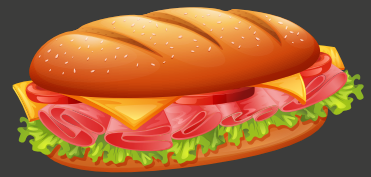




Fairfield®  
BY MARRIOTT

# BAGUETES & PANINIS



## BAGUETTE DE ARRACHERA / FLANK STEAK SUB:

\$310

Pan tostado de la casa relleno de arrachera gratinada con queso mozzarella y suizo, cebolla, frijoles refritos acompañado de aderezo de chipotle. Servido con aros de cebolla capeados.

Toasted bread homemade stuffed with gratinated flank steak with mozzarella and Swiss cheese, onions, refried beans and chipotle dressing. Served with overflowing onion rings.

## BAGUETTE CAMPESINO / FARMER'S SUB

\$184

Pan parmesano hecho en casa relleno de portobello, queso gouda, arúgula, tomate cherry y un toque de aceite de trufa acompañado de papa gajo.

Homemade parmesan baguette stuffed with portobello, gouda cheese, arugula, cherry tomato and a touch of truffle oil accompanied by potato wedges.

## PANINI POPPER NICKEL/POPPER NICKEL PANINI:

\$175

Pan obscuro de centeno, tostado con alioli, relleno de jamón serrano, portobello, arúgula, queso de cabra, huevo frito, tocino y mermelada de naranja picante, acompañado con papa gajo.

Toasted rye dark bread with aioli dressing stuffed with prosciutto ham, portobello, rugula, goat cheese, fried egg, bacon and spicy orange and pepper jam, accompanied with potato wedge.

## PANINI DE POLLO / CHICKEN PANINI:

\$290

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:

\$175

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.

## PANINI VEGANO / VEGAN PANINI:

\$175

Chapata con puré de berenjenas, relleno de tofu, verduras asadas y portobello acompañado con papas horneadas de vegetales.

Chapata with smashed eggplant, stuffed with tofu, roasted vegetables and portobello, served with baked vegetables chips.

# PASTAS / FETUCCINI - ESPAGUETI - MACARRONES

Salsa Boloñesa / *Bolognese sauce*

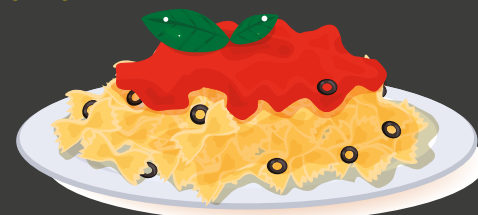
Salsa Pesto / *Pesto Sauce*

Salsa Alfredo con pollo / *Alfredo sauce with chicken*

\$280

\$280

\$280



Best  
CUISINE

# ENSALADAS

## BOWL ESPECIAL FAIRFIELD / FAIRFIELD SPECIAL BOWL:

\$ 240

Una deliciosa y saludable combinación de salmón, mango, pepino, aguacate, calabaza italiana, germen de alfalfa, edamames, algas deshidratadas, 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 CÉSAR CON POLLO / CHICKEN CAESAR SALAD:

\$235

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:

\$240

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.*

# HUEVOS

## HUEVOS MOTULEÑOS / MOTULEÑOS EGGS

\$190

Huevos fritos servidos sobre tostada bañados con salsa verde o roja, acompañados de chicharrón, jamón y plátano frito.

*Fried eggs served on toast in green or red sauce, accompanied by chicharrón, ham and fried banana.*

## HUEVOS FLORENTINA / FLORENTINE EGGS

\$190

Huevos pochados sobre una rebanada de pan, con jamón, salsa bechamel, espinacas y gratinados con queso.

*Poched eggs on a slice of bread, with ham, bechamel sauce with spinach and gratinates with cheese.*

## HUEVOS BENEDICTINOS / EGGS BENEDICT

\$190

## SANDWICH MADAME / CROQUE MADAME

\$190

Consiste en un sándwich de jamón y queso con salsa bechamel y un huevo frito encima.

*It consists of a ham and cheese sandwich with bechamel sauce and a fried egg on top.*

# GUARNICIONES / SIDES

Frijoles refritos, papa hash brown, salchicha desayuno, jamón americano de pavo y papa.

*Refried beans, hash brown, breakfast sausage, turkey ham and potato.*



## NACHOS & TACOS

### NACHOS

Arrachera / *Flank steak*  
Pollo / *Chicken*

### TACOS

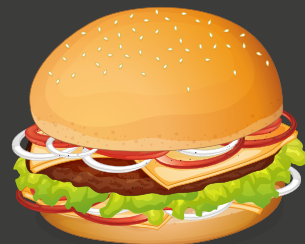
\$295  
\$240

Arrachera / *Flank steak*  
Pescado Tempura / *Overflowing fish*

\$315  
\$290

*Always*  
FRESH MEAT

## HAMBURGUESA



### HAMBURGUESA FAIRFIELD / FAIRFIELD BURGER:

\$315

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.

## DEL MAR

### TOSTADA DE ATÚN / TUNA TOAST:



\$160

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.

### PITA DE CAMARÓN / SHRIMP PITA:

\$305

Un pan pita relleno de una combinación de camarón con queso gouda, hierbas finas, tomate, pimienta morrón rostizados, aderezado con albahaca y acompañados con papa gajo.

A pita bread stuffed with a combination of shrimp with Gouda cheese served with fine herbs, roasted tomato, bell pepper and seasoned with basil and accompanied with potato wedge.

## SOPAS



### SOPA DE CHAMPIÑÓN / 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:

\$125

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.*

## COMIDA MEXICANA

### SOPES TRADICIONALES / TRADITIONAL SOPES:

\$155

Masa de maíz nuevo acompañada con tinga de pollo, frijoles refritos, cebolla, lechuga finamente cortada, queso, crema y acompañados de una salsa verde rostizada.

*Made of dough accompanied with mexican style chicken, refried beans, onion, finely cut lettuce, cheese, cream and accompanied by a roasted green sauce*

### LOS HUARACHES DE FAIRFIELD / FAIRFIELD'S HUARACHES:

\$155

Receta originaria del oriente de la ciudad de México acompañado de pollo o carne de res a la parrilla con frijol refrito, lechuga, crema natural, queso soper, aguacate, acompañado con una salsa verde cruda picante.

*Original recipe from Mexico City of corn dough served with refried beans, chicken or grill beef, lettuce, cream and avocado. Accompanied with a spicy raw green sauce.*

### TLACOYO / TLACOYO:

\$155

Masa de maíz rellena de chicharrón prensado, servida con lechuga, queso fresco ranchero y aguacate.

*Corn dough filled with pressed chicharrón, served with lettuce, ranchero cheese and avocado.*

### ENCHILADAS ESTILO GUERRERO / ENCHILADAS GUERRERO STYLE:

\$275

Una receta tradicional de la abuela Tomasa rellenas de pollo con salsa guajillo acompañadas de lechuga, aguacate, tomate, crema y queso ranchero fresco.

*A traditional recipe from Tomasa Grandma stuffed with chicken with guajillo sauce and accompanied by lettuce, avocado, tomato, fresh ranchero cheese, cream and avocado.*





Rib eye 12 oz  
New York 12 oz

## CORTES

\$650  
\$650



## PIZZAS



### PEPPERONI:

Horneada con queso mozzarella y pepperoni  
Pepperoni pizza, baked with mozzarella cheese and Pepperoni

\$300

### VEGETARIANA:

Horneada con vegetales del huerto, queso mozzarella y salsa de tomate  
Vegetarian pizza, baked with vegetables from the garden, mozzarella cheese and tomato sauce

\$185

## POSTRES

Pastel de queso / Cheesse cake  
Pastel de Chocolate / Chocolate cake  
Flan de la casa / Homemade flan  
Malteada / Milk shake

\$135  
\$135  
\$130  
\$95

Helados artesanales / Homemade Ice Cream  
• Chocolate semiamargo / Semisweet chocolate  
• Dulce de leche / Caramel sauce  
• Coco con jengibre / Ccoconut with ginger

\$180





\$70.00

### FRAPUCCINOS / ICE BLENDED BEVERAGES

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

\$70.00

### DELICIOSOS TÉS / DELICIOUS TEAS

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

# Fresh and natural

\$70.00

### BEBIDAS CALIENTES / HOT BEVERAGES

Cappuccino Espresso  
Café Latte / Latte coffee  
Café Moka / Moka coffee  
Espresso  
Té Chai Latte / Chai Latte Tea  
Té Latte / Latte Tea  
Chocolate

Tasty!



Fairfield®  
BY MARRIOTT





# BEBIDAS/ BEVERAGES

Venta de bebidas alcohólicas solamente con consumo de alimentos.

---

Alcoholic beverages only with food consumption.

## COGNAC

Courvoisier v.s.o.p	\$ 250.00	\$ 1,900.00
Hennesy v.s.o.p	\$ 250.00	\$ 1,900.00
Martell v.s.o.p	\$ 250.00	\$ 1,900.00

## WHISKEY



Buchanan's	\$ 220.00	\$ 1,800.00
Chivas Regal 12 años	\$ 220.00	\$ 1,600.00
Johnnie Walker E. Negra	\$ 205.00	\$ 1,600.00
Jack Daniel's	\$ 205.00	\$ 1,300.00
J&B	\$ 180.00	\$ 1,100.00
Jim Bean	\$ 180.00	\$ 1,300.00
Jhonnie Walker E. Roja	\$ 180.00	\$ 1,100.00
Crown Royal	\$ 180.00	\$ 1,300.00

## GINEBRA / GIN

Beefeater	\$ 180.00	\$ 1,600.00
Bombay	\$ 210.00	\$ 1,600.00
Tanqueray	\$ 210.00	\$ 1,600.00

## RON / RUM

Habana Club 7 años	\$ 190.00	\$ 1,600.00
Appleton State	\$ 180.00	\$ 1,600.00
Bacardi Blanco	\$ 160.00	\$ 1,100.00
Bacardi Añejo	\$ 160.00	\$ 1,100.00
Appleton Especial	\$ 185.00	\$ 1,100.00
Capitan Morgan	\$ 180.00	\$ 1,100.00
Bacardi Solera	\$ 150.00	\$ 1,300.00
Malibú	\$ 180.00	\$ 1,100.00

## BRANDY

Don Pedro	\$ 170.00	\$ 1,100.00
Presidente	\$ 190.00	\$ 1,100.00
Torres 10	\$ 200.00	\$ 1,400.00
Fundador	\$ 190.00	\$ 1,350.00
Terry	\$ 195.00	\$ 1,400.00

## TEQUILA



Don Julio Reposado	\$ 200.00	\$ 1,650.00
Cuervo 1800 Reposado	\$ 200.00	\$ 1,650.00
Don Julio 70 Añejo Cristalino	\$ 310.00	\$ 1,900.00
Herradura Reposado	\$ 185.00	\$ 1,500.00
Cazadores	\$ 165.00	\$ 1,300.00
Cuervo Tradicional	\$ 160.00	\$ 1,300.00
Sauza Hornitos	\$ 160.00	\$ 1,300.00
Herradura blanco	\$ 160.00	\$ 1,300.00
Don Julio blanco	\$ 180.00	\$ 1,500.00
Maestro Tequilero blanco	\$ 210.00	\$ 1,800.00

## MARTINIS

Perfecto, Cosmopolitan, dulce y seco	\$ 185.00
--------------------------------------	-----------

## COCTELES / COCKTAILS

### TEQUILA

Margarita, Tequila Sunrise	\$ 185.00
Margarita Premium	\$ 265.00
Margarita Mango, Margarita Tamarindo	\$ 250.00

### RON

Daiquirí, Mai Thai, Mojito, Ron Punch, Medias de seda, Piña Colada y Caipirinha	\$ 185.00
---	-----------

### VODKA

Long Island. Desarmador (Screwdriver)	\$ 185.00
Ruso negro / blanco	

### VINO

Sangría	\$ 185.00
---------	-----------

## LICORES / LIQUORS

Frangelico	\$ 190.00	\$ 1,650.00
Amaretto	\$ 185.00	\$ 1,650.00
Licor 43	\$ 180.00	\$ 1,650.00
Sambuca Negro	\$ 190.00	\$ 1,650.00
Sambuca Blanco	\$ 190.00	\$ 1,650.00
Cointreau	\$ 130.00	\$ 1,100.00
Xtabentun	\$ 140.00	\$ 900.00
Bailey's	\$ 185.00	\$ 1,600.00
Midori	\$ 190.00	\$ 1,300.00
Kalhúa	\$ 180.00	\$ 1,300.00
Campari	\$ 170.00	\$ 1,300.00
Menta Blanca	\$ 130.00	\$ 900.00
Cacao Blanco / Oscuro	\$ 130.00	\$ 900.00

## MEZCAL

Mezcal 400 Conejos	\$ 200.00	\$ 1,800.00
Marias Blanco	\$ 180.00	\$ 1,650.00
Marias Añejo	\$ 180.00	\$ 1,650.00

## VODKA

Greygoose	\$ 205.00	\$ 1,900.00
Belvedere	\$ 205.00	\$ 1,900.00
Wiborova	\$ 185.00	\$ 1,200.00
Stolichnaya	\$ 185.00	\$ 1,300.00
Absolut	\$ 180.00	\$ 1,300.00
Smirnoff	\$ 160.00	\$ 1,100.00

## JUGOS

Limonada, Naranjada	\$ 70.00
---------------------	----------

## CERVEZA / BEER

Corona extra lata	\$ 105.00
Corona light lata	
Michelob ultra	
Modelo especial lata	
Negra modelo lata	
Pacifico lata	
Corona extra botella	
Corona cero lata	
Vaso Chelado o Michelado	\$ 30.00

## CAFÉ / COFFEE

Café Americano regular y decaf	\$ 70.00
Café espresso	\$ 70.00
Café Capuccino	\$ 70.00
Chocolate Caliente / Frío	\$ 70.00
Té frío / Caliente	\$ 70.00

## REFRESCOS / SODAS

Coca Cola original,	\$ 70.00
Coca Cola sin azúcar,	
Coca Cola light,	
Fanta, Sprite, Manzana	

## AGUA / WATER

Agua embotellada local	\$ 70.00
Agua Perrier 300 ml.	\$ 90.00
Agua San Pellegrino 500 ml.	\$ 115.00
Agua Bui Natural	\$ 80.00
Agua Zoé 375 ml.	\$ 125.00
Agua Zoé 750 ml.	\$ 150.00

Fairfield®  
BY MARRIOTT