flanksteak **+\$90**

## NACHOS GRAND | \$240

Refried beans, sour cream, pico de gallo, pickled onion, cheese sauce and jalapeño chilli

Add chicken breast **+\$75**

Add flanksteak **+\$90**

## PENNE PASTA WITH TOMATO SAUCE OR WHITE WINE SAUCE | \$205

Crispy parsley breadcrumbs and parmesan cheese

Add sautéed shrimp (3 pcs) **+\$110**

Add chicken breast **+\$75**

## "LA COCINA" CLUB SANDWICH | \$290

Chicken breast, ham, manchego cheese, chipotle mayo and french fries

## CAPRESE SANDWICH | \$245

Homemade bread, tomato, mozzarella cheese, pesto, arugula and french fries

## BEEF CHEESE BURGER (220 gr) | \$330

Tomato, romaine lettuce, chipotle mayo and french fries

## SWEETS

TRES LECHES CAKE | \$170

MIXED BERRY TART | \$170

# BEVERAGE LIST

## SOFT DRINKS | \$65

Coca cola, coca cola light, grapefruit soda, apple soda, sprite and orange soda

## WATER

### STILL

Bui 290 (ml) | \$90

Bui 946 (ml) | \$150

### SPARKLING

St. Pellegrino 505 (ml) | \$140

Bui 946 (ml) | \$150

Perrier 750 (ml) | \$150

## BEER

Domestic | \$95

Imported | \$100

Craft | \$125

## SPIRITS

Ask for our selection of spirits and liqueurs available by bottle or cocktail  
Rum, Vodka, Tequila, Mezcal, Whiskey, Gin, Brandy and Cognac

## WINES

Glass

Bottle

### SPARKLING

MONTES SPARKLING ANGEL

\$290

\$1450

*Chile*

### WHITE

MONTES CLASSIC, SAUVIGNON BLANC

\$200

\$950

*Valle de Casablanca, Chile*

CALIXA, CHARDONNAY

\$220

\$1050

**Valle de Guadalupe, Mexico**

SANTA MARGHERITA, PINOT GRIGIO

\$280

\$1350

*Valdadige, Italy*

### ROSE

CASA MADERO V

\$210

\$1050

*Valle de Parras, México*

### RED

CALIXA, CABERNET SAUVIGNON

\$230

\$1100

*Valle de Guadalupe, México*

MONTES LIMITED SELECTION, PINOT NOIR

\$220

\$1100

*Valle de Casablanca, Chile*

CASA MADERO MERLOT

\$240

\$1150

*Valle de Parras, México*

# BEVERAGE LIST

## CHAMPAGNE PER BOTTLE 750 MI

**MOËT & CHANDON BRUT** **\$2340**

*Eperney, Champagne, France*

**MOËT & CHANDON ROSÉ IMPERIAL** **\$2760**

*Eperney, Champagne, France*

**MOËT & CHANDON NECTAR IMPERIAL** **\$2400**

*Eperney, Champagne, France*

**VEUVE CLIQUOT BRUT** **\$2440**

*Reims, Champagne, France*

**VEUVE CLIQUOT ROSÉ** **\$2960**

*Reims, Champagne, France*

**DOM PERIGNON** **\$6200**

*Eperney, Champagne, France*

*For additional wines from our Resort master wine list please call ext. 0*

## COCKTAILS

**PALOMA** **\$185**

*Tequila, Grapefruit soda*

**MEZCALITA** **\$230**

*Mezcal, lime juice, natural syrup, controy*

**LONG ISLAND ICED TEA** **\$260**

*Tequila, rum, gin, controy, juice, syrup, cola*

**GOLDEN MARGARITA** **\$240**

*Tequila Don Julio reposado, Grand Marnier, lime juice, agave nectar*

**MIMOSA** **\$295**

*Sparkling wine, orange juice*

**DESAYUNO**  
6:30 am - 11:00 am

**CONTINENTAL | \$305** 

Jugo fresco de naranja o verde

Tazon de frutas con granola, yogurt y pan de la casa

Café americano o té

**AMERICANO | \$355**

Desayuno continental más dos huevos de la granja al gusto

Con tocino o jamón, pan tostado y papas cambay rostizadas

**A LA CARTA**

**AVENA DE LA "RIVIERA" | \$195** 

Leche, fresa, plátano, coco, arándano, semillas y miel de Yucatán

**TAZON DE FRUTAS CON GRANOLA** 

**HECHA EN CASA | \$220**

Acompañado con yogurt natural, maracuya y semillas garapiñadas

**HUEVOS AL GUSTO (2 pzs) | \$285**

Con tocino o jamón, pan tostado y papas chambay rostizadas

**BAGEL DE SALMÓN AHUMADO DEL ATLÁNTICO | \$295**

Bagel hecho en casa, queso crema, huevo duro, pepinillos y salsa virge

**CHILAQUILES DE LA ABUELA | \$210** 

Salsa verde o roja, queso Cotija, crema y cilantro

Con huevo (1 pza) **+\$35**

Con cochinita pibil **+\$70**

Con arrachera **+\$90**

**HOT CAKES (3 pzas) | \$245**

Tocino crujiente, mantequilla de canela y miel de maple

**CAPUCCINO, LATTE O MOCA (300 ml) | \$95**

**ESPRESSO (50 ml) | \$80**

**JARRA DE CAFÉ AMERICANO**

Grande (10 tazas) **\$240**

Pequeña (4 tazas) **\$130**

**TÉ O INFUSIONES (300 ml) | \$90**

**JUGO FRESCO (350 ml) | \$95**

Naranja o verde



# DESAYUNO NIÑOS

6:30 am - 11:00 am

## PEQUES (NIÑOS)

**JUGO DE NARANJA O MANZANA | \$75**

**HUEVOS DE LA GRANJA REVUELTOS | \$145**

Con frutas de temporada

**HOJUELAS DE MAÍZ O CHOCO KRISPIS | \$80**

Leche o yogurt natural

**QUESADILLAS DE QUESO OAXACA (2 pzas) | \$145**

Con frutas de temporada

**HOT CAKES (2 pzas) | \$160**

Mantequilla de canela y miel maple

# COMIDA Y CENA

11:00 am - 10:00 pm

**GUACAMOLE DE LA ABUELA | \$215**

Con pico de gallo y totopos

**ENSALADA CÉSAR | \$230**

Lechuga romana, aderezo cesar y crutones

Con camarones (3 pzas) **+\$110**

Con pechuga de pollo a la plancha (160 gr) **+\$75**

Con salmon **+\$120**

**COCTEL DE CAMARÓN | \$280**

Salsa coctelera, aguacate, cilantro y totopos

**CONSOMÉ DE POLLO "LA COCINA" \* | \$210**

Arroz blanco, garbanzo, aguacate y chipotle

**QUESADILLA DE QUESO OAXACA | \$215**

Guacamole, pico de gallo y salsa verde

Con hongos **+\$70**

Con pechuga de pollo marinada **+\$75**

Con arrachera **+\$85**

**FAJITAS DE RES Y POLLO (180 gr) | \$310**

Guacamole, pico de gallo, frijoles refritos y tortillas de harina

**ALITAS DE POLLO CRUJIENTES BUFFALO O BBQ**

**(6 PZAS) \$230 (12 PZAS) \$410**

Apio, zanahoria y aderezo blue cheese

**NACHOS GRAND | \$240**

Frijoles refritos, crema ácida, pico de gallo, cebolla encurtida, salsa de queso, jalapeños

Con Pollo **+\$70**

Con Arrachera **+\$85**

**PASTA PENNE CON SALSA DE TOMATE O**

**SALSA DE VINO BLANCO | \$205**

Crujiente de pan con perejil y queso parmesano

Con camarones (3 pzas) **+\$110**

Con pechuga de pollo a la parrilla (160 gr) **+\$75**

COMIDA Y CENA  
11:00 am - 10:00 pm

**CLUB SÁNDWICH “LA COCINA” | \$290**

*Pechuga de pollo, jamón, queso manchego, mayonesa de chipotle y papas a la francesa*

**HAMBURGUESA DE RES (220 gr) | \$330**

*Tomate, lechuga Romana, mayonesa de chipotle y papas a la francesa*

**ATÚN ADOBADO CON ENSALADA COUS COUS | \$370**

*Del Mar*

**PRIME NEW YORK (12oz/340 gr) | \$810**

*A la parrilla*

**ACOMPAÑAMIENTOS | CADA UNO \$180** 

*Puré de papas*

*Espinacas a la crema*

*Papas a la francesa*

**PEQUES (NIÑOS)**

**DEDITOS DE POLLO CRUJIENTES (4 pzas) | \$165**

*Aderezo aurora y papas a la francesa*

**PASTA PENNE | \$155**

*Salsa de tomate con queso parmesano*

**QUESADILLA DE JAMÓN Y QUESO OAXACA (2 pzas) | \$165**

*Pico de gallo y guacamole*

**VEGETARIANO**

**PASTA PENNE CON SALSA DE TOMATE Y ESPÁRRAGOS | \$235** 

*Crujiente de pan con perejil y queso parmesano*

**SANDWICH CAPRESE | \$245** 

*Pan de la casa, tomate, queso Mozzarella, pesto, arugula y papas a la francesa*

**POSTRES**

**PASTEL TRES LECHEs | \$170**

**TARTA DE FRUTOS ROJOS | \$175**

# POR LA MADRUGADA

11:00 pm - 6:00 am

## GUACAMOLE DE LA ABUELA | \$215

Con pico de gallo y totopos

## ENSALADA CESAR | \$230

Lechuga romana, aderezo Cesar y crotones

Con camarones (3 pz) **+\$110**

Con pechuga de pollo a la plancha **+\$75**

Con salmón **+\$120**

## CONSOMÉ DE POLLO "LA COCINA" | \$210

Arroz blanco, garbanzo, aguacate y chipotle

## QUESADILLAS DE QUESO OAXACA | \$215

Guacamole, pico de gallo y salsa de la casa

Con hongos **+\$70**

Con pechuga de pollo **+\$75**

Con arrachera **+\$90**

## NACHOS GRAND | \$240

Frijoles refritos, crema acida, pico de gallo, cebolla encurtida, salsa de queso y jalapeños

Con Pollo **+\$70**

Con Arrachera **+\$85**

## PASTA PENNE CON SALSA DE TOMATE O SALSA DE VINO BLANCO | \$205

Crotones con perejil y queso parmesano

Con camarones (3 pzas.) **+\$110**

Con pechuga de pollo **+\$75**

## CLUB SANDWICH "LA COCINA" | \$290

Pechuga de pollo, jamón, queso, queso manchego, mayonesa de chipotle y papas a la francesa

## SANDWICH CAPRESSE | \$245

Pan de la casa, tomate, queso mozzarella fresco, pesto, arugula y papas a la francesa

## HAMBURGUESA DE RES (220 GR.) | \$330

Tomate, lechuga Romana, mayonesa de chipotle y papas a la francesa

## POSTRES

PASTEL TRES LECHEs | \$170

TARTA DE FRUTOS ROJOS | \$170

**REFRESCOS (355 ml) | \$65***Coca cola, Coca cola light, Fresca, Sprite, Fanta, manzana y agua mineral***AGUA NATURAL***Bui (290 ml) | \$90**Bui (946 ml) | \$150***AGUA MINERAL***St. Pellegrino (505 ml) | \$140**Bui (946 ml) | \$150**Perrier (750 ml) | \$150***CERVEZA (355 ml)***Nacional | \$95**Importada | \$100**Artesanal | \$125***ESPIRITUOSOS***Pregunte por nuestra selección de licores disponibles por botella o cóctel**Ron, Vodka, Tequila, Mezcal, Whiskey, Ginebra, Brandy y Cognac***VINOS**

Copa	Botella
150 ml	750 ml

**ESPUMOSOS****MONTES SPARKLING ANGEL****\$290**   **\$1450***Chile***BLANCO****MONTES CLASSIC, SAUVIGNON BLANC**   **\$200**   **\$950***Valle de Casablanca, Chile***CALIXA, CHARDONNAY**   **\$220**   **\$1050***Valle de Guadalupe, México***SANTA MARGHERITA, PINOT GRIGIO**   **\$280**   **\$1350***Valdadige, Italy***ROSADO****CASA MADERO V**   **\$210**   **\$1050***Valle de Parras, México***TINTO****CALIXA, CABERNET SAUVIGNON**   **\$230**   **\$1100***Valle de Guadalupe, México***MONTES LIMITED SELECTION, PINOT****NOIR**   **\$220**   **\$1100***Valle de Casablanca, Chile***CASA MADERO MERLOT**   **\$240**   **\$1150***Valle de Parras, México*

# SELECCIÓN DE BEBIDAS

## CHAMPAGNE PER BOTTLE 750 MI

**MOËT & CHANDON BRUT** \$2340

*Eperney, Champagne, Francia*

**MOËT & CHANDON ROSÉ IMPERIAL** \$2760

*Eperney, Champagne, Francia*

**MOËT & CHANDON NECTAR IMPERIAL** \$2400

*Eperney, Champagne, Francia*

**VEUVE CLIQUOT BRUT** \$2440

*Reims, Champagne, Francia*

**VEUVE CLIQUOT ROSÉ** \$2960

*Reims, Champagne, Francia*

**DOM PERIGNON** \$6200

*Eperney, Champagne, Francia*

## CÓCTELES

**PALOMA** \$185

*Tequila, refresco de toronja*

**MEZCALITA** \$230

*Mezcal, jugo de limón, jarabe y Controy*

**LONG ISLAND ICED TEA** \$260

*Tequila, ron, ginebra, Controy, jugo, jarabe y refresco*

**GOLDEN MARGARITA** \$240

*Tequila Don Julio Reposado, Grand Marnier,*

*Zumo de limón*

**MIMOSA** \$295

*Vino espumoso y jugo de naranja*