MENÚ Desayuno

MARRIOTT
TUXTLA GUTIÉRREZ

CONDIMENTO®
buffet & cocina convergente

Saludables

$135 BOWL DE CHÍA CON AVENA | 200 g | 420 cal
Saludable fuente de omegas y calcio, reposada en leche de coco y almendras sin azúcar

$135 TOSTADA DE PAN CON AGUACATE | 1 PIEZA | 473 cal
Huevos revueltos o pochados (2 piezas), cilantro, aceite de oliva

$119 YOGURT GRIEGO NATURAL SIN AZÚCAR | 200 g
Servido con mezcla de frutos rojos y granola de la casa

$119 PLATO DE FRUTA | 450 g
Con queso cottage o yogurt (60 g) y granola de la casa

$145 SÁNDWICH DE QUESO PANELA Y JAMÓN DE PAVO | 1 PIEZA
Con jitomate, lechuga, aguacate y mayonesa

$85 AVENA | 250 g | 380 cal
La tradicional, preparada con leche o agua

$145 CLARAS A LA MEXICANA | 4 PIEZAS | 360 cal
Servidas con queso panela asado y vegetales salteados

DESAYUNOS CLÁSICOS

Los desayunos clásicos incluyen: orden de fruta (250 g), jugo o leche (300 ml), café de la casa (ilimitado) o té (210 ml), pan dulce o tostado integral o blanco (2 piezas).

$219 BAJO EN CALORÍAS | 636 cal

Claras a la mexicana con queso panela y vegetales salteados, bowl de chía con avena (100 g) y jugo de toronja (250 ml)

$245 DESAYUNO DE LA CASA

Orden de fruta, jugo de temporada, huevos tirados (2 piezas) con frijoles, enchilada verde, panela asado, café, té o leche, pan o tortillas

$235 DESAYUNO AMERICANO

Orden de fruta y jugo, café, té o leche, pan dulce o tostado. Huevos (2 piezas) con tocino, jamón o salchicha (30 g), frijoles refritos, panela asado y plátano frito

$255 DESAYUNO A LA INGLESA

Un clásico servido con salchicha (30 g), tocino (20 g), champiñones, papa hash brown y jitomate asado, orden de fruta y jugo, café o té, pan dulce o tostado

OMELETTE

$165

3 HUEVOS

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

DE JAMÓN Y QUESO CHEDDAR

DE CLARAS CON QUESO DE CABRA, ESPINACA Y TOMATE

DE HUITLACOCHE CON QUESO OAXACA

DE RAJAS DE CHILE POBLANO Y ELOTE

HUEVOS AL GUSTO

$155

2 PIEZAS

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

A SU ELECCIÓN HASTA 4 INGREDIENTES (total 60 g):

// Jitomate // Cebolla // Champiñón // Espinaca // Pimientos // Huitlacoche // Flor de calabaza // Jamón // Tocino // Pechuga de pavo // Cebolla caramelizada // Chorizo // Queso oaxaca // Queso cheddar // Queso panela // Queso de cabra // Queso crema

PAN HORNEADO EN CASA

3 PIEZAS

Dulce // Salado // De caja

$75

CLÁSICOS MODERNOS

$149 **CHILAQUILES**
Rojos, verdes o de mole xiqueño, con crema, queso, cilantro y cebolla

$175 **Con pollo | 150 g**
$155 **Con huevo | 2 piezas**
$215 **Con arrachera | 150 g**

$215 **ENCHILADAS | 3 PIEZAS**
Rellenas de pollo (150 g), rojas, verdes, suizas o de mole xiqueño, con crema, queso, cebolla y cilantro

$265 **PANCITA DE RES | 200 g**
Una delicia de la región

$149 **HUEVOS BENEDICTINOS | 2 PIEZAS**
Con papa hash

$149 **HUEVOS A LA VERACRUZANA | 3 PIEZAS**
Burritos de huevos a la mexicana, salsa de frijol, chorizo, crema, queso y chile toreado

$199 **HUEVOS RANCHEROS | 2 PIEZAS**
Dos huevos estrellados montados sobre tortilla frita y bañados en deliciosa salsa, acompañados con plátano macho frito, queso panela asado y frijoles refritos

$155 **FRITTATA MEDITERRÁNEA | 3 HUEVOS**
Sólo claras de huevo, tomate, queso feta, aceite de oliva y sal de mar

$189 **QUESABIRRIAS CON CONSOMÉ | 3 PIEZAS**
Deliciosas y doraditas, servidas con consomé (200 ml) y salsa tatemada

$230 **SABORES DEL MERCADO**
Plato de pancita (100 g), sopecito con huevo frito (1 pieza) y quesabirria (1 pieza)

CLÁSICOS DULCES

$139 PAN FRANCÉS | 4 PIEZAS

$155 HOT CAKES TRADICIONALES | 5 PIEZAS

$155 WAFFLES | 4 PIEZAS

Acompañados con su elección de:

- Yogurt
- Coulis de frutos rojos
- Maple nacional

Maple

Cambia el maple nacional por el original canadiense elaborado a base de savia de arce convertido en jarabe de maple y de sabor auténtico y sutil, llevará a otro nivel tus platillos. ¡Pruébalo!

POR $50 MÁS

ESPECIALIDADES REGIONALES

$85 PARFAIT DE FRUTAS CON YOGURT DE CHÍA | 150 g
Selección de frutas de temporada con una mezcla de yogurt y chía

$145 TORTILLA CHIAPANECA EN SALSA SIMOJOVEL | 200 g
Deliciosa mezcla de chile simojovel y chipilín se unen en este clásico de la casa

$135 OMELETTE DE QUESO CHIAPANECO | 3 HUEVOS
Relleno de queso Chiapas, tradicional de la región, acompañado de frijoles refritos y plátano macho frito

EXTRAS | $59

JAMÓN | 60 g

TOCINO | 60 g

JAMÓN DE PAVO | 60 g

QUESO PANELA ASADO | 60 g

FRIJOLES REFRITOS | 180 g

AGUACATE | 60 g

PAPA HASH | 1 PIEZA

HUEVO | 1 PIEZA

BEBIDAS

$55	**JUGOS | 300 ml** Naranja, toronja, zanahoria, verde
$48	**LECHE | 300 ml** Light, soya, deslactosada
$48	**CHOCOLATE | 210 ml** Caliente o frío
$48	**CAFÉ AMERICANO | 210 ml**
$65	**CAFÉ EXPRESSO | 40 ml**
$115	**CAFÉ EXPRESSO DOBLE | 80 ml**
$65	**CAPUCHINO | 210 ml**
$55	**LATTE | 210 ml**
$65	**CHAI LATTE | 210 ml**
$55	**TÉ | 210 ml, 1 sobre**

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.

Agosto, 2023.