

MENÚ *Desayuna*

JW MARRIOTT SANTA FE



Saludables

- \$139 BOWL DE CHÍA CON AVENA**
| 200 g | 420 cal
Saludable fuente de omegas y calcio, reposada en
leche de coco y almendras sin azúcar ★
- \$259 TOSTADA DE PAN CON AGUACATE**
| 1 PIEZA | 473 cal
Huevos revueltos o pochados (2 piezas), cilantro,
aceite de oliva
- \$139 YOGURT GRIEGO NATURAL SIN AZÚCAR**
| 200 g
Servido con mezcla de frutos rojos y granola
de la casa
- \$139 PLATO DE FRUTA | 450 g**
Con queso cottage o yogurt (60 g) y granola de la casa
- \$289 SÁNDWICH DE QUESO PANELA
Y JAMÓN DE PAVO | 1 PIEZA**
Con jitomate, lechuga, aguacate y mayonesa
- \$113 AVENA | 250 g | 380 cal**
La tradicional, preparada con leche o agua
- \$117 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).

\$279 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) 

\$273 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

\$263 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

\$307 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

\$197

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

\$177

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

\$129

CLÁSICOS MODERNOS

\$159 CHILAQUILES

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

\$203 Con pollo | 150 g

\$183 Con huevo | 2 piezas

\$355 Con arrachera | 150 g

\$277 ENCHILADAS | 3 PIEZAS

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

\$303 PANCITA DE RES | 200 g

Una delicia de la región 🌿 ⭐

\$259 HUEVOS BENEDICTINOS | 2 PIEZAS

Con papa hash

\$193 HUEVOS A LA VERACRUZANA | 3 PIEZAS

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

\$177 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 🌿

\$193 FRITTATA MEDITERRÁNEA | 3 HUEVOS

Sólo claras de huevo, tomate, queso feta, aceite de oliva y sal de mar 🌿

\$297 QUESABIRRIAS CON CONSOMÉ | 3 PIEZAS

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

\$319 SABORES DEL MERCADO

Plato de pancita (100 g), sopecito con huevo frito (1 pieza) y quesabirria (1 pieza) 🌿 ⭐

•• CLÁSICOS DULCES •••••

\$159 PAN FRANCÉS | 4 PIEZAS

\$159 HOT CAKES TRADICIONALES | 5 PIEZAS

\$159 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 \$53 MÁS

ESPECIALIDADES REGIONALES



\$279 SOPES CON CECINA DE RES

| 3 PIEZAS, 200 g

Tortillas de maíz con frijoles refritos, cecina, salsa verde y queso cotija

\$197 HUEVOS OAXAQUEÑOS A LA CAZUELA

| 2 PIEZAS

Revueltos con nopales, chicharrón de cerdo y frijoles negros de la olla, bañados con lsalsa de chile pasilla y queso cotija

\$269 POZOLE

| 300 ml

Pozole rojo estilo Jalisco con maíz cacahuazintle, carne de cerdo y los acompañamientos tradicionales

EXTRAS | \$63

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

- \$59 ➤➤➤➤➤ JUGOS | 300 ml
Naranja, toronja, zanahoria, verde
- \$49 ➤➤➤➤➤ LECHE | 300 ml
Light, soya, deslactosada
- \$59 ➤➤➤➤➤ CHOCOLATE | 210 ml
Caliente o frío
- \$71 ➤➤➤➤➤ CAFÉ AMERICANO | 210 ml
- \$71 ➤➤➤➤➤ CAFÉ ESPRESSO | 40 ml
- \$129 ➤➤➤➤➤ CAFÉ ESPRESSO DOBLE | 80 ml
- \$79 ➤➤➤➤➤ CAPUCHINO | 210 ml
- \$79 ➤➤➤➤➤ LATTE | 210 ml
- \$79 ➤➤➤➤➤ CHAI LATTE | 210 ml
- \$79 ➤➤➤➤➤ 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.

Mayo, 2024.