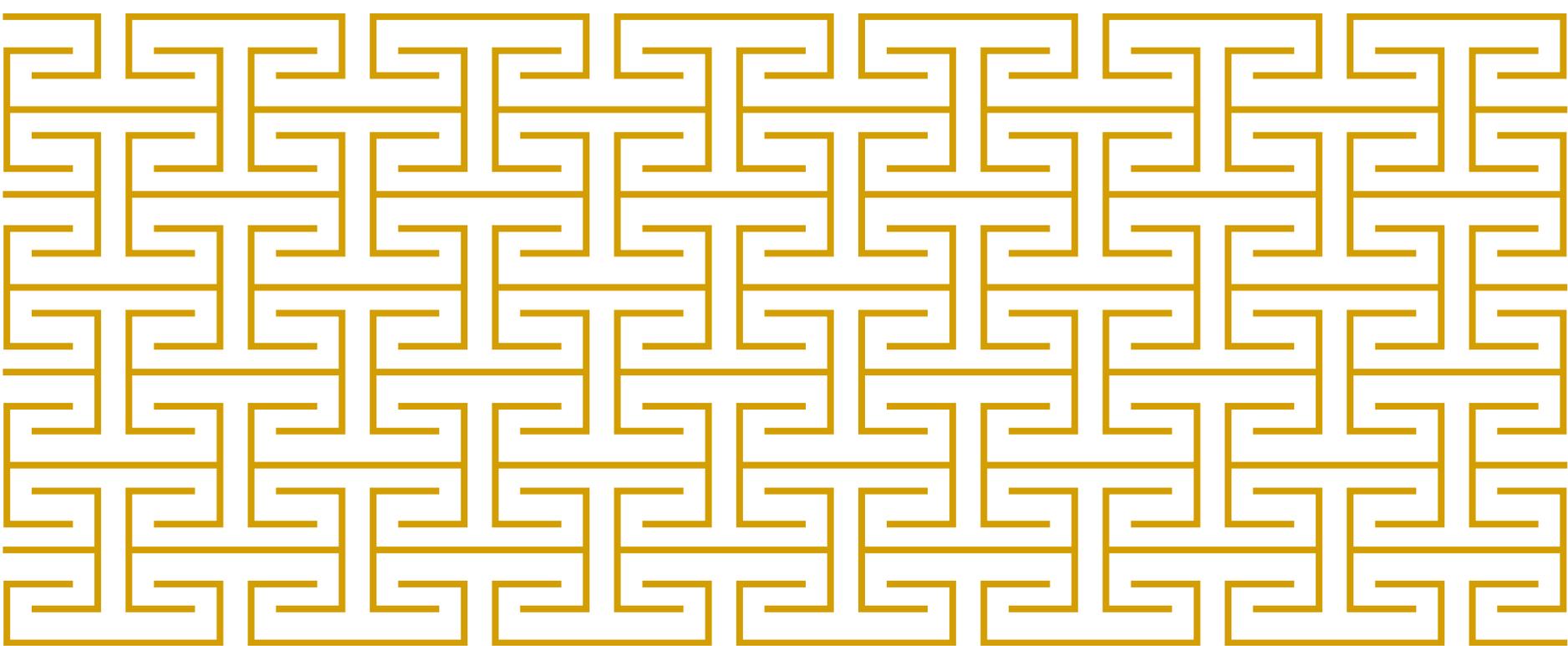


ROOM SERVICE



Desayunos
7:00 a 12:00 hs

EMPORIO
VERACRUZ

Marque extensión
0

SALUDABLES

BOWL DE CHÍA CON AVENA

| 200 g | 420 cal | \$160

Saludable fuente de omegas y calcio, reposada en leche de coco y almendras sin azúcar

TOSTADA DE PAN CON AGUACATE

| 1 pieza | 473 cal | \$172

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

YOGURT GRIEGO NATURAL SIN AZÚCAR

| 200 g | \$184

Servido con mezcla de frutos rojos y deliciosa granola de la casa

PLATO DE FRUTA | 450 g | \$161

Con queso cottage o yogurt (60 g) y granola de la casa

SÁNDWICH DE QUESO PANELA

Y JAMÓN DE PAVO | 1 pieza | \$190

Con jitomate, lechuga, aguacate y mayonesa

AVENA | 250 g | 380 cal | \$95

La tradicional, preparada con leche o agua

CLARAS A LA MEXICANA

| 4 piezas | 360 cal | \$178

Servidas con queso panela asado y vegetales salteados

CLÁSICOS DULCES

PAN FRANCÉS | 4 piezas | \$213

HOT CAKES TRADICIONALES

| 5 piezas | \$225

WAFFLES | 4 piezas | \$219

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!

\$60 adicional

PAN HORNEADO EN CASA

3 piezas | \$90

- Dulce • Salado • De caja

HUEVOS AL GUSTO

| 2 piezas | \$172

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

Su elección de hasta 4 ingredientes (total 60 g):
Jitomate, cebolla, champiñón, espinaca, pimientos, huitlacoche, flor de calabaza, jamón, tocino, pechuga de pavo, chorizo, cebolla caramelizada, queso cheddar, queso panela, queso de cabra, queso crema

OMELETTE

| 3 huevos | \$190

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

- Jamón y queso cheddar
- Sólo claras con espinaca, tomate y queso de cabra
- Huitlacoche con queso oaxaca
- Rajas de chile poblano y elote

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

ESPECIALIDADES

CHILAQUILES | \$130

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

Con pollo | 150 g | \$178

Con huevo | 2 piezas | \$154

Con arrachera | 150 g | \$225

ENCHILADAS | 3 piezas | \$178

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

SÁNDWICH DE QUESO PANELA

Y JAMÓN DE PAVO | 1 pieza | \$190

Pan de caja, jitomate, lechuga, aguacate y mayonesa

HUEVOS VERACRUZANOS | 3 piezas | \$178

Burritos de huevos a la mexicana, salsa de frijol, chorizo, crema, queso y chile toreado

HUEVOS RANCHEROS | 2 piezas | \$178

Dos huevos estrellados montados sobre tortilla frita y bañados en deliciosa salsa, acompañados con plátano macho frito, queso panela asado y frijoles refritos

QUESABIRRIAS CON CONSOMÉ

| 3 piezas | \$190

Deliciosas y doraditas, servidas con consomé (200 ml) y salsa tatemada

PAQUETES DE DESAYUNOS

A LA INGLESA | \$202

Un clásico servido con salchicha (30 g), tocino (20 g), champiñones, papa hash brown y jitomate asado

AMERICANO | \$218

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

BAJO EN CALORÍAS | 636 cal | \$213

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

EL DE LA CASA | \$224

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

- 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)

ORDEN EXTRA

| \$71 c/u

- Jamón (60 g) · Jamón de pavo (60 g) · Tocino (60 g)
- Queso panela asado (60 g) · Frijoles refritos (180 g)
- Aguacate (60 g) · Papa hash (1 pieza) · Huevo (1 pieza)

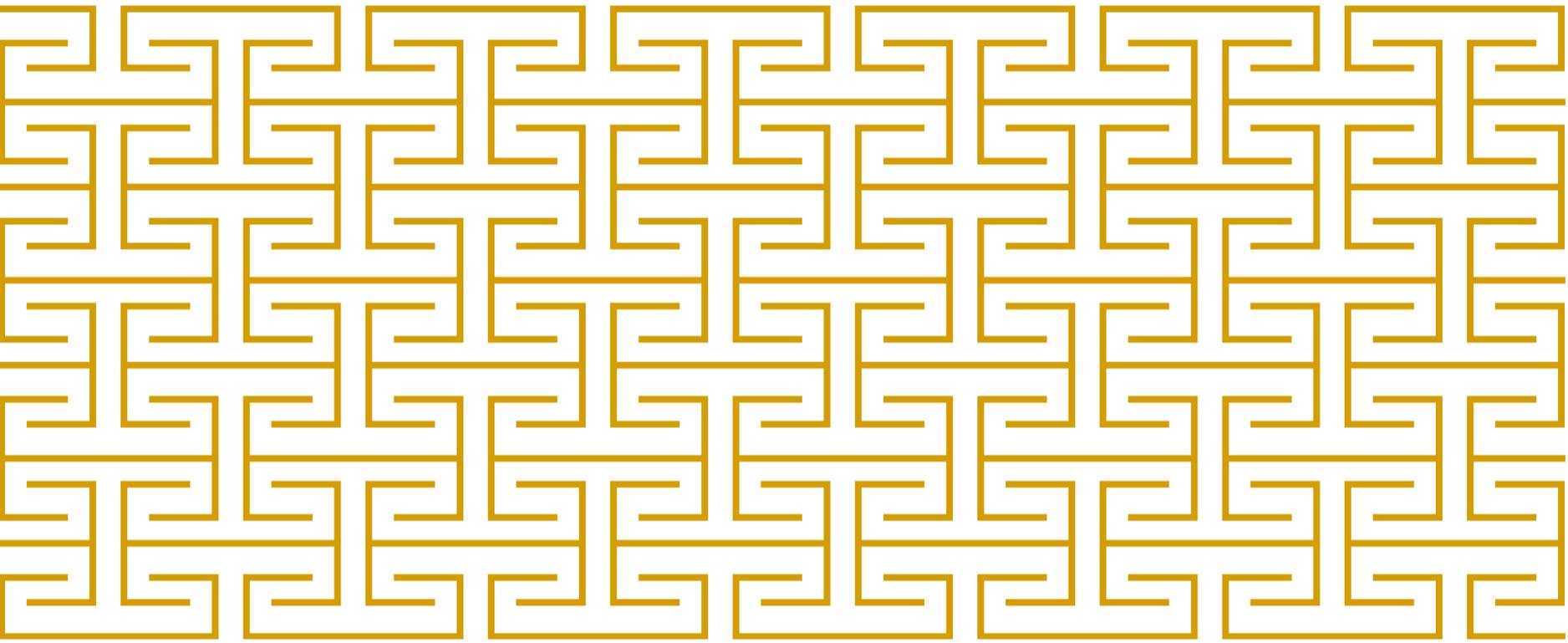
El consumo de productos crudos o poco cocinados en carnes, aves, mariscos o huevos, aumentan el riesgo a padecer enfermedades alimentarias.

Precios en moneda nacional. Incluyen impuestos.

Peso promedio de alimentos antes de cocción.

Mayo, 2025.

ROOM SERVICE



Comidas y cenas
12:00 a 23:00 hs

EMPORIO
VERACRUZ

Marque extensión
0

SALUDABLES

QUÍNOA MEDITERRÁNEA

| 250 g | 380 cal | \$154

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 | \$205

Filete de salmón asado | 200 g | \$378

Sábana de filete de res asada | 200 g | \$313

WRAP DE VEGETALES | 1 pieza | \$225

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

SOPA DE POLLO Y TALLARINES

| 250 ml | \$166

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

ENTRADAS

CAZUELITA DE QUESO FUNDIDO

| 200 g | \$202

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

COCTEL DE CAMARÓN

ESTILO ACAPULCO | 130 g | \$213

El tradicional, ¡una verdadera delicia!

TACOS DE PESCADO ESTILO BAJA

| 2 piezas | \$160

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

AGUACHILE DE CAMARÓN | 130 g | \$258

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 | \$171

El tradicional sabor de esquites llevado a nuestra deliciosa crema

CALDO DE POLLO | 250 ml | \$171

Pollo deshebrado, vegetales, arroz, con guarnición clásica

SOPA DE TORTILLA | 250 ml | \$171

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

ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR CLÁSICA | \$178

Con pollo | 150 g | \$218

Con camarones | 100 g | \$261

ENSALADA DE ESPINACA | 265 g | \$206

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

ENSALADA DEL CAMPO | \$172

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 | \$273

Con camarones (200 g)

PASTA AL GUSTO | \$409

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 | \$273

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 | \$190

Pan de caja, jitomate, lechuga, aguacate y mayonesa

CLUB SÁNDWICH | 1 pieza | \$312

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

TORTA DE MILANESA | 1 pieza | \$231

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 | \$302

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

PLATOS FUERTES

FILETE MIGÑÓN | 200 g | \$427

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

ENCHILADAS | 3 piezas | \$178

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

ARRACHERA MARINADA | 200 g | \$288

Con cebolla y chiles toreados, guacamole y tortillas de maíz

CARNE ASADA TAMPIQUEÑA | 200 g | \$320

Servida con frijoles refritos, guacamole, enchiladas de mole y rajas con crema

SALMÓN A LA PARRILLA | 200 g | \$420

Puré de camote y especias, con ensalada verde

CAMARONES AL GUSTO

| 200 g, 16-20 | \$439

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

POSTRES

FLAN DE CAJETA

| 1 porción, 140 g | \$126

Cre moso flan elaborado con cajeta, servido con nuez

PASTEL DE TRES LECHE S

| 1 porción, 200 g | \$153

Nuestra famosa receta servida con crema batida, fresa y rompop e

PASTEL DE CHOCOLATE SIN GLUTEN

| 1 rebanada, 200 g | \$157

Elaborado con fino cacao y delicioso ganache de chocolate

CHEESECAKE

| 1 rebanada, 180 g | \$157

El tradicional cremoso, servido con compota de frutos rojos

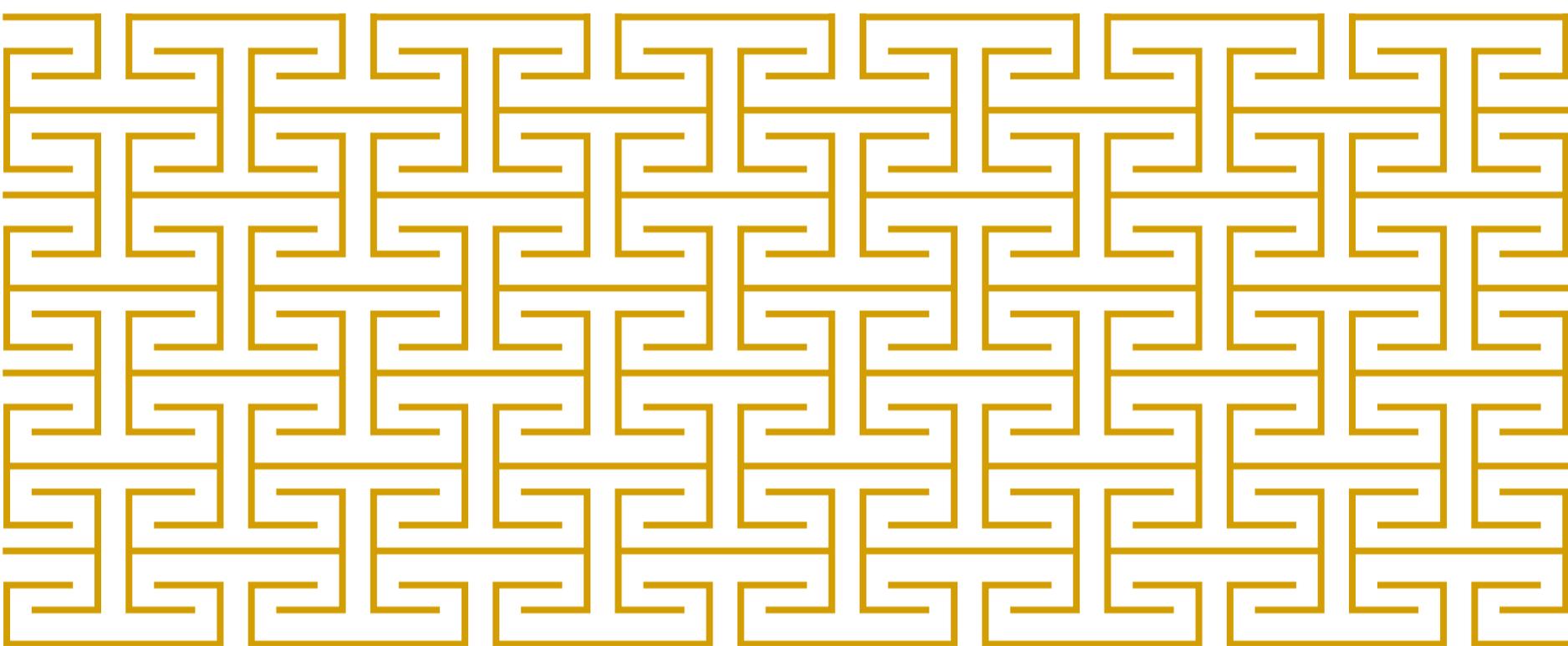
El consumo de productos crudos o poco cocinados en carnes, aves, mariscos o huevos, aumentan el riesgo a padecer enfermedades alimentarias.

Precios en moneda nacional. Incluyen impuestos.

Peso promedio de alimentos antes de cocción.

Mayo, 2025.

ROOM SERVICE



Servicio nocturno

23:00 a 7:00 hs

EMPORIO
VERACRUZ

Marque extensión

0

CAZUELITA DE QUESO FUNDIDO

| 200 g | \$202

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

CALDO DE POLLO | 250 ml | \$171

Pollo deshebrado, vegetales, arroz, con guarnición clásica

SOPA DE TORTILLA | 250 ml | \$171

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

ENSALADA DEL CAMPO | \$172

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

HAMBURGUESA CLÁSICA | 1 pieza | \$273

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

CLUB SÁNDWICH | 1 pieza | \$312

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

SÁNDWICH DE QUESO PANELA

Y JAMÓN DE PAVO | 1 pieza | \$190

Pan de caja, jitomate, lechuga, aguacate y mayonesa

TORTA DE MILANESA | 1 pieza | \$231

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

ENCHILADAS | 3 piezas | \$178

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

FETUCCINI ALFREDO | 200 g | \$273

Con camarones (100 g)

FLAN DE CAJETA

| 1 porción, 140 g | \$126

Cre moso flan elaborado con cajeta, servido con nuez

PASTEL DE TRES LECHE S

| 1 porción, 200 g | \$153

Nuestra famosa receta servida con crema batida, fresa y rompop e

PASTEL DE CHOCOLATE SIN GLUTEN

| 1 rebanada, 200 g | \$157

Elaborado con fino cacao y delicioso ganache de chocolate

CHEESECAKE

| 1 rebanada, 180 g | \$157

El tradicional cremoso, servido con compota de frutos rojos

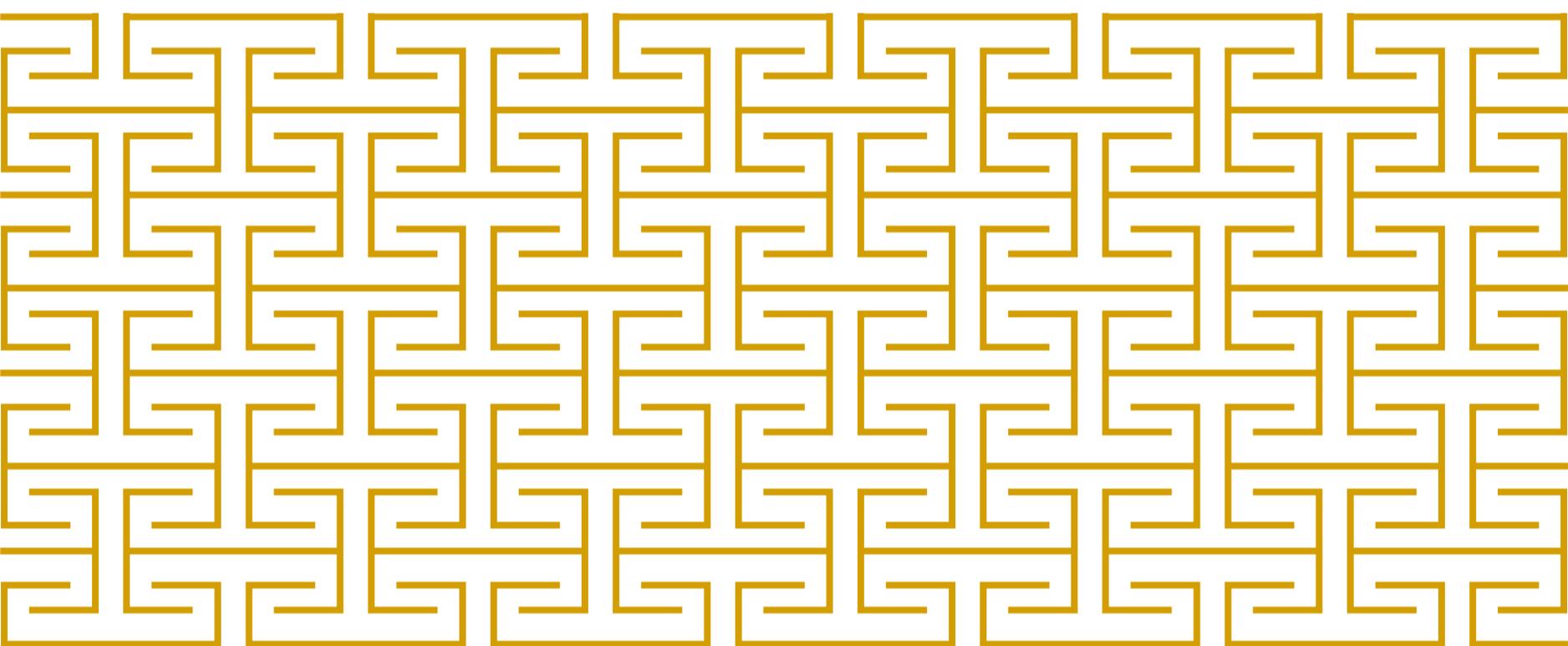
El consumo de productos crudos o poco cocinados en carnes, aves, mariscos o huevos, aumentan el riesgo a padecer enfermedades alimentarias.

Precios en moneda nacional. Incluyen impuestos.

Peso promedio de alimentos antes de cocción.

Mayo, 2025.

ROOM SERVICE



Bebidas

24 horas

EMPORIO
VERACRUZ

Marque extensión

0

CAFÉ | 210 ml | \$65

Americano o descafeinado

JARRA DE CAFÉ

Americano o descafeinado

Chica | 500 ml | \$220

Grande | 1 l | \$344

CAPUCHINO | 210 ml | \$83

LECHE | 300 ml | \$53

Entera, light y deslactosada

CHOCOLATE | 210 ml | \$59

Caliente o frío

CHAI LATTE | 210 ml | \$83

TÉ | 210 ml, 1 sobre | \$59

LIMONADA O NARANJADA | 355 ml | \$77

REFRESCO | 355 ml | \$70

BOTELLA DE AGUA | 600 ml | \$50

CERVEZA NACIONAL | 355 ml | \$89

Corona, Corona Light, Modelo Especial

CERVEZA PREMIUM | 355 ml | \$99

Negra Modelo, XX Lager, Bohemia, Stella Artois

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

Relato Tinto, México

Botella | \$1 807

Laberinto Nebbiolo, México

Botella | \$1 406

Invierno Petit Verdot, México

Botella | \$768

Punto Final Malbec, Argentina

Botella | \$1 006

Trus Roble, España

Botella | \$1 062

Precios en moneda nacional. Incluyen impuestos.

Mayo, 2025.