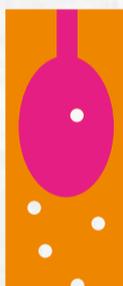


MENÚ

Comida

& cena

MARRIOTT
REFORMA



CONDIMENTO®
buffet & cocina convergente



Saludables

\$135 QUÍNOA MEDITERRÁNEA | 250 g | 380 cal
Fresca y deliciosa combinación de pepino, jitomate, pimientos, aceitunas y quínoa con citroneta de limón amarillo 🌟

BAJOS EN CARBOHIDRATOS

Y altos en proteína. Se sirven con ensalada de jitomates, pepino, cebolla morada, kale, espinacas y aderezo de limón amarillo y aceite de oliva extra virgen

\$205 Suprema de pollo asada | 200 g

\$415 Filete de salmón asado | 200 g

\$350 Sábana de filete de res asada | 200 g

\$175 WRAP DE VEGETALES | 1 PIEZA

Relleno de vegetales salteados, queso panela asado y champiñones al pesto, se sirve con ensalada de jitomates, pepino, cebolla morada, kale, espinacas, aderezo de limón amarillo y aceite de oliva virgen

\$130 SOPA DE POLLO Y TALLARINES | 250 ml

Consomé de pollo con tallarines y pechuga de pollo deshebrada (60 g), zanahoria, calabacita y brócoli

ENTRADAS

\$199 CAZUELITA DE QUESO FUNDIDO | 200 g

Natural o acompañado de champiñones, chorizo o chile poblano con tortillas de harina o maíz

\$275 TACOS DE CHICHARRÓN DE ATÚN

| 3 PIEZAS, 200 g

Cubos de atún fresco marinados y fritos, con ensalada de pepino y hierbas frescas, aguacate y cacahuete tostado 

\$360 TACOS DE RIB EYE | 5 PIEZAS | 200 g

Nuestros famosos tacos de rib eye servidos con queso fundido, guacamole y chiles toreados

\$250 COCTEL DE CAMARÓN

ESTILO ACAPULCO | 130 g

El tradicional, ¡una verdadera delicia!

\$165 TACOS ESTILO BAJA | 2 PIEZAS

Filete de pescado rebozado (200 g), en tortilla de harina, con ensalada de col, mayonesa de chipotle y aguacate

\$265 AGUACHILE DE CAMARÓN | 130 g

Una delicia del Pacífico mexicano, preparado con pepino, aguacate, serrano, jugo de limón y un fresco toque de cilantro   



ENSALADAS



\$175 ENSALADA CÉSAR CLÁSICA

\$235 Con pollo | 150 g

\$245 Con camarones | 100 g

\$145 ENSALADA DEL CAMPO

Mix de lechugas, pepino, zanahoria, jitomate, apio, cebolla, aguacate, palmitos, con vinagreta de finas hierbas 

\$175 ENSALADA DE ESPINACA | 265 g

Con aderezo de mango, nuez caramelizada, uvas y queso de cabra en panko 

SOPAS Y CREMAS

\$130 CREMA DE ESQUITE | 250 ml

El tradicional sabor de esquites llevado a nuestra deliciosa crema 

\$130 SOPA DE TORTILLA | 250 ml

Con guarnición de aguacate, queso panela, chicharrón, chile pasilla y crema

\$130 CALDO DE POLLO | 250 ml

Pollo deshebrado (60 g), vegetales, arroz, con guarnición clásica 

RINCÓN ITALIANO

Nuestros platos son elaborados con 200 g de pasta

\$255 FETUCCINI ALFREDO

Con camarones (200 g)

\$215 PASTA AL GUSTO

Su elección de una pasta y una salsa:

Pastas cortas: Fussilli | Penne

Pastas largas: Espagueti | Fettuccini

Salsas: Bolognesa | Pomodoro | Pesto | Alfredo

\$195 | **ENCHILADAS** | 3 PIEZAS

Rojas, verdes, de mole xiqueño o suizas.

Rellenas de pollo (150 g), con queso, crema,
cebolla y cilantro 

SÁNDWICHES Y HAMBURGUESAS

\$285 HAMBURGUESA CLÁSICA | 1 PIEZA

Jugosa carne de res (240 g) con queso, tocino, lechuga, jitomate, cebolla y pepinillos, servida con papas a la francesa

\$279 CLUB SÁNDWICH | 1 PIEZA

Con jamón (100 g), pollo (100 g), queso y tocino (20 g), servido con papas a la francesa

\$275 TORTA DE MILANESA | 1 PIEZA

Telera horneada en casa, milanesa de filete de res (200 g), quesillo (90 g), jamón (70 g), con aguacate y jitomate, servida con chiles y verduras en escabeche 

\$365 PANINI DE ARRACHERA Y QUESO FUNDIDO | 1 PIEZA

Con arrachera (200 g), cebolla caramelizada, queso manchego, mayonesa de chipotle, servido con papas a la francesa



AVES



\$175 MUSLOS DE POLLO AL LIMÓN Y CILANTRO

| 300 g

Servidos con mix de lechugas, jitomate, vinagreta de limón Meyer, aceite extra virgen y sal de grano 

\$245 PECHUGA DE POLLO CON MOLE XIQUEÑO

| 200 g

Servida con arroz blanco, chips de plátano y quelites con citroneta  

PECHUGA DE POLLO AL LIMÓN

\$245 CON ALCAPARRAS | 200 g

Vegetales rostizados, salsa de mantequilla con alcaparras y limón, puré de papa



CARNES

- \$379 ARRACHERA MARINADA | 200 g**
Con cebolla y chiles toreados, guacamole y tortillas de maíz
- \$320 CARNE ASADA TAMPIQUEÑA | 200 g**
Con frijoles refritos, guacamole, enchilada de mole y rajas con crema
- \$385 FILETE MIGÑÓN | 200 g**
Envuelto en tocino, servido con salsa cremosa de champiñones y papas a la francesa

>>>>>>>>>> PESCADOS Y MARISCOS <<<<<<<<<<<

\$415 SALMÓN A LA PARRILLA | 200 g
Con puré de camote especiado y ensaladita verde

\$335 ATÚN SELLADO CON COSTRA DE AJONJOLÍ
| 200 g
Servido con espinacas salteadas al ajo 

\$495 CAMARONES AL GUSTO | 200 g, 16-20
Servidos con arroz blanco
Su elección de: al ajillo, mojo de ajo, a la parrilla,
o empanizados

ESPECIALIDADES REGIONALES



\$310 FAJITAS DE ARRACHERA O DE POLLO

| 200 g

Su elección de arrachera o de pollo, preparadas con cebolla y pimientos, servidas con guacamole y frijoles refritos

\$195 HUERACHE CAMPECHANO

| 180 g

Masa artesanal con una combinación de suadero y longaniza

\$390 FILETE DE HUACHINANGO

| 200 g

Su elección de:

A la plancha, a la mantequilla, al mojo de ajo o empanizado

Pastres

\$115 FLAN DE CAJETA | 1 PORCIÓN, 140 g
Cremoso flan elaborado con cajeta, servido con nuez

\$115 PASTEL DE TRES LECHEs
| 1 PORCIÓN, 200 g
Nuestra famosa receta servida con crema batida, fresas y rompopo

\$75 HELADO | 1 PORCIÓN, 120 g
Vainilla, chocolate, fresa

\$150 PASTEL DE CHOCOLATE SIN GLUTEN
| 1 REBANADA, 200 g
Elaborado con fino cacao y delicioso ganache de chocolate

\$115 CHEESECAKE | 1 REBANADA, 180 g
El tradicional cremoso, servido con compota de frutos rojos

COCTELES SIN ALCOHOL

- \$90 TROPICAL COOLER | 450 ml**
Durazno, guayaba, piña y menta
- \$90 SUNNY MANGO | 450 ml**
Mango, manzana, chilito Tajín, chamoy y limón
- \$90 FRESH MAPLE | 450 ml**
Uvas frescas, manzana verde, maple y jengibre
- \$90 RASPBERRY TEA | 450 ml**
Frambuesa, albahaca, té negro y refresco

BEBIDAS

- \$69** >>>>> **LIMONADA | 355 ml**
- \$69** >>>>> **NARANJADA | 355 ml**
- \$45** >>>>> **BOTELLA DE AGUA | 600 ml**
- \$69** >>>>> **CAFÉ AMERICANO | 210 ml**
- \$69** >>>>> **CAFÉ ESPRESSO | 40 ml**
- \$75** >>>>> **CAPUCHINO | 210 ml**
- \$79** >>>>> **CHAI LATTE | 210 ml**
- \$69** >>>>> **TÉ HELADO | 355 ml**

 **LIGERO**

 **PICANTE**

 **SUGERENCIA DEL CHEF**

El consumo de productos crudos o poco cocinados en carnes, aves, mariscos o huevos, aumentan el riesgo a padecer enfermedades alimenticias.

Precios en moneda nacional.
Incluyen impuestos.

Peso promedio de alimentos antes de cocción.

Marzo, 2025.