

MENÚ *Desayuno*

MARRIOTT VILLAHERMOSA



CONDIMENTO®
buffet & cocina convergente



Saludables

\$142 BOWL DE CHÍA CON AVENA

| 200 g | 420 cal

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

\$152 TOSTADA DE PAN CON AGUACATE

| 1 PIEZA | 473 cal

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

\$70

YOGURT GRIEGO NATURAL SIN AZÚCAR

| 200 g

Servido con mezcla de frutos rojos y granola de la casa

\$152 PLATO DE FRUTA | 450 g

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

**\$171 SÁNDWICH DE QUESO PANELA
Y JAMÓN DE PAVO | 1 PIEZA**

Con jitomate, lechuga, aguacate y mayonesa

\$78 AVENA | 250 g | 380 cal

La tradicional, preparada con leche o agua

\$182 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).

\$206 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) 

\$245 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

\$236 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

\$236 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

\$189

3 HUEVOS

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

JAMÓN Y QUESO CHEDDAR

CLARAS CON QUESO DE CABRA, ESPINACA
Y TOMATE 

HUITLACOCHES CON QUESO OAXACA 

RAJAS DE CHILE POBLANO Y ELOTE 

HUEVOS AL GUSTO

\$173

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

\$58

CLÁSICOS MODERNOS

\$152 CHILAQUILES

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

\$182 Con pollo | 150 g

\$182 Con huevo | 2 piezas

\$278 Con arrachera | 150 g

\$163 ENCHILADAS | 3 PIEZAS

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

\$152 PANCITA DE RES | 200 g

Una delicia de la región 🌿 ⭐

\$200 HUEVOS BENEDICTINOS | 2 PIEZAS

Con papa hash

\$200 HUEVOS A LA VERACRUZANA | 3 PIEZAS

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

\$168 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 🌿

\$173 FRITTATA MEDITERRÁNEA | 3 HUEVOS

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

\$226 QUESABIRRIAS CON CONSOMÉ | 3 PIEZAS

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

\$215 SABORES DEL MERCADO

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

•• CLÁSICOS DULCES •••••

\$142 PAN FRANCÉS | 4 PIEZAS

\$158 HOT CAKES TRADICIONALES | 5 PIEZAS

\$158 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 \$50 MÁS

ESPECIALIDADES REGIONALES



\$142 TAMAL DE CHIPILIN

| 2 PIEZAS

Masa de maíz mezclado con carne de cerdo, manteca y hojas de chipilín envueltas en hoja de plátano, cocinadas en vapor

\$236 DESAYUNO TABASQUEÑO

Huevos revueltos (2 piezas) con longaniza (50 g), tamal de chipilín frito, frijoles refritos, plátanos con crema y queso fresco

\$168 SALBUTES DE COCHINITA

| 3 PIEZAS

Tortilla de masa de maíz con frijol, cochinita pibil (100 g), lechuga, crema, queso, cebolla encurtida y aguacate, acompañados de verduras encurtidas

EXTRAS | \$41

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

- \$58 ➤➤➤➤➤ JUGOS | 300 ml
Naranja, toronja, zanahoria, verde
- \$41 ➤➤➤➤➤ LECHE | 300 ml
Light, soya, deslactosada
- \$47 ➤➤➤➤➤ CHOCOLATE | 210 ml
Caliente o frío
- \$58 ➤➤➤➤➤ CAFÉ AMERICANO | 210 ml
- \$61 ➤➤➤➤➤ CAFÉ ESPRESSO | 40 ml
- \$104 ➤➤➤➤➤ CAFÉ ESPRESSO DOBLE | 80 ml
- \$66 ➤➤➤➤➤ CAPUCHINO | 210 ml
- \$56 ➤➤➤➤➤ LATTE | 210 ml
- \$83 ➤➤➤➤➤ CHAI LATTE | 210 ml
- \$50 ➤➤➤➤➤ 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.

Febrero, 2025.