

MENÚ

Comida

& cena

MARRIOTT
TUXTLA GUTIÉRREZ



CONDIMENTO®
buffet & cocina convergente



ENTRADAS

\$181 CAZUELITA DE QUESO FUNDIDO | 200 g

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

\$375 TACOS DE RIB EYE | 5 PIEZAS | 200 g

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

\$266 COCTEL DE CAMARÓN

ESTILO ACAPULCO | 130 g

El tradicional, ¡una verdadera delicia!

\$181 TACOS ESTILO BAJA | 2 PIEZAS

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

SOPAS Y CREMAS

\$138 CREMA DE ESQUITE | 250 ml

El tradicional sabor de esquites llevado a nuestra deliciosa crema 

\$138 SOPA DE TORTILLA | 250 ml

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

\$138 CALDO DE POLLO | 250 ml

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

**\$138 SOPA DE POLLO Y TALLARINES
| 250 ml**

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



ENSALADAS



\$202 ENSALADA CÉSAR CLÁSICA

\$219 Con pollo | 150 g

\$262 Con camarones | 100 g

\$213 ENSALADA DE ESPINACA | 265 g

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

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

\$391 SALMÓN A LA PARRILLA | 200 g
Con puré de camote especiado y ensaladita verde

\$391 CAMARONES AL GUSTO | 200 g, 16-20
Servidos con arroz blanco 
Su elección de: al ajillo, mojo de ajo, a la parrilla,
o empanizados



CARNES



\$391 ARRACHERA MARINADA | 200 g

Con cebolla y chiles toreados, guacamole y tortillas de maíz

\$391 CARNE ASADA TAMPIQUEÑA | 200 g

Con frijoles refritos, guacamole, enchilada de mole y rajas con crema

\$391 FILETE MIGÑÓN | 200 g

Envuelto en tocino, servido con salsa cremosa de champiñones y papas a la francesa



AVES



\$225 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 

\$235 PECHUGA DE POLLO CON MOLE XIQUEÑO

| 200 g

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

\$255 PECHUGA DE POLLO AL LIMÓN CON ALCAPARRAS | 200 g

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

NUESTRAS FAMOSAS ENCHILADAS

| 3 PIEZAS | \$230

Rojas, verdes, o suizas. Rellenas de pollo
o queso panela (150 g), con queso, crema,
cebolla y cilantro 🌿

SÁNDWICHES Y HAMBURGUESAS

\$275 HAMBURGUESA CLÁSICA | 1 PIEZA

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

\$275 CLUB SÁNDWICH | 1 PIEZA

Con jamón (100 g), pollo (100 g), queso y tocino, 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 

\$299 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 extra virgen

RINCÓN ITALIANO

Nuestros platos son elaborados con 200 g de pasta

\$277 FETUCCINI ALFREDO

Con camarones (200 g)

\$245 PASTA AL GUSTO

Su elección de una pasta y una salsa:

Pastas cortas: Fussilli | Penne

Pastas largas: Espagueti | Fettuccini

Salsas: Bolognesa | Pomodoro | Pesto | Alfredo

ESPECIALIDADES REGIONALES



\$134 SOPA DE CHIPILÍN | 200 ml

Servida con chicharrón de queso Chiapas y aceite de chile simojovel

\$155 ENSALADA TURULA | 200 g

Camarón seco acompañado de jitomate, cebolla, cilantro y notas cítricas de limón

\$220 COCHITO CHIAPANECO | 200 g

Un platillo originario de Chiapa de Corzo elaborado a base de cerdo adobado a baja temperatura

Pastres

\$80 FLAN DE CAJETA | 1 PORCIÓN, 140 g
Cremoso flan elaborado con cajeta, servido con nuez

\$95 PASTEL DE TRES LECHES
| 1 PORCIÓN, 200 g
Nuestra famosa receta servida con crema batida,
fresas y rompopo

\$102 HELADO | 1 PORCIÓN, 120 g
Vainilla, chocolate, fresa

\$144 PASTEL DE CHOCOLATE SIN GLUTEN
| 1 REBANADA, 200 g
Elaborado con fino cacao y delicioso ganache de
chocolate

\$134 CHEESECAKE | 1 REBANADA, 180 g
El tradicional cremoso, servido con compota de
frutos rojos

COCTELES SIN ALCOHOL

- \$95 TROPICAL COOLER | 450 ml**
Durazno, guayaba, piña y menta
- \$95 SUNNY MANGO | 450 ml**
Mango, manzana, chilito Tajín, chamoy y limón
- \$95 RASPBERRY TEA | 450 ml**
Frambuesa, albahaca, té negro y refresco

BEBIDAS

- \$55 >>>>> LIMONADA | 355 ml**
- \$55 >>>>> NARANJADA | 355 ml**
- \$51 >>>>> BOTELLA DE AGUA | 600 ml**
- \$55 >>>>> CAFÉ AMERICANO by WPS | 300 ml**
- \$70 >>>>> CAFÉ ESPRESSO | 40 ml**
- \$70 >>>>> CAPUCHINO | 300 ml**
- \$84 >>>>> REFRESCO | 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.

Abril, 2026.