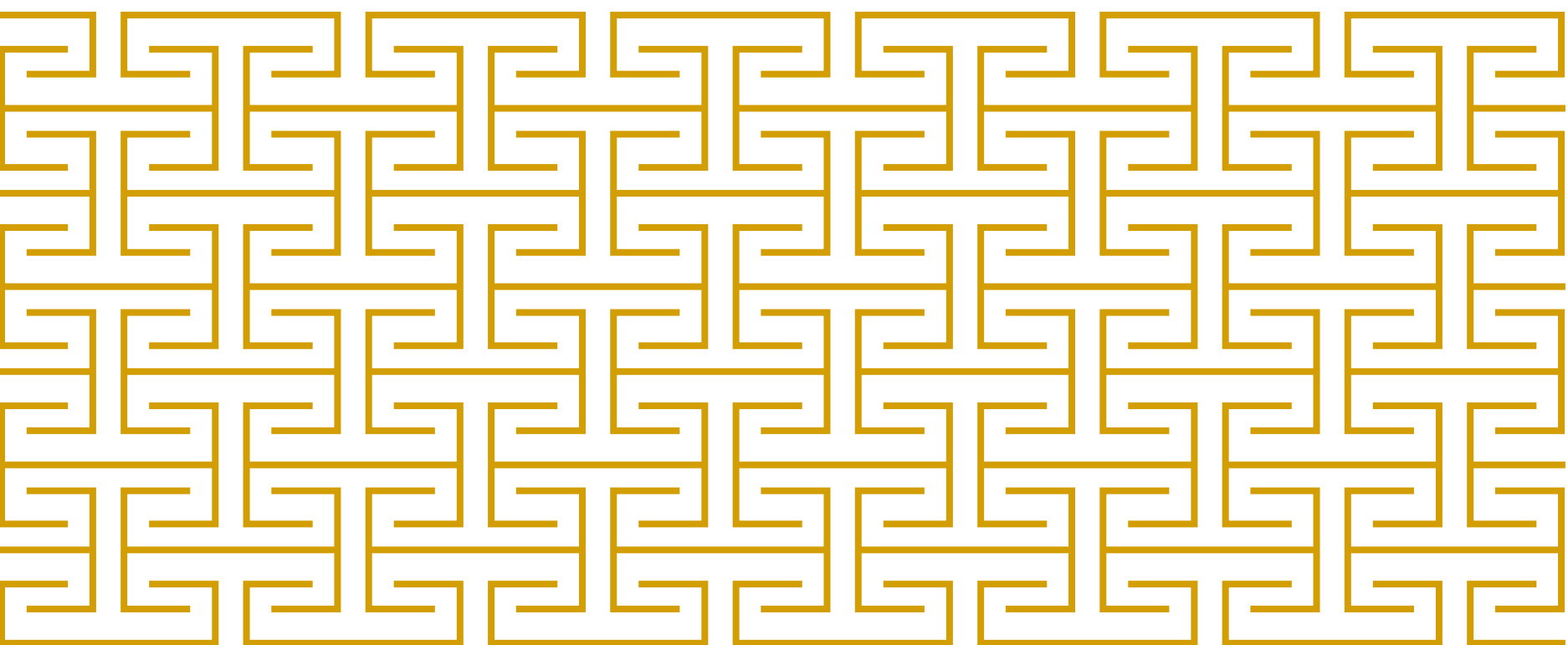


ROOM SERVICE



Comidas y cenas
12:00 a 23:00 hs

EMPORIO
VERACRUZ

**Marque extensión
0**

SALUDABLES

QUÍNOA MEDITERRÁNEA

| 250 g | 380 cal | \$149

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 & aceite de oliva extra virgen

Suprema de pollo asada | 200 g | \$198

Filete de salmón asado | 200 g | \$365

Sábana de filete de res asada | 200 g | \$302

WRAP DE VEGETALES | 1 pieza | \$218

Con 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

SOPA DE POLLO Y TALLARINES

| 250 ml | \$160

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

ENTRADAS

CAZUELITA DE QUESO FUNDIDO

| 200 g | \$195

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

COCTEL DE CAMARÓN

ESTILO ACAPULCO | 130 g | \$206

El tradicional, ¡una verdadera delicia!

TACOS DE PESCADO ESTILO BAJA

| 2 piezas | \$155

Filete de pescado rebozado con ensalada de col, mayonesa de chipotle y aguacate

AGUACHILE DE CAMARÓN | 130 g | \$250

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

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

SOPAS Y CREMAS

CREMA DE ESQUITE | 250 ml | \$165

El tradicional sabor de esquites llevado a nuestra deliciosa crema

CALDO DE POLLO | 250 ml | \$165

Pollo deshebrado, vegetales, arroz, con guarnición clásica

SOPA DE TORTILLA | 250 ml | \$165

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

ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR CLÁSICA | \$172

Con pollo | 150 g | \$211

Con camarones | 100 g | \$252

ENSALADA DE ESPINACA | 265 g | \$199

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

ENSALADA DEL CAMPO | \$166

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

RINCÓN ITALIANO

Platillos preparados con 200 g de pasta

FETUCCINI ALFREDO | \$395

Con camarones (200 g)

PASTA AL GUSTO | \$264

Su elección de una pasta y una salsa:

Pastas cortas: Fussilli | Penne

Pastas largas: Espagueti | Fettuccini

Salsas: Bolognesa | Pomodoro | Pesto | Alfredo

SÁNDWICHES

HAMBURGUESA CLÁSICA | 1 pieza | \$263

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

SÁNDWICH DE QUESO PANELA Y JAMÓN DE PAVO | 1 pieza | \$183

Pan de caja, jitomate, lechuga, aguacate y mayonesa

CLUB SÁNDWICH | 1 pieza | \$299

En delicioso pan focaccia con jamón (40 g), pollo (100 g), queso y tocino (20 g), servido con papas a la francesa

TORTA DE MILANESA | 1 pieza | \$223

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

PANINI STEAK & CHEESE | 1 pieza | \$292

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

PLATOS FUERTES

FILETE MIGÑÓN | 200 g | \$412

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

ENCHILADAS | 3 piezas | \$171

Rojas, verdes, de mole xiqueño o suizas.

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

ARRACHERA MARINADA | 200 g | \$278

Con cebolla y chiles toreados, guacamole y tortillas de maíz

CARNE ASADA TAMPIQUEÑA | 200 g | \$309

Con frijoles refritos, enchilada y rajas con crema

SALMÓN A LA PARRILLA | 200 g | \$405

Puré de camote y especias, con ensalada verde

CAMARONES AL GUSTO | 200 g | \$424

Su elección de: mojo de ajo, ajillo, parrilla o empanizados, servidos con arroz blanco

POSTRES

FLAN DE CAJETA

| 1 porción, 140 g | \$122

Cremoso flan elaborado con cajeta, servido con nuez

PASTEL DE TRES LECHE

| 1 porción, 200 g | \$148

Nuestra famosa receta servida con crema batida, fresa y rompopo

PASTEL DE CHOCOLATE SIN GLUTEN

| 1 rebanada, 200 g | \$150

Elaborado con fino cacao y delicioso ganache de chocolate

CHEESECAKE

| 1 rebanada, 180 g | \$150

El tradicional cremoso, servido con compota de frutos rojos

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

Precios en moneda nacional. Incluyen impuestos.

Peso promedio de alimentos antes de cocción.

AGOSTO, 2023.