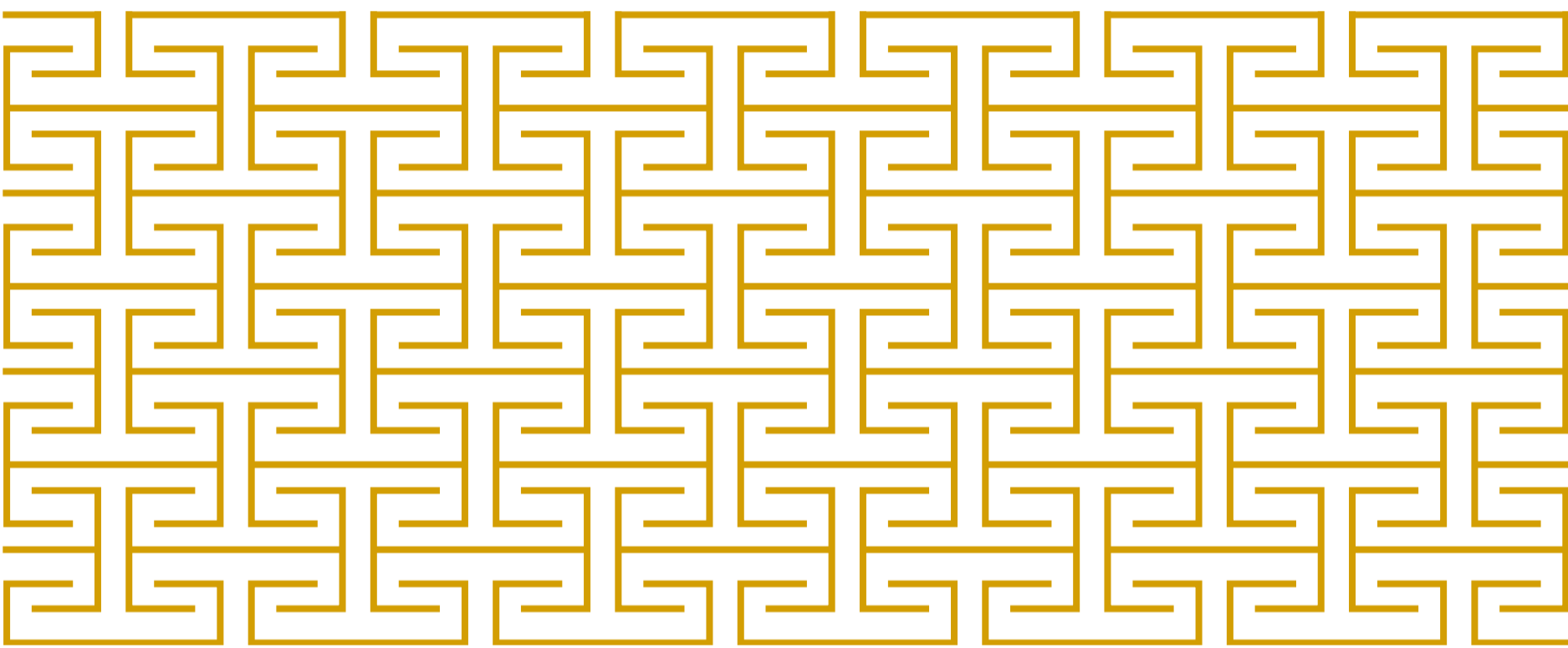


ROOM SERVICE



Servicio nocturno

23:00 a 7:00 hs

EMPORIO
ACAPULCO

Marque extensión

0

CAZUELITA DE QUESO FUNDIDO

| 200 g | \$191

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

CALDO DE POLLO | 250 ml | \$136

Pollo deshebrado, vegetales, arroz, con guarnición clásica

SOPA DE TORTILLA | 250 ml | \$138

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

ENSALADA DEL CAMPO | \$171

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

HAMBURGUESA CLÁSICA | 1 pieza | \$276

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

CLUB SÁNDWICH | 1 pieza | \$216

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

SÁNDWICH DE QUESO PANELA

Y JAMÓN DE PAVO | 1 pieza | \$166

Pan de caja, jitomate, lechuga, aguacate y mayonesa

TORTA DE MILANESA | 1 pieza | \$305

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 | \$192

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

FETUCCINI ALFREDO | 200 g | \$330

Con camarones (100 g)

FLAN DE CAJETA

| 1 porción, 140 g | \$79

Cremoso flan elaborado con cajeta, servido con nuez

PASTEL DE TRES LECHE

| 1 porción, 200 g | \$80

Nuestra famosa receta servida con crema batida, fresa y rompopo

PASTEL DE CHOCOLATE SIN GLUTEN

| 1 rebanada, 200 g | \$107

Elaborado con fino cacao y delicioso ganache de chocolate

CHEESECAKE

| 1 rebanada, 180 g | \$96

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.

NOVIEMBRE, 2023.