

# Menú

DESAYUNO • COMIDA • CENA

**H** Holiday Inn  
UN HOTEL IHG®

## Desayuno / Breakfast

### CONTINENTAL / CONTINENTAL \$85.00

Café, jugo, fruta y 4 piezas de pan tostado blanco o integral.

Coffee, juice, fruit plate and four pieces of white or wheat toast.

### AMERICANO / AMERICAN \$98.00

Huevos al gusto (2 pzs), revueltos, estrellados o volteados, fruta o jugo, café o té o leche y 4 pzs de pan tostado blanco o integral.

Scrambled eggs (2 pcs), overeasy or sunny side up, fruit plate or juice. Coffee or tea or milk & 4 pieces of white or wheat toast.

### HOT CAKES (3 PIEZAS) \$85.00 PANCAKES (3 PCS)

Hot cakes (3 pzs) servidos con mantequilla, miel maple o miel de abeja o mermelada, con su opción de fruta mixta o plátano o fresa.

Pancakes (3 pcs) served with butter, maple syrup, honey or jelly, and your choice of mixed fruit, banana or strawberries.

### PLATO DE FRUTA DE LA ESTACIÓN \$78.00 (280 GRAMOS) / SEASONAL FRUIT PLATE (280 G)

Fruta de temporada (melón, papaya, sandía y piña) (280 grs).

Seasonal fruit (watermelon, melon, pineapple & papaya) (280 gm)

### PAN FRANCÉS / FRENCH TOAST \$85.00

Pan Francés deliciosamente espolvoreado con azúcar y canela su opción de fruta plátano o fresa (4 pzs).

French toast with powdered sugar and cinnamon and your choice of banana or strawberry topping (4 pcs).

### MOLLETES RANCHEROS \$85.00

2 Piezas de pan con frijoles refritos y queso manchego gratinado, acompañados de pico de gallo

2 Pieces of bread with beans, melted manchego cheese and pico de gallo sauce.

### YOGUR CON GRANOLA \$75.00 YOGURT WITH GRANOLA

Yogur natural o de sabor con granola.

Plain or flavored yogurt with granola.

## Entradas / Appetizers

### NACHOS / NACHOS \$92.00

Totopos cubiertos con queso cheddar, jalapeños, crema y 100 grs de fajitas de pollo o arrachera.

Fried corn tortilla chips with Cheddar cheese, 100 gm grilled chicken or flank steak, jalapeños and sour cream.

### TEX MEX QUESADILLA \$98.00 QUESADILLA TEX MEX

Tortilla de harina con queso Oaxaca, guacamole, salsa pico de gallo y su opción de pollo o carne (3 pzs).

3 pcs Flour tortillas with Oaxaca cheese, grilled beef or chicken, guacamole and pico de gallo sauce.

### GUACAMOLE CON TOTOPOS \$80.00 GUACAMOLE WITH CORN CHIPS

Original guacamole con totopos y salsa pico de gallo (200 grs).

Fresh guacamole, served with corn tortilla chips and pico de gallo sauce (200 gm).

### QUESO FUNDIDO / MELTED CHEESE \$98.00

Queso con chorizo o champiñones, acompañado con tortillas de harina (260 grs).

Melted cheese with chorizo sausage or fresh mushrooms and flour tortillas (260 gm).

### ALITAS DE POLLO EN SALSA BÚFALO \$98.00 BUFFALO WINGS

Alitas aderezadas con salsa de búfalo (8 pzs).

Chicken wings tossed in Buffalo sauce (8 pcs).

### PANELA ASADA A LAS FINAS HIERBAS \$92.00 PANELA CHEESE ROASTED WITH FINE HERBS

Queso panela asado a las finas hierbas (200 grs).

Roasted panela cheese with fine herbs (200 gm).

## Especiales / Specials

### CHILAQUILES ROJOS O VERDES \$90.00 RED OR GREEN CHILAQUILES

Los tradicionales de tortilla de maíz frita con salsa verde o roja, espolvoreados con queso, 120 grs de pollo asado o 2 huevos al gusto.

The traditional chilaquiles with red or green sauce and sour cream & cheese, topped with 2 eggs or 120 gm of chicken fajitas.

### HUEVOS RANCHEROS / RANCHEROS EGGS \$95.00

Huevos estrellados sobre una tortilla de maíz frita, bañados con salsa ranchera acompañados de frijoles refritos (2 pzs).

Fried eggs over corn tortilla with ranchero sauce served with refried beans (2 pcs).

### OMELETTE AL GUSTO \$95.00 CREATE YOUR OWN OMELETTE

Huevos estilo omelette con queso y su elección de jamón, salchicha, champiñones o chorizo con 4 pzas de pan blanco o integral (2 pzs).

Eggs omelette with melted cheese and your choice of ham, mushrooms, sausage or chorizo (2 pcs) and 4 pcs of bread white or wheat.

### OMELETTE DE CLARAS / EGG WHITE OMELETTE \$98.00

Omelette de tres claras de huevo con queso panela, verduras y 4 pzs de pan tostado blanco o integral.

Egg whites with fresh panela cheese and veggies served with 4 pcs white or wheat toast (3 pcs).

### SINCRONIZADAS / SINCRONIZADAS \$90.00

Tortillas de harina, con frijoles refritos, jamón y queso Chichuahua (2 pzs).

Flour tortilla spread with refried beans, melted cheese and ham (2 pcs).

### ENCHILADAS / ENCHILADAS \$98.00

Tortillas de maíz ligeramente fritas dobladas y rellenas de queso o pollo deshebrado bañadas en salsa verde o roja, con crema y queso fresco (3 pzs).

Lightly fried corn tortillas rolled and stuffed with cheese or shredded chicken, then topped with green or red sauce, with sour cream and fresh cheese (3 pcs).

## Extras / Side Orders

### PAPAS A LA FRANCESA (120 GRS) / FRENCH \$46.00 FRIES (120 GM)

### FRIJOLES REFRITOS (120 GRS) / REFRIED \$29.00 BEANS (120 GM)

### ORDEN DE VEGETALES AL VAPOR (120 GRS) \$29.00 STEAMED VEGETABLES (120 GM)

### ORDEN DE QUESO PANELA (120 GRS) \$29.00 PANELA CHEESE ORDER (120 GM)

## Bebidas / Drinks

### CAFÉ (100 MIL) / COFFEE (100 ML) \$29.00

### REFRESCOS (355 ML) / SOFT DRINKS (355 ML) \$29.00

### LIMONADA (236 ML) / LEMONADE (236 ML) \$29.00

### CAPUCHINO (120 ML) / CAPPUCCINO (120 ML) \$32.00

## Horarios de desayuno y cena / Breakfast & Dinner Delivery Hours

6:30 AM. A 12:00 PM. Diario / Daily

12:00 PM. A 23:00 PM. Diario / Daily

# Menú

DESAYUNO • COMIDA • CENA

**Holiday Inn**  
UN HOTEL IHG®

## Ensaladas & Salads

**ENSALADA CÉSAR** \$104.00  
**CHICKEN CAESAR SALAD**  
Pechuga a la parrilla, lechuga troceada, aderezo César y crotones (200 grs).  
Pechuga a la parrilla, lechuga troceada, aderezo César y crotones (200 grs).

**ENSALADA DE MANZANA Y PERA** \$104.00  
**PEAR AND APPLE SALAD**  
Crujiente mezcla de lechugas con pera, manzana, arándanos, nueces caramelizadas, aderezadas con vinagreta italiana y lluvia de queso cabra (200 grs).  
Mixed lettuce, pear, apple, dried cranberries, nuts, goat cheese and Italian vinaigrette (200 gm).

**ENSALADA VERDE / GREEN SALAD** \$100.00  
Mezcla de lechugas, espinacas, pepino, pimiento verde y aguacate, aderezado al gusto (200 grs).  
Mixed greens, spinach, cucumber, bell pepper, and avocado.

## Hamburguesas & Sándwiches Burgers & Sandwiches

**HAMBURGUESA / CHEESEBURGER** \$109.00  
Carne de res, con jamón, tocino crujiente, lechuga, queso manchego y papas a la francesa (180 grs).  
Char-broiled burger, ham, crispy bacon, lettuce, tomato and manchego cheese, served with french fries (180 gm).

**CLUB DE ENSALADA DE POLLO** \$109.00  
**CHICKEN SALAD CLUB**  
Combinación de ensalada de pollo, jamón, tocino crujiente, aguacate, queso manchego, servido con papas a la francesa.  
Chicken salad, ham, crispy bacon, avocado, manchego cheese, served with french fries.

**SÁNDWICH DE POLLO TUSCANO** \$109.00  
**TUSCAN CIABATTA**  
Pechuga de pollo a la parrilla con queso manchego, pimiento asado, espinaca y tomate, Servido en un pan chapata y aderezo de pesto.  
Marinated chicken breast, grilled and topped with manchego cheese, roasted red pepper, fresh spinach and sliced tomato. Served on a grilled Ciabatta with pesto mayo.

**CREA TU PROPIA HAMBURGUESA** \$121.00  
**BUILD YOUR OWN BURGER**  
Carne de res con los siguientes ingredientes a elegir: champiñones, cebolla caramelizada, tocino, guacamole, queso amarillo, queso Chihuahua, queso manchego (a escoger uno), jalapeños y pico de gallo (180 grs).  
Char-broiled burger topped with your choice of the following: Chihuahua, manchego or cheddar, grilled onions, guacamole, sautéed mushrooms, jalapeño peppers, pico de gallo sauce and bacon (180 gm).

**PEPITO DE ARRACHERA** \$121.00  
**FLANK STEAK PEPITO**  
Fajitas de arrachera, frijoles refritos y un toque de chile chipotle en pan baguette con papas a la francesa (140 grs).  
Flank steak fajitas, refried beans and chipotle pepper over baguette bread served with french fries (140 gm).

**SÁNDWICH ESPAÑOL** \$109.00  
**SPANISH SANDWICH**  
Jamón serrano con queso gouda en pan foccacia con aderezo de miel y mostaza (100 grs).  
Spanish ham on Foccacia bread with gouda cheese and honey mustard dressing (100 gm).

## Sopas / Soups

**SOPA DE TORTILLA / TORTILLA SOUP** \$78.00  
Sopa de tortilla servida con chicharrón seco, aguacate, queso panela, crema fresca y aros de chile pasilla seco (250 ml).  
Tortilla soup with pork skin, avocado, panela cheese, sour cream, and pasilla chili broth (250 ml).

**CALDO TLALPEÑO / TLALPEÑO STYLE BROTH** \$78.00  
Caldo Tlalpeño, servido con pechuga de pollo desmenuzado, verduras, queso fresco y chipotle, perfumado con hoja de epazote (250 ml).  
Chicken broth, vegetables, fresh cheese and chipotle, and epazote leaf (250 ml).

**CONSOMÉ DE POLLO ESPECIAL** \$75.00  
**SPECIAL CHICKEN SOUP**  
Caldo con pollo desmenuzado, verduras, arroz blanco, toque de aguacate y cilantro (250 ml).  
Chicken soup, vegetables, cilantro, avocado and white rice (250 ml).

**FIDEO SECO / DRY NOODLE** \$85.00  
Fideo seco con mini albóndigas, crema, queso y chipotle (200 grs).  
Dry noodles with cream, cheese, chipotle and mini meatballs (200 gm).

## Platos Fuertes Entrees

**ARRACHERA NORTEÑA / MARINATED FLANK STEAK** \$228.00  
Arrachera marinada a la plancha acompañada de vegetales a la parrilla, guacamole, papa al horno y chiles toreados (200 grs).  
Flank steak with grilled vegetables, grilled peppers, guacamole and baked potato (200 gm)

**PECHUGA DE POLLO / GRILLED CHICKEN BREAST** \$109.00  
Pechuga de pollo asada a la parrilla servida con verduras y puré de papa (200 grs).  
Chicken breast served with vegetables and mashed potatoes (200 gm).

**SALMÓN CON COSTRA DE PEPITA** \$228.00  
**PEPITA CRUSTED SALMON**  
Salmón con costra de pepita, con espárragos, pure de papa y tomate deshidratado en espejo de salsa de cilantro (200 grs).  
Salmon with pepita crust, cilantro sauce, asparagus and mashed potatoes (200 gm).

**ESPAGUETI ALFREDO / SPAGHETTI ALFREDO** \$109.00  
Pasta espagueti con salsa Alfredo (180 grs).  
Alfredo sauce served over spaghetti (180 gm).

**ENCHILADAS SUIZAS** \$126.00  
**SWISS ENCHILADAS**  
Enchiladas de pollo bañadas de salsa verde, gratinadas y con aros de cebolla (3 pzs).  
Chicken enchiladas covered with cheese and verde sauce (3 pcs).

**RIB EYE ANGUS** \$339.00  
Filete angus con papa al horno y vegetales a la parrilla (350 grs).  
Steak with baked potato and grilled vegetables (350 gm).

**ATÚN CON MIEL AL CHIPOTLE** \$228.00  
**TUNA STEAK WITH HONEY AND CHIPOTLE OR GRILLED**  
Filete de atún con ajonjolí y un toque de miel o sellado (200 grs).  
Tuna fillet covered in sesame seed with honey chipotle sauce on the side (200 gm).

## Postres / Desserts

**FLAN NAPOLITANO (180 grs)** \$80.00  
**NEAPOLITAN FLAN (180 gm)**

**TARTA DE QUESO (180 grs)** \$80.00  
**CHEESE CAKE (180 gm)**

**PASTEL DE CHOCOLATE (180 grs)** \$80.00  
**CHOCOLATE CAKE (180 gm)**

**HELADO (3 bolas)** \$80.00  
**ICE CREAM (3 scoops)**

Todos los platillos incluyen impuestos, se añadirá el 15% por concepto de servicio.  
A 15% gratuity will be charged and applicable sales tax will be included in the price of all items.