



EMPORIO[®]

I X T A P A



SERVICIO A CUARTOS
ROOM SERVICE

PESO PROMEDIO DE ALIMENTOS ANTES DE COCCIÓN. SI TIENES ALGUNA PREOCUPACIÓN CON RESPECTO A ALERGIAS ALIMENTARIAS, POR FAVOR DÉJANOS SABERLO AL REALIZAR TU ORDEN. NUESTROS PLATILLOS CON HUEVO PUEDEN PREPARARSE SÓLO CON CLARAS. EL CONSUMO DE PRODUCTOS CRUDOS O POCO COCINADOS EN CARNES, AVES, MARISCOS O HUEVOS, AUMENTAN EL RIESGO DE PADECER ENFERMEDADES ALIMENTICIAS.

MARCA LA EXTENSIÓN 0 (EXPRESS LINE) DESDE EL TELÉFONO DE TU HABITACIÓN PARA REALIZAR TU PEDIDO, O PARA SOLICITAR EL RETIRO DEL SERVICIO DE ALIMENTOS, O BIEN, PARA HACER VÁLIDA LA GARANTÍA DE ENTREGA DE PLATILLO DENTRO DE 45 MINUTOS.

TU COMPLETA SATISFACCIÓN ES NUESTRA META, SI DESEAS ALGO QUE NO ESTÉ EN EL MENÚ, PÍDELO Y HAREMOS TODO LO POSIBLE POR COMPLACERTE.

PRECIOS EN MONEDA NACIONAL. INCLUYEN IMPUESTOS.

AVERAGE FOOD WEIGHT BEFORE COOKING. IF YOU HAVE ANY CONCERNS REGARDING FOOD ALLERGIES, PLEASE ALERT YOUR SERVER WHEN YOU PLACE YOUR ORDER. OUR EGG PLATES CAN BE PREPARED WHITES ONLY. CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH OR EGGS MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE ILLNESSES.

DIAL EXTENSION 0 (EXPRESS LINE) FROM YOUR ROOM PHONE IN ORDER TO TO PLACE YOUR ORDER, OR TO HAVE THE DINING TABLE OR TRAY REMOVED, OR TO MAKE EFFECTIVE THE 45 MINUTES GUARANTEE.

YOUR COMPLETE SATISFACTION IS OUR GOAL, IF YOU WISH SOMETHING THAT IS NOT ON THE MENU, PLEASE ASK FOR IT AND WE WILL DO OUR BEST TO MEET YOUR EXPECTATIONS.

PRICES ARE EXPRESSED IN MEXICAN PESOS. TAXES ARE INCLUDED.

¡BUEN PROVECHO!

DESAYUNO: 7 - 11:50 hs
COMIDA / CENA: 12 - 22 hs

MARQUE 0 PARA ORDENAR

BON APPÉTIT!

BREAKFAST: 7 - 11:50 hs
LUNCH - DINNER: 12 - 22 hs

DIAL 0 TO PLACE YOUR ORDER

7:00 a 11:50 hs.

PARA COMENZAR EL DÍA...

PAQUETES DE DESAYUNOS

Todos los paquetes de desayuno incluyen: orden de fruta (250 g), jugo o leche (300 ml), café (355 ml) o té (355 ml), pan dulce o pan tostado natural o integral (2 piezas).

AMERICANO | \$240

Huevos (2 piezas) con tocino, salchicha o jamón (30 g), frijoles refritos, panela asado y plátano frito

CONDIMENTO | \$265

Huevos tirados (2 piezas) con frijoles, enchilada verde, panela asado, pan o tortillas

BAJO EN CALORÍAS | 636 cal | \$250

Supremas de toronja (250 g), jugo verde, omelette de claras (3 huevos) con queso panela, espinacas y champiñones; acompañado de jitomate y nopal asado

HUEVOS TRADICIONALES

| 2 piezas

Acompañados de frijoles refritos, queso panela asado y plátano macho frito

RANCHEROS | \$140

DIVORCIADOS | \$159

ALBAÑIL | \$190

TIRADOS | \$149

HUEVOS AL GUSTO | 2 piezas | \$169

Su elección de: con chorizo (90 g), jamón (90 g) o salchicha (90 g), se sirven con plátano macho frito, queso panela y frijoles refritos

OMELETTE | \$190

| 3 huevos

Acompañado de frijoles refritos, queso panela asado y plátano macho frito

JAMÓN Y QUESO MANCHEGO

SÓLO CLARAS CON ESPINACAS JITOMATE Y QUESO DE CABRA



Nuestros platos con huevo pueden prepararse con huevos enteros o sólo con claras, a su solicitud

FRUTAS Y CEREALES

AVENA | 250 g | 380 cal | \$89

Tradicional, preparada con leche o agua

CEREAL AL GUSTO | 25 g | 355 cal | \$85

Con leche (240 ml)

CANASTA DE PAN DULCE | 3 piezas | \$79

PLATO DE FRUTA | 450 g | \$115

Con queso cottage o yogurt (60 g)

CLÁSICOS MODERNOS

CHILAQUILES | \$150

Rojos, verdes o de mole xiqueño, con crema, queso, cilantro y cebolla

Con pollo | 150 g | \$195

Con huevo | 2 piezas | \$215

Con arrachera | 150 g | \$240

ENCHILADAS | 3 piezas | \$185

Rellenas de pollo (150 g), rojas, verdes, suizas o de mole xiqueño, con crema, queso, cebolla y cilantro

QUESADILLAS | 3 piezas | \$125

Su elección de: champiñones, flor de calabaza o chorizo (90 g)

TOSTADA DE PAN CON AGUACATE

| 1 pieza | 473 cal | \$150

Huevos revueltos o pochados (2 piezas), cilantro, aceite de oliva

SÁNDWICH DE QUESO PANELA Y JAMÓN DE PAVO | 1 pieza | \$199

Pan de caja casero, jitomate, lechuga, aguacate y mayonesa, servido con vegetales al vapor

PAN FRANCÉS | 4 piezas | 480 cal | \$140

Su elección de:

- Chocolate • Maple
- Crema batida • Caramelo

HOT CAKES & WAFFLES TRADICIONALES

| 4 piezas | 480 cal | \$140

Su elección de:

- Chocolate • Maple
- Crema batida • Caramelo

COMIDAS Y CENAS

12:00 a 22:00 hs.

DEL MAR A SU MESA

TIRITAS DE PESCADO ESTILO ZIHUATANEJO | 300 g | \$180

COCTEL DE CAMARONES ESTILO ACAPULCO | 200 g | \$230

CAMPECHANA DE MARISCOS | 300 g | \$280

Pulpo, camarón y pescado

TOSTADAS DE CAMARÓN | 3 piezas, 300 g | \$240

AGUACHILE DE CAMARÓN | 250 g | \$260

AGUACHILE NEGRO | 250 g | \$260

Receta especial de la casa, ¡deliciosa!

LOS QUE NUNCA FALTAN

HAMBURGUESA CLÁSICA | 200 g | \$235

Con su elección de:
Papas a la francesa o ensalada César

CLUB SÁNDWICH | 200 g | \$235

Con su elección de:
Papas a la francesa o ensalada César

ENCHILADAS | 3 piezas | \$185

Rellenas de pollo (150 g), rojas, verdes, suizas o de mole xiqueño, con crema, queso, cebolla y cilantro

GUACAMOLE | 200 g | \$160

Acompañado con salsa de pico de gallo

ENSALADAS

ENSALADA DEL CAMPO | \$150

Bosque de lechugas con pepino, aguacate, jitomate, cebolla, ralladura de zanahoria.

Su elección de aderezo: bluecheese, César o vinagreta de finas hierbas

ENSALADA DE MARISCOS | 300 g | \$270

Ensalada verde con pulpo, camarones y pescado.

Su elección de aderezo: bluecheese, César o vinagreta de finas hierbas

TRADICIONAL ENSALADA CÉSAR | \$215

Con pollo a la parrilla (200 g)

SOPAS Y CREMAS

CALDO DE POLLO | 400 ml | \$150

Pollo deshebrado, vegetales y arroz, con garnición clásica

SOPA DE TORTILLA | 400 ml | \$150

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

POSTRES

FLAN DE CARAMELO

| 1 porción, 140 g | \$115

PASTEL DE TRES LECHE

| 1 porción, 200 g | \$115

PASTEL DE CHOCOLATE SIN GLUTEN

| 1 rebanada, 200 g | \$115

HELADO | 1 bola, 150 g | \$80

PLATOS FUERTES

CAMARONES AL GUSTO | 200 g | \$365

Su elección de: Al mojo de ajo, al ajillo o a la diablo. Acompañados con arroz y ensalada verde

FILETE DE PESCADO AL GUSTO

| 180 g | \$299

Su elección de: Al mojo de ajo, al ajillo, a la parrilla, mantequilla, a la diablo o empanizado, acompañado con arroz y ensalada verde

SALMÓN A LA PARRILLA | 150 g | \$360

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA

| 200 g | \$235

ARRACHERA MARINADA | 200 g | \$329

PESCADO ENTERO | 500 g | \$430

Frito, al ajo, al ajillo o a la diablo, con arroz y ensalada verde

RIB EYE | 350 g | \$430

Al término de su gusto, con puré de papa y verduras de su elección

¿NO QUE NO?

TACOS DE ARRACHERA

| 3 piezas, 200 g | \$330

Con tortilla de harina o maíz

Con queso fundido +\$40

CAMARONILLAS TRADICIONALES

| 3 piezas, 200 g | \$240

Con sabor guerrerense, acompañadas con salsa, lechuga, jitomate y cebolla

TACOS DE MARISCOS

| 3 piezas, 300 g | \$270

Pulpo, camarón y pescado

PESCADILLAS

| 3 piezas, 300 g | \$199

Acompañadas de guacamole, lechuga y jitomate

BEBIDAS

JUGOS | 300 ml | \$65

Naranja, toronja, zanahoria, verde

LECHE | 300 ml | \$50

Light, entera o deslactosada

CHOCOLATE | 210 ml | \$50

Caliente o frío

CAFÉ AMERICANO | 210 ml | \$45

TÉ | 210 ml, 1 sobre | \$45

REFRESCO | 355 ml | \$50

Coca Cola, Coca Cola Light, Mirinda, Squirt, Manzanita Sol

LIMONADA

Vaso | 300 ml | \$50

Jarra | 1 l | \$125

PIÑADA | 300 ml | \$93

BOTELLA DE AGUA | 600 ml | \$55

CERVEZA | Lata, 355 ml | \$80

Corona, Corona Light, Modelo Especial, Tecate, Tecate Light, XX Lager, Indio

PIÑA COLADA | 300 ml, 45 ml licor | \$185

MARGARITA | 300 ml, 45 ml licor | \$235

DAIQUIRÍ | 300 ml, 45 ml licor | \$125

VINOS

Por botella 750 ml o por copa 150 ml

ESPUMOSO

Prosecco Valdo Millesimato, Italia

Botella | \$881

BLANCO

Verano, México

Botella | \$734 Copa | \$164

ROSADO

Sierra Blanca Rosado, México

Botella | \$768 Copa | \$175

TINTO

Montepulciano, Italia

Botella | \$892 Copa | \$198

Alebrino Cabernet, Malbec, Petit Sirah

Botella | \$926

L.A. Cetto Reserva Privada Nebbiolo

Botella | \$972

Invierno Petit Verdot, México

Botella | \$768

Punto Final Malbec, Argentina

Botella | \$1 006

Trus Roble, España

Botella | \$1 062



EXTENSIÓN 0
hotelesemporio.com