

R

RENAISSANCE®

CANCUN RESORT & MARINA

IN ROOM
DINING

Desayuno

6 am a 12 pm

Marque extensión

0

ENTRADAS

CEREAL AL GUSTO (30 g)

\$82

Con plátano rebanado y la leche de su elección (240 ml):

Entera, deslactosada, de almendras, de soya o de coco

PLATO DE FRUTA (300 g)

\$181

La fruta de temporada de nuestro destino turístico servida en la porción perfecta para un muy satisfactorio desayuno

AVENA AL GUSTO (70 g)

\$115

Preparada con agua o la leche de su elección (240 ml):

Entera, deslactosada, de almendras, de soya o de coco; endulzada ligeramente con azúcar mascabado e infusionada con canela. Servida con manzana fresca (30 g) o fruta seca (20 g)

PLATOS FUERTES

**CHILAQUILES ROJOS O VERDES
CON POLLO (250 g)**

\$236

Tradicional platillo de desayuno en México, totopos de tortillas de maíz ahogados en salsa ranchera o verde, guarnecidos con crema, queso panela rallado, cebolla rebanada, cilantro y pollo deshebrado (80 g)

**CHILAQUILES ROJOS O VERDES
CON HUEVO (250 g)**

\$219

Servidos con huevo frito (1 pieza), acompañados de frijoles refritos, queso panela asado y croqueta de plátano macho

HUEVOS AL GUSTO (2 piezas)

\$186

Con papa hash brown y ensalada tibia de tomates o frijoles refritos y una tortita de plátano macho rellena de queso manchego

A escoger 1 proteína (40 g), 1 queso (40 g) y 3 vegetales (20 g por vegetal):

Proteína: Jamón de pechuga de pavo, jamón york, chorizo, salmón ahumado, longaniza de Valladolid, salchicha desayuno

Quesos: Manchego, natural de cabra, queso crema, panela, queso cheddar

Vegetales: Calabacita, pimientos, espinaca, cebolla, jitomate, chile serrano, champiñones

HUEVOS BENEDICTINOS

\$202

Huevos poché (2 piezas) sobre muffin inglés, con lomo canadiense ahumado, cubiertos con salsa holandesa, guarnecidos con una crujiente papa hash brown y ensalada tibia de jitomates con albahaca y aceite de oliva

HOT CAKES TRADICIONALES

\$186

Tres piezas con mantequilla y miel maple o Nutella (50 g) o lechera sabor pay de limón (60 ml)

GUARNICIONES

El tamaño ideal del ingrediente extra para su platillo

- Huevo benedictino (1 pieza) \$88
- Tocino dorado (80 g) \$66
- Salchicha desayuno (60 g) \$66
- Papa hash brown (60 g) \$66
- Jamón de pechuga de pavo (60 g) \$66
- Verduras del día (60 g) \$66
- Queso cottage (60 g) \$66
- Frijoles refritos (60 g) \$66
- Huevo a su gusto (1 pieza):
frito, revuelto, poché, duro \$50
- Pan dulce o tostado (4 piezas) \$115
- Pan dulce por pieza \$31

PAQUETES DE DESAYUNOS

A la orden, fresco y listo para usted

CONTINENTAL

\$268

Jugo (350 ml), plato de fruta (300 g)
pan dulce o pan tostado (4 piezas) y
café (350 ml)

AMERICANO

\$372

Huevos al gusto (2 piezas), jugo
(350 ml), plato de fruta (350 g),
cuatro piezas de pan dulce o pan
tostado y café (350 ml)

BEBIDAS FRÍAS

JUGO DE NARANJA (355 ml)

\$69

¡Listo para servirse!

JUGO DE PAPAYA (355 ml)

\$69

Fresco y natural

JUGO VERDE (355 ml)

\$90

Receta Renaissance de jugo de naranja, nopal, piña, espinaca, perejil y apio en una mezcla sin colar y sin azúcar añadida

AGUA EMBOTELLADA (600 ml)

\$58

LECHE (355 ml)

\$63

A elegir: Entera, deslactosada, coco, almendras o soya

CHOCOLATE FRÍO (355 ml)

\$74

A elegir: Entera, deslactosada, coco, almendras o soya

REFRESCO (355 ml)

\$63

Pepsi, Pepsi Light, Mirinda, 7-Up,

LIMONADA

O NARANJADA (355 ml)

\$58

Con agua natural o mineral

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ AMERICANO (355 ml)

\$63

Regular o descafeinado, recién hecho para usted

TÉ CALIENTE (355 ml)

\$63

La mejor selección de té Mighty Leaf

CAFÉ ESPRESSO (30 ml)

\$69

Regular o descafeinado. Intenso extracto de nuestro café de altura

CAFÉ CAPUCHINO (355 ml)

\$69

Con café regular o descafeinado y la leche de su elección: Entera, deslactosada, almendras, coco o soya

CAFÉ LATTE (355 ml)

\$69

Con café regular o descafeinado y la leche de su elección: Entera, deslactosada, almendras, coco o soya

CHOCOLATE CALIENTE (355 ml)

\$69

Leche a elegir: Entera, deslactosada, almendras, coco o soya

R

IN ROOM
DINING

Comida
y cena

12 pm a 23 pm

Marque extensión

0

ENTRADAS

GUACAMOLE TRADICIONAL (120 g)

\$175

Acompañado con salsa mexicana (120 g) y totopos crujientes de tortilla de maíz

QUESADILLA DE POLLO (150 g)

AL CAJÚN

\$262

Acompañado con porción de guacamole, salsa mexicana y crema agria

ENSALADA CÉSAR

\$186

Crotón de pan de semillas, aderezo

César de la casa, parmesano rallado

**ENSALADA RÚSTICA
DE HORTALIZAS REGIONALES
\$197**

Kale curado, espinacas y acelgas, jitomate Heirloom, aguacate tatemado, apio fresco, mix de lechugas, aderezo vegano de ajo rostizado, manzana verde fresca, fritura de won ton y nori

**ENSALADA CÉSAR
CON POLLO (150 g)
\$224**

Crotón de pan de semillas, aderezo César de la casa, parmesano rallado, tiras de pechuga de pollo a la parrilla

ENSALADA CÉSAR CON SALMÓN O CAMARONES (150 g)

\$333

Crotón de pan de semillas, aderezo César de la casa, parmesano rallado, porción de camarones o salteado o salmón fresco sellado

CEVICHE DE ATÚN

\$301

Atún fresco (180 g) marinado en salsa macha de morita, con aguacate, jitomate, apio y cebolla morada, con totopos de maíz

ALITAS DE POLLO (10 piezas)

\$304

Con salsa BBQ, búfalo o teriyaki, acompañados de bastones de apio y zanahoria y aderezo de queso azul

SOPAS Y CREMAS

CREMA DE JITOMATE

ROSTIZADO (250 ml)

\$175

Con queso de cabra y albahaca, y
croutón de pan rústico

CALDO DE POLLO

“DE LA ABUELA” (250 ml)

\$157

Servido con vegetales, arroz y pollo
deshebrado (80 g)

PIZZAS

PEPPERONI (30 cm / 8 rebanadas)

\$208

La clásica de pepperoni (100 g) y queso mozzarella, pero con el toque Renaissance

MARGARITA (30 cm / 8 rebanadas)

\$200

De tomate, queso y albahaca

SÁNDWICHES

HAMBURGUESA

RENAISSANCE (200 g)

\$323

Receta de la casa hecha con 50/50 de top sirloin y rib eye, queso cheddar gratinado, crujiente tocino, jitomate, cebolla morada, lechuga francesa, pepinillos y pan de nuestros hornos

CLUB SÁNDWICH

\$323

Pan de la casa, con pechuga de pollo asada (150 g), jamón de pavo (90 g), tocino dorado (30 g), jitomate, lechuga francesa y queso provolone

HOT DOG JUMBO

\$246

Salchicha de res (220 g) envuelta en tocino cubierta con queso provolone fundido, cebolla caramelizada, láminas de aguacate y rodajas de chile serrano fresco servida en pan hecho en casa. Acompañado de papas a la francesa y pepinillos

PLATOS FUERTES

TRADICIONAL

COCHINITA PIBIL (200 g)

\$268

Servida con frijoles de la olla, cebolla morada encurtida, salsa Xnipec y tortillas de maíz.

CAMARONES AL COCO (200 g)

\$345

Con puré de piña rostizada y verduras regionales

PESCA DEL DÍA (200 g)

\$383

Sazonado a su elección: al mojo, al ajillo, al Tikin Xic o al chile limón.

Acompañado de risotto de recado rojo y vegetales de la estación

PECHUGA ASADA

A LA PARRILLA (200 g)

\$284

Acompañado con cebolla cambray, jitomate, aguacate y papa horno

ARRACHERA

A LA PARRILLA (200 g)

\$333

Acompañado con cebolla cambray, jitomate, aguacate y papa horno

POSTRES

PASTEL DE ZANAHORIA (150 g)

\$115

Tradicional, hecho en casa

PASTEL DE CHOCOLATE (150 g)

\$115

**De chocolates semi amargo
y oaxaqueño**

HELADOS Y NIEVES

(120 ml | 2 bolas)

\$115

**Artesanales, hechos en casa,
consulte nuestros sabores de la
temporada**

BEBIDAS FRÍAS

LECHE (355 ml)

\$63

A elegir: Entera, deslactosada, coco, almendras o soya

CHOCOLATE FRÍO (355 ml)

\$74

Con leche a elegir: Entera, deslactosada, de almendras, coco o soya

REFRESCO (355 ml)

\$80

Pepsi, Pepsi Light, Mirinda, 7-Up

AGUA EMBOTELLADA (600 ml)

\$64

LIMONADA

O NARANJADA (355 ml)

\$80

Con agua natural o mineral

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ AMERICANO (355 ml)

\$63

Regular o descafeinado, recién hecho para usted

TÉ CALIENTE (355 ml)

\$63

La mejor selección de tés Mighty Leaf

CAFÉ ESPRESSO (30 ml)

\$69

Regular o descafeinado, intenso extracto de nuestro café de altura

CAFÉ CAPUCHINO (355 ml)

\$69

Con café regular o descafeinado y la leche de su elección: Entera, deslactosada, almendras, coco o soya

CAFÉ LATTE (355 ml)

\$69

Con café regular o descafeinado y la leche de su elección: Entera, deslactosada, almendras, coco o soya

CHOCOLATE CALIENTE (355 ml)

\$69

Leche a elegir: Entera, deslactosada, almendras, coco o soya

MENÚ INFANTIL

**QUESADILLAS DE HARINA
Y QUESO MOZZARELLA**

(3 piezas)

\$137

Servidas con papas a la francesa

MINI CALDO DE POLLO (150 ml)

\$93

**Con guarnición de arroz, vegetales
y pollo deshebrado**

**SABANITA ASADA DE POLLO
O RES (120 g)**

\$126

**Acompañada de aguacate, jitomate
y pepino**

NUGGETS DE POLLO (8 piezas)

\$126

Servidos con crudités y aderezo ranch o papa francesa y cátsup

MENÚ VEGANO

GUACAMOLE

TRADICIONAL (120 g)

\$175

Acompañado con salsa mexicana (120 g) y totopos crujientes de tortilla de maíz

ENSALADA DE FRUTAS (200 g)

\$175

Mix de frutas de la estación macedadas en jugo de naranja y menta

**LECHUGAS A LA PARRILLA CON
VINAGRETA DE LIMON (120 g)**

\$192

Con aguacate asado y citroneta,
almendras tostadas y semillas de
girasol

**SÁNDWICH DE VEGETALES
MARINADOS A LA PARRILLA**

\$170

Pan chapata con variedad de vege-
tales asados aguacate, camote frito
y ranch vegano

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

MARZO, 2024.