MENÚ

Fairfield®
BY MARRIOTT

DESAYUNOS /BREAKFAST

JUGOS / JUICES — $75

• Naranja, papaya, jugo verde (Piña, jugo de naranja, apio, nopal y espinaca)

• Orange, papaya, Green juice (Pineapple, orange juice, celery, cactus and spinach).

PLATO DE FRUTA DE TEMPORADA / PLATE OF SEASONAL FRUIT — $145

• Plato con fruta fresca de la temporada.

• Fresh fruit of the season.

AVENA DE LA CASA / HOUSE OATMEAL — $100

• Avena hervida con leche o agua, saborizada con un toque de canela.

• Oatmeal with milk or water, flavored with a touch of cinnamon.

CEREAL AL GUSTO /CEREAL OF YOUR CHOICE — $100

• Cereal a su elección: Zucaritas, Corn Flakes, Special K, Corn Pops, Choco Crispy, con leche entera, light o deslactosada.

• Zucaritas, Corn Flakes, Special K, Corn Pops, Choco Crispy, with whole milk, light or lactose free.

HOT CAKES — $195

• Panqueque de trigo tradicional, con miel de abeja, chocolate o miel maple.

• Traditional wheat pancake, served with honey, chocolate or syrup

WAFFLES — $195

• Panqueque de trigo estilo belga, con miel de abeja, chocolate o miel maple.

• Belgian wheat pancake, accompanied it with honey, chocolate or syrup.

CHILAQUILES — $240

• Tortillas fritas bañadas de salsa verde o roja servidas con pollo deshebrado o huevo, crema agria, queso fresco, cebolla y cilantro.

• Fried tortillas dipped in green or red sauce, served with shredded chicken or egg, sour cream, fresh cheese, onion and coriander.

DESAYUNOS /BREAKFAST

HUEVOS AL GUSTO /EGGS ANY STYLE — $210

• Revueltos, fritos, omelette, hervidos, pochados, acompañados de frijoles refritos.

• Scramble, fried, omelette, boiled, poched, accompanied by refried beans.

MOLLETES — $210

• Rebanada de nuestro pan baguette, cubierto de frijoles, gratinados con queso manchego. Acompáñelos con jamón, chorizo o tocino.

• Slice of our baguette covered with refried beans and gratin manchego cheese. With topping options: Ham, sausage or bacon.

COMIDA - CENA / LUNCH - DINNER

ENSALADAS /SALADS

BOWL ESPECIAL Fairfield / FAIRFIELD SPECIAL BOWL — $260

• Una deliciosa y saludable combinación de salmón, mango, pepino, aguacate, calabaza italiana, germen de alfalfa, edamames, algas deshidratas, aceite de ajonjolí y arroz integral con quínoa.

• A delicious and healthy combination of salmon, mango, cucumber, avocado, Italian zucchini, alfalfa germ, edamames, dehydrated seaweed, sesame oil and brown rice with quinoa.

ENSALADA CESAR CON POLLO/ CHICKEN CAESAR SALAD — $245

• Lechuga orejona aderezada con salsa César servida con tiras de pollo a la parrilla, crotones y queso parmesano.

• Romaine lettuce seasoned with Caesar dressing, served with grilled chicken strips croutons and parmesan cheese.

ENSALADA DE COLORES / COLORS SALAD — $250

• Combinación de arúgula y espinaca baby, pera asada, fresa del huerto, queso de cabra, nuez garapiñada, dados de mango y arándanos deshidratados aderezados con vinagreta de mango.

• Combination of arugula and baby spinach, roasted pear, orchard´s strawberry, goat cheese, praline, mango slices and dehydrated cranberries seasoned with mango´s vinaigrette.

SOPAS /SOUPS

SOPA DE CHAMPIÑON / MUSHROOM SOUP — $135

• Una rica sopa de hongos silvestres, champiñón, portobello, setas, tomate, cebolla, ajo, con una fina esencia de trufa.

• A delicious soup of diverse mushrooms served with tomato, onion, garlic with truffle essence

CALDO TLALPEÑO /TLALPEÑO BROTH — $135

• Un delicioso caldo de pollo con una gran combinación de verduras frescas, garbanzo, pechuga de pollo, arroz, servido con aguacate, queso panela y aromatizado con epazote fresco, con un toque de chile chipotle.

• A delicious chicken broth with a great combination of fresh vegetables, chickpea, chicken breast, rice, served with avocado, panela cheese and flavored with fresh epazote, with a touch of chipotle chilli.

SOPA DE LIMA / LIME SOUP — $135

• Deliciosa sopa yucateca, con pechuga de pollo deshebrada y tortilla frita; aromatizada con lima de la región.

• Delicious Yucatan soup with shredded chicken breast and fried tortilla; Flavored with lime from the región.

ENTRADAS /APPETIZERS

NACHOS NATURALES — $230

Pollo / Chicken — $265

Arrachera / Flank steak — $325

TOSTADA DE ATUN / TUNA TOAST — $180

• Atún fresco sellado con una costra de hierbas finas, aguacate en cubos, marinado con una reducción de salsa de soya con esencia de hoja de limón, montado en una tortilla de maíz amarillo deshidratada con brotes de cilantro, zanahoria y chícharo.

• Dehydrated corn toast with sealed tuna with a touch of fine herbs, soy sauce and lemon essence. It is served with small pieces of avocado, carrot and peas.

ENTRADAS /APPETIZERS

TARTARA DE SALMON /SALMON TARTARE — $325

• Cubitos de salmón fresco (190 grs), aguacate, cebolla, cacahuate quebrado, cilantro, marinada con vinagreta de lima.

• Fresh salmon cubes (190 grs.), avocado, onion, broken peanut, coriander, marinated with lime vinaigrette.

QUESADILLA CON POLLO/ CHICKEN QUESADILLAS — $250

• Tortilla de maíz, con relleno de queso manchego y pechuga de pollo a la parrilla. Acompañada con salsa mexicana y guacamole.

• Corn tortilla stuffed with manchego cheese, grilled chicken breast. Served with mexican sauce and guacamole.

CEVICHE MIXTO /MIXED CEVICHE — $335

• Combinación del mar: Pescado, pulpo y camarón; combinado con cebolla, cilantro, aceite de olivo, orégano, aguacate y toque de comino.

• Combination of the sea: Fish, octopus and shrimp; combined with onion, coriander, olive oil, oregano, avocado and a touch of cumin.

PANINIS Y BAGUETTES

PEPITO DE ARRACHERA /FLANK STEAK SANDWICH — $350

• Combinación de carne asada gratinada, guacamole, frijoles, lechuga sangría, tomate y cebolla caramelizada. Acompañadas de papas a la francesa.

• Combination of gratin flank steak, guacamole, beans, sangria lettuce, tomato and caramelized onion accompanied with frech fries.

HOT DOG CALLEJERO /STREET HOTDOG — $250

• Delicioso hot dog servido con una combinación de queso gouda y granos de elote, tocino y cebolla frita, acompañada de papa gajo y salsa méxicana.

• Delicious hot dog served with a combination of Gouda cheese and corn kernels, bacon and fried onion, accompanied by potato wedges and Mexican sauce.

PANINIS Y BAGUETTES

PANINI DE POLLO /CHICKEN PANINI — $220

• Chapata tostada integral rellena de pechuga de pollo al pesto, queso gouda, panela, tocino crujiente y aceite de trufa, acompañado con papas a la francesa.

• Whole-grain toasted chapatta stuffed with pesto chicken breast, gouda cheese, panela cheese, crispy bacon and truffle oil accompanied with french fries.

PANINI DE ATÚN / TUNA PANINI — $220

• Deliciosa chapata con aceitunas negras y aguacate, aderezada con dip de chipotle rellena de ensalada de atún, tomate cherry, cebolla, mix de lechugas, endivia azada y un toque de aceite de olivo.

• Delicious toast chapatta with black olives and avocado, seasoned with chipotle dip stuffed with tuna salad, cherry tomato, onion, mixed lettuces, roast endive and a touch of olive oil.

PIZZAS

PEPPERONI — $350

• Horneada con queso mozzarella y pepperoni

• Pepperoni pizza, baked with mozzarella cheese and Pepperoni

VEGETARIANA / VEGETARIAN — $220

• Horneada con vegetales del huerto, queso mozzarella y salsa de tomate

• Vegetarian pizza, baked with vegetables from the garden, mozzarella cheese and tomato sauce

MARGARITA — $320

• Pizza recién horneada con queso mozzarella fresco y albahaca.

• Freshly baked pizza with fresh mozzarella cheese and basil.

PIZZAS

HAWAIANA / HAWAIIAN — $350

• Pizza recién horneada con queso mozzarella, cubierta con jamón y piña horneada.

• Freshly baked pizza with mozzarella cheese, topped with ham and baked pineapple.

PASTAS

SALSA BOLOÑESA / BOLOGNESE SAUCE — $320

SALSA PESTO / PESTO SAUCE — $320

• Al dente salteada con pesto hecha en casa.

• Sautéed with a homemade pesto sauce.

SALSA ALFREDO CON POLLO /ALFREDO SAUCE WITH CHICKEN — $320

POMODORO — $320

• Pasta con salsa de tomate

• Pasta with pomodoro sauce

SANDWICHES

CLUB SANDWICH — $350

• El tradicional, con jamón de pavo, pechuga de pollo, tocino, lechuga y tomate, acompañados con papas a la francesa.

• The traditional with turkey ham, chicken breast, bacon, lettuce and tomate, accompained with french fries.

JHON BORDA — $350

• Baguette recién horneado, rellena de fina carne salteada con cebolla, queso y chile jalapeño, acompañada de papas a la francesa.

• Freshly baked baguette, stuffed with thin sauteed beef with onion, jalapeño, cheese and chili, accompanied by french fries.

BURRITO VEGETARIANO / VEGETARIAN BURRITO — $265

• Tortilla gigante de harina rellena de una mezcla de pimientos, champiñones y cebolla, gratinado con queso manchego.

• Giant flour tortilla stuffed with mixed bell peppers, mushrooms and onions, gratin manchego cheese.

SANDWICHES

HAMBURGUESA /HAMBURGUER — $360

• 8 oz. de jugosa carne calidad Angus gratinada con queso tipo americano, jitomate bola, lechuga, cebolla y acompañada de papas a la francesa.

• 8 oz. juicy quality Angus beef steak gratinated with American cheese, tomato, lettuce, onion and accompanied by French fries.

PLATOS DE MAR / SEAFOOD DISHES

CAMARONES AL AJILLO /SHRIMP WITH AJILLO CHILLI SAUCE — $420

• Salteados con una salsa al ajillo acompañados de vegetales al vapor y arroz.

• Shrimp seasoned, sautéed with a garlic sauce, accompanied by steamed vegetables and rice.

FILETE DE PESCADO PARGO /FISH FILLET CATCH OF THE DAY — $410

• Filete de pescado cocinado a la plancha bañado con un mojo de ajo de la casa.

• Fresh grilled fish fillet with house garlic sauce.

SALMON TERIYAKI / SALMON WITH TERIYAKI SAUCE — $460

• Filete de salmón a la plancha, acompañado de: Ensalada fresca, frituras de wontong, con una salsa teriyaki y servido con una reducción de aceite balsámico.

• Grilled salmon fillet, accompained by: Fresh salad, wontong fritters, with a teriyaki sauce and served with reduction of balsamic oil.

CORTES FINOS /STEAKS

NEW YORK — $750

• 340 gr. Corte fino de carne cocinado a elección acompañado de vegetales asados.

• 340 gr. New York steak, served with vegetables at your own way.

RIB EYE — $750

• 340 gr. Corte ANGUS cocinado a elección acompañado de vegetales asados.

• 340 gr. ANGUS beef steak at your choice served with roasted vegetables.

GUARNICIONES / SIDE DISHES

PAPA AL HORNO/ BAKED POTATO — $105

• Sazonada, horneada y servida con crema agria y tocino

• Seasoned and baked, served with sour cream and bacon.

ESPARRAGOS ASADOS /GRILLED ASPARRAGUS — $140

• Cocinados al grill.

• Grilled cooked.

SABORES LOCALES / LOCAL FLAVORS

TACOS DORADOS DE POLLO / FRIED CHICKEN TACOS — $285

• Tortilla de maíz frita rellena de pollo, servido con guacamole, frijoles, lechuga, crema y queso.

• Fried corn tortilla stuffed with chicken, served with guacamole, beans, lettuce, sour cream and cheese.

ENCHILADAS VERDES CON POLLO /GREEN ENCHILADAS WITH CHICKEN — $310

• Tortilla de maíz rellena de pollo, servido con frijoles, crema, queso y bañadas con salsa verde.

• Soft corn tortilla stuffed with chicken and delicious green tomato sauce, flavored with epazote, accompained with sour cream and onion.

POC CHUC DE CERDO / GRILLED PORK FILLET — $325

• Filete de cerdo asado compañado de arroz, frijol, aguacate, cebolla y chiles toreados.

• Pork filet served with rice, beans, avocado, onion and sauteed chilis

SABORES LOCALES / LOCAL FLAVORS

TACOS DE ARRACHERA CON QUESO /FLANK STEAK TACOS WITH CHEESE AND FRIED ONIONS — $365

• Tortilla de harina rellena de arrachera asada, gratinada con queso; acompañados de salsa mexicana y frijoles refritos.

• Tortilla served with flank steak and cheese, accompanied with mexican sauce and refried beans.

PLATO MEXICANO /MEXICAN PLATTER — $355

• Taco de cochinita, quesadilla, panucho y taco dorado de pollo, acompañados de frijoles y guacamole.

• Cochinita taco, quesadilla, panucho and fried chicken taco accompanied with beans and guacamole.

FAJITAS MIXTAS RES Y POLLO /MIXED FAJITAS CHICKEN AND BEEF — $350

• Pechuga de pollo y carne de res salteada con pimientos tricolor, cebolla, acompañados con frijoles, guacamole y tortillas de harina.

• Chicken and beef strips sauteed with tricolor bell peppers and onions, served with guacamole, beans and flour tortillas.

TACOS BAJA DE PESCADO O CAMARÓN /FISH OR SHRIMP "BAJA" TACOS — $350 $360

• Tiras capeadas de pescado o camarón, sobre una tortilla de harina o maíz, acompañados de un aderezo de chipotle casero.

• Fish or shrimp coated in egg, roalled in flour and deep fried served over a corn or flour tortilla accompanied with chipotle dessin.

PLATILLOS SIN GLUTEN / GLUTTEN FREE FOOD

HUMUS DE GARBANZO /CHICKPEA HUMUS — $130

- Garbanzo cocido con ajo, ajonjoli tostado, aceite de olivo, jugo de limón, sal y pimienta.
- Coocked Chickpea with garlic, toasted sesame, olive oil, lemon juice, salt and pepper.

TABULÉ — $65

- Ensalada fresca de quinoa, cebolla blanca, menta, perejil, jugo de limón, aceite de oliva, pepino, jitomate, sal y pimienta.
- fresh salad with quinoa, white onion, mint, parsley, lemon juice, olive oil, cucumber, tomato, salt and pepper.

PIZZA VEGANA DE PAN ARABE /VEGAN ARABIC BREAD PIZZA — $280

- Higos, queso gorgonzola y arugula
- Fig, gorgonzola cheese and árugula

POSTRES

PASTEL DE QUESO / CHEESE CAKE — $145

- Pastel de queso bañado en salsa de fresa
- With strawberry sauce

PASTEL DE CHOCOLATE/ CHOCOLATE CAKE — $145

- Pastel casero de chocolate
- Homemade chocolate cake

FLAN CASERO / HOME MADE CUSTARD — $140

- ¡Delicioso!
- Delicious!

GELATINA LIGHT/ LIGHT JELLY — $75

- Gelatina sin azúcar
- Jelly sugar – free

HELADOS ARTESANALES / HOME MADE ICE CREAM — $170

- Chocolate semiamargo / Semisweet chocolate

MENÚ DE NIÑOS /KID'S MENU

MACARRONES CON QUESO / MACARRONI AND CHEESE — $190

- Pasta corta bañada con una salsa de queso cheddar hecha en casa.
- Short pasta with a homemade cheddar cheese sauce.

DEDOS DE POLLO, /CHICKEN FINGERS — $190

- Tiras de pollo empanizadas y fritas acompañadas de papas a la francesa.
- Deep fried and fries chicken strips with french fries.

CONSOME DE POLLO / CHICKEN BROTH — $125

- Consomé de pollo, acampañado con arroz blanco de la casa, cebolla y cilantro.
- With homemade white rice, onion and coriander.

ALITAS BUFALO O BBQ / BUFFALO OR BBQ WINGS — $225

- A elegir / To your choice.

PAPAS FRITAS / FRENCH FRIES — $95

FRAPUCCINOS /ICE BLENDED BEBERAGES — $75

- Café Frappé / Frappé coffee
- Moka Frappé
- Espresso Frappé
- Chocolate
- Té Chai Latte Frío / Cold Chai Latte Tea
- Infusión o Té Latte frío / Infusion or cold Latte Tea

CAFES Y TÉS

BEBIDAS CALIENTES / HOT BEVERAGES — $95

- Cappuccino Espresso
- Café Latte / Latte coffee
- Café Moka / Moka coffe
- Té Chai Latte / Chai Latte Tea
- Té Latte / Latte Tea
- Expresso — $75
- Chocolate — $75

TÉS / TEAS

DELICIOSOS TÉS / DELICIOUS TEAS

$75

- Té Earl Grey / Earl Grey tea
- Té Chai / Chai tea
- Té verde de menta / Spearmint green tea
- Té de mezcla de manzanilla / Chamomile blend tea
- Té flor de naranja / Orange blossom tea
- Té Mezcla de menta / Mint blend tea
- Té de Vainilla / Vanilla tea

Fairfield®
BY MARRIOTT

BEBIDAS/ BEVERAGES

Venta de bebidas alcohólicas solamente con consumo de alimentos.

Alcoholic beberages only with food consumption.

COGNAC

Courvoisier v.s.o.p	$ 265.00	$ 2,000.00
Hennesy v.s.o.p	$ 265.00	$ 2,000.00
Martell v.s.o.p	$ 265.00	$ 2,000.00

WHISKEY

Buchanan's	$ 260.00	$ 1,900.00
Chivas Regal 12 años	$ 250.00	$ 1,700.00
Johnnie Walker E. Negra	$ 240.00	$ 1,700.00
Jack Daniel's	$ 235.00	$ 1,400.00
J&B	$ 205.00	$ 1,200.00
Jim Bean	$ 205.00	$ 1,400.00
Jhonnie Walker E. Roja	$ 220.00	$ 1,200.00
Crown Royal	$ 220.00	$ 1,400.00

GINEBRA / GIN

Beefeater	$ 215.00	$ 1,700.00
Bombay	$ 240.00	$ 1,700.00
Tanqueray	$ 240.00	$ 1,700.00

RON / RUM

Habana Club 7 años	$ 215.00	$ 1700.00
Appletton State	$ 210.00	$ 1,700.00
Bacardi Blanco	$ 190.00	$ 1,200.00
Bacardi Añejo	$ 185.00	$ 1,200.00
Appleton Especial	$ 205.00	$ 1,200.00
Capitan Morgan	$ 195.00	$ 1,200.00
Bacardi Solera	$ 175.00	$ 1,400.00
Malibú	$ 195.00	$ 1,200.00

BRANDY

Don Pedro	$ 18500	$ 1,200.00
Presidente	$ 205.00	$ 1,200.00
Torres 10	$ 205.00	$ 1,500.00
Fundador	$ 160.00	$ 1,450.00
Terry	$ 208.00	$ 1,500.00

TEQUILA

Don Julio Reposado	$ 230.00	$ 1,750.00
Cuervo 1800 Reposado	$ 270.00	$ 1,750.00
Don Julio 70 Añejo Cristalino	$ 330.00	$ 1,900.00
Herradura Reposado	$ 205.00	$ 1,600.00
Cazadores	$ 195.00	$ 1,400.00
Cuervo Tradicional	$ 180.00	$ 1,400.00
Sauza Hornitos	$ 180.00	$ 1,400.00
Herradura blanco	$ 180.00	$ 1,400.00
Don Julio blanco	$ 210.00	$ 1,600.00
Maestro Tequilero blanco	$ 280.00	$ 1,900.00

MARTINIS

Perfecto, Cosmopolitan, dulce y seco $ 215.00

COCTELES / COCKTAILS

TEQUILA

Margarita, Tequila Sunrise $ 215.00
Margarita Premium $ 280.00
Margarita Mango, Margarita Tamarindo $ 250.00

RON $ 215.00

Daiquirí, Mai Thai, Mojito, Ron Punch,
Medias de seda, Piña Colada y Caipirinha

VODKA $ 215.00

Long Island. Desarmador (Screwdriver)
Ruso negro / blanco

APEROL Fritz $235.00

VINO Sangría $ 215.00

LICORES / LIQUORS

Frangelico	$ 200.00	$ 1,650.00
Amaretto	$ 195.00	$ 1,650.00
Licor 43	$ 215.00	$ 1,650.00
Sambuca Negro	$ 190.00	$ 1,650.00
Sambuca Blanco	$ 195.00	$ 1,650.00
Cointreau	$ 150.00	$ 1,100.00
Xtabentun	$ 175.00	$ 900.00
Bailey's	$ 210.00	$ 1,600.00
Midori	$ 205.00	$ 1,300.00
Kalhúa	$ 205.00	$ 1,300.00
Campari	$ 195.00	$ 1,300.00
Menta Blanca	$ 150.00	$ 900.00
Cacao Blanco / Oscuro	$ 150.00	$ 900.00

MEZCAL

Mezcal 400 Conejos	$ 220.00	$ 1,800.00
Marias Blanco	$ 195.00	$ 1,650.00
Marias Añejo	$ 200.00	$ 1,650.00

VODKA

Greygoose	$ 220.00	$ 1,900.00
Belvedere	$ 230.00	$ 1,900.00
Wyborova	$ 205.00	$ 1,200.00
Stolichnaya	$ 210.00	$ 1,300.00
Absolut	$ 200.00	$ 1,300.00
Smirnoff	$ 195.00	$ 1,100.00

JUGOS

Limonada, Naranjada	$ 75.00

CERVEZA / BEER

Corona extra lata	$ 110.00
Corona light lata	
Michelob ultra	
Modelo especial lata	
Negra modelo lata	
Pacifico lata	
Corona extra botella	
Corona cero lata	
Vaso Chelado o Michelado	$ 35.00

CAFÉ / COFFEE

Café Americano regular y decaf	$ 70.00
Café expresso	$ 75.00
Café Capuccino	$ 95.00
Chocolate Caliente / Frío	$ 75.00
Té frío / Caliente	$ 70.00

REFRESCOS / SODAS

Coca Cola original, Pepsi black, Pepsi light, Manzanita, 7Up, Mirinda	$ 75.00

AGUA / WATER

Agua embotellada local	$ 75.00
Agua Perrier 330 ml.	$ 100.00
Agua San Pellegrino 700 ml.	$ 175.00
Agua Zoé 500 ml.	$ 130.00
Agua Zoé 900 ml.	$ 200.00

Fairfield®
BY MARRIOTT