



Fairfield[®]
BY MARRIOTT

CON COSTO EXTRA EXTRA CHARGE

HUEVOS MOTULEÑOS / MOTULEÑOS EGGS.....\$140

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.....\$120

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.....\$120

SANDWICH MADAME / CROQUE MADAME.....\$120

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.

CHILAQUILES CON MOLE POBLANO / CHILAQUILES WITH PUEBLA STYLE MOLE...\$150

Con pollo.

With chicken.



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.



Fairfield[®]
BY MARRIOTT

Fresh
and
natural

FRAPUCCINOS / ICE BLENDED BEVERAGES \$60.⁰⁰

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

BEBIDAS CALIENTES / HOT BEVERAGES \$60.⁰⁰

Cappuccino Espresso

Café Latte / Latte coffee

Café Moka / Moka coffee

Espresso

Té Chai Latte / Chai Latte Tea

Té Latte / Latte Tea

Chocolate

Tasty!

DELICIOSOS TÉS / DELICIOUS TEAS \$60.⁰⁰

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

BAGUETES & PANINIS

BAGUETTE DE ARRACHERA / FLANK STEAK SUB:

\$247

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

\$145

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:

\$120

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:

\$250

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.

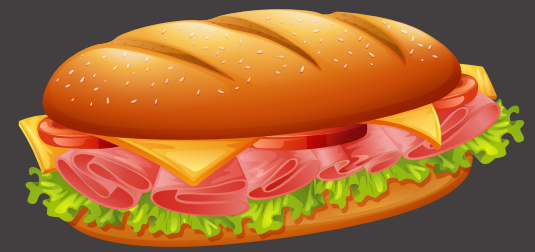
Whole-grain toasted chapatta stuffed with pesto chicken breast, gouda cheese, panela cheese, crispy bacon and truffle oil accompanied with french fries.

PANINI DE ATÚN / TUNA PANINI:

\$135

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.



Best
CUISINE

PANINI VEGANO / VEGAN PANINI:

\$150

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*

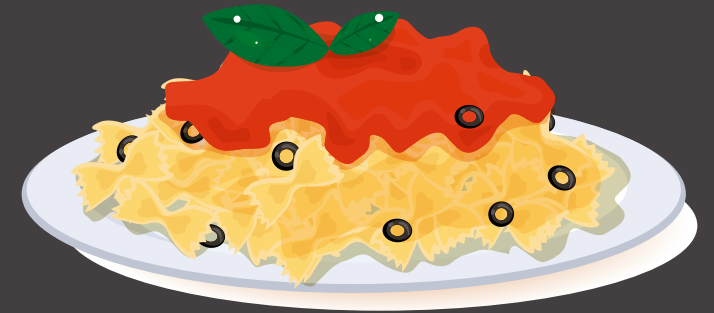
\$210

Salsa Pesto / *Pesto Sauce*

\$210

Salsa Alfredo con pollo / *Alfredo sauce with chicken*

\$210



ENSALADAS

BOWL ESPECIAL FAIRFIELD / FAIRFIELD SPECIAL BOWL:

\$185

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:

\$195

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:

\$207

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.

NACHOS & TACOS

NACHOS

Arrachera / *Flank steak*
Pollo / *Chicken*

\$240
\$220

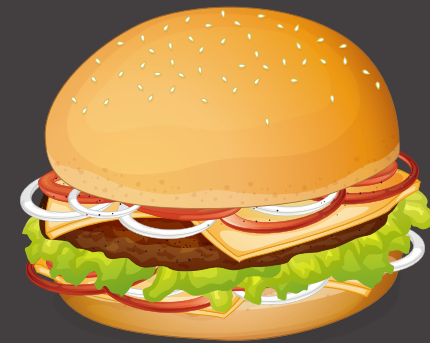
TACOS

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

\$265
\$225

Always
FRESH MEAT

HAMBURGUESA



HAMBURGUESA FAIRFIELD / FAIRFIELD BURGER:

\$268

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:

\$125

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:

\$256

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:

\$120

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:

\$90

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:

\$123

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:

\$103

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:

\$123

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.

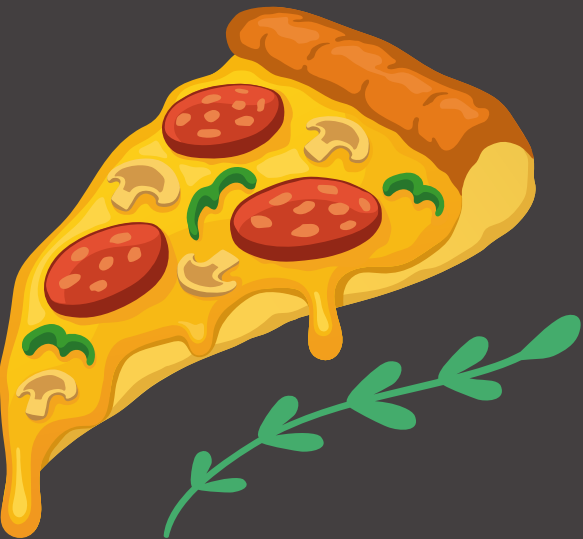
ENCHILADAS ESTILO GUERRERO / ENCHILADAS GUERRERO STYLE:

\$229

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 16 oz
Cowboy 16 oz



CORTES

\$522
\$522
\$811



PIZZAS

PEPPERONI:

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

\$264

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

\$158

POSTRES

Pastel de queso / Cheesse cake
Pastel de Chocolate / Chocolate cake
Flan de la casa / Homemade flan
Malteada / Milk shake
Helado artesanal / Homemade Ice cream (Vainilla, Chocolate con nuez, dulce de leche, coco, jengibre)
Helado tropical natural / Natural tropical ice cream (Helado tropical servido en su cascara natural / Tropical ice cream served in its natural shell)

\$115
\$115
\$115
\$85
\$120
\$165

COURTYARD[®]
BY MARRIOTT

BUEN PROVECHO

Con cada comida llega una nueva historia

BON APPETIT

With every meal comes a new history



BEBIDAS BEVERAGES

Jugos / Juices

\$49

Naranja, Papaya, Jugo Verde.

Piña, jugo de naranja, apio, nopal y espinaca.

Orange, Papaya, Green Juice.

Pineapple, orange juice, celery, cactus and spinach.

Refrescos / Sodas

\$55

Agua embotellada / Bottled water

\$55

Café regular o decaf / Regular coffee or decaf

\$55

Capuchino / Cappuccino

\$60

Café expresso / Espresso coffee

\$55

Té a su elección / Selection of teas

\$55

Leche / Milk

\$50

Chocolate / Chocolate

\$60

Malteadas / Milkshakes

\$70

Cerveza (Bot) / National Beer (Bot)

\$82

Vaso chelado o michelado

\$17



CÓCTELES COCKTAILS

Mojito cubano

\$120

Hojas de menta, azúcar morena, ron Havana, jugo de limón y agua mineral.

Mint leaves, brown sugar, Havana rum, lemon juice and mineral water.

Martini de manzana / Apple martini

\$120

Vodka y licor de manzana.

Vodka and apple liqueur.

Martini Cosmopolitan / Cosmopolitan martini

\$120

Vodka, licor de naranja, jugo de arándano y jugo de limón.

Vodka, orange liqueur, cranberry juice and lemon juice.

Sangría

\$120

2 Onzas de licor / 2 ounces of liqueur

VINOS WINES

VINO TINTO / RED WINE

Palo Alto Cabernet Sauvignon / Carmenere / Shiraz	\$ 170	\$ 500
Isla Negra Cabernet Sauvignon	\$ 150	\$ 480
Casa Madero 3V Cabernet Sauvignon / Merlot / Tempranillo	\$ 230	\$ 1,150
Don Leo Linde - Shiraz	\$ 220	\$ 1,100



\$ 170
\$ 150
\$ 230
\$ 220



\$ 500
\$ 480
\$ 1,150
\$ 1,100

VINO BLANCO / WHITE WINE

Palo alto Sauvignon Blanc	\$ 170	\$ 500
Isla Negra Sauvignon Blanc	\$ 150	\$ 550
Beringer Chardonnay	\$ 170	\$ 550
Casas Patronales Reserva Chardonnay	\$ 180	\$ 699

\$ 170
\$ 150
\$ 170
\$ 180

\$ 500
\$ 550
\$ 550
\$ 699

VINO ROSADO / ROSE WINE

L.A Cetto Blanc Zinfandel	\$ 150
---------------------------	--------

\$ 150

BOTELLAS BOTTLES

COGNAC

Courvoisier v.s.o.p	\$ 170	\$ 1,700
Hennessy v.s.o.p	\$ 170	\$ 1,700
Martell v.s.o.p	\$ 170	\$ 1,700



BRANDY

Don Pedro	\$ 140	\$ 1,000
Presidente	\$ 12	\$ 1,000
Torres 10	\$ 150	\$ 1,000
Fundador	\$ 150	\$ 1,200
Terry	\$ 150	\$ 1,200.

GINEBRA / GIN

Beefeater	\$ 150	\$ 1,500
Bombay	\$ 150	\$ 1,500
Tanqueray	\$ 150	\$ 1,500

WHISKEY

Buchanan's	\$ 170	\$ 1,700
Chivas Regal 12 años	\$ 170	\$ 1,500
Johnnie Walker E. Negra	\$ 170	\$ 1,500
Jack Daniel's	\$ 170	\$ 1,200
J&BJ	\$ 150	\$ 1,000
im Bean	\$ 150	\$ 1,200
Jhonnie Walker E. Roja	\$ 150	\$ 1,000
Crown Royal	\$ 150	\$ 1,200



RUN / RUM

Habana Club 7 años	\$ 150	\$ 1,500
Appleton State	\$ 150	\$ 1,500
Bacardi Blanco	\$ 120	\$ 1,000
Bacardi Añejo	\$ 120	\$ 1,000
Appleton Especial	\$ 140	\$ 1,000
Capitan Morgan	\$ 140	\$ 1,000
Bacardi Solera	\$ 120	\$ 1,200
Malibú	\$ 135	\$ 1,000

DESAYUNOS BREAKFAST

Desayuno Buffet / Breakfast Buffet

\$299

Desayuno buffet con área de quesadillas y huevos al gusto, café mexicano, sopa del día, chilaquiles y más.
Breakfast Buffet with a quesadillas area and eggs to your taste, Mexican coffee, soup of the day, chilaquiles and more.

Desayuno continental / Continental breakfast

\$160

Jugo fresco de naranja, plato con fruta de temporada, pan dulce de la casa o tostado, café o té.
Fresh orange juice, seasonal fruit plate, sweet house bread or toast, coffee or tea.

Desayuno energético / Energy breakfast

\$190

Jugo verde, café o té, plato de fruta, avena caliente y pan dulce hecho en casa o tostado.
Green juice, coffee or tea, fruit plate, hot oatmeal, sweet bread homemade or toast.

Desayuno americano / American breakfast

\$250

Jugo fresco de naranja, plato con fruta de temporada, dos huevos al gusto, pan dulce hecho en casa o tostado, café o té.
Fresh orange juice, seasonal fruit plate, two eggs of your choice, sweet bread homemade or toast, coffee or tea.

Huevos motuleños / Eggs motuleños style

\$150

Huevos fritos servidos sobre una tostada bañados con salsa verde o roja, acompañados de chícharos, jamón y plátano frito.
Fried eggs served on a toast in green or red sauce, accompanied with peas, ham and fried banana.

Huevos norteros / Northern eggs

\$150

Huevos revueltos con carne de res deshidratada, servidos con tortilla de maíz, acompañado de frijoles refritos.
Scrambled eggs with dehydrated beef served with corn tortilla, accompanied by refried beans.

Huevos al gusto / Eggs to your taste

\$150

Revueltos, fritos, omelette, hervidos, pochados, acompañados de frijoles refritos.
Scrambled, fried, omelette, boiled, poached, accompanied by refried beans.

DESAYUNOS MEXICANOS MEXICAN BREAKFAST

Molletes

\$170

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.

Chilaquiles

\$170

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 DULCES SWEET BREAKFAST



Hot cakes

\$140

Panqueque de trigo tradicional, acompáñelo con miel de abeja, chocolate o miel maple.
Traditional wheat pancake, served with honey, chocolate or syrup.

Waffles

\$140

Panqueque de trigo estilo belga, acompáñelo con miel de abeja, chocolate o miel.
Belgian wheat pancake, served with honey, chocolate or syrup.

Tostado francés / French toast

\$140

Torreja de pan capeado, servida con azúcar y canela, acompáñelos con miel de maple o abeja.
Melted and fried bread, served with sugar and cinnamon, accompanied by syrup or honey.

Guarniciones extras / Extra fittings \$16
Salchicha – Pork Sausage, Jamón – Ham, Tocino – Bacon, Chorizo – Sausage

DESAYUNOS LIGEROS LIGHT BREAKFAST

Plato fruta de temporada / Plate of seasonal fruit

\$111

Plato con fruta fresca de la temporada.
Fresh fruit of the season.

Avena de la casa / House oatmeal

\$82

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

\$82

Cereal a su elección: Zucaritas, Corn Flakes, Special K, Corn Pops, Choco Crispy, con leche entera, light o deslactosada.
Cereal of your choice: Zucaritas, Corn Flakes, Special K, Corn Pops, Choco Crispy. with whole milk, light or lactose free.

CUANDO COMPARTES TODO SABE MEJOR WHEN YOU SHARE EVERYTHING TASTE BETTER



Huevos a la mexicana / Mexican style eggs

\$145

Huevos revueltos con cebolla, tomate y pimienta verde. Acompañados de frijoles refritos.
Scrambled eggs with onions, tomatoes and green bell peppers. Accompanied by refried beans.

Huevos con chorizo / Eggs with sausage

\$150

Huevos revueltos con chorizo de cerdo. Acompañados de frijoles refritos.
Scrambled eggs with pork sausage. Accompanied by refried beans.

Huevos rancheros / Rancheros style eggs

\$145

Huevos fritos bañados con salsa verde o roja. Acompañados de frijoles refritos.
Fried eggs with green or red sauce. Accompanied by refried beans.



SOPAS Y ENSALADAS SOUPS & SALADS

Sólo frescura y sabor
Only freshness and flavor

Ensalada de berros / Watercress salad

\$185

Deliciosa combinación de berros y espinacas con finas rebanadas de queso de cabra, nuez garapiñada, rodajas de pera, manzana, fresa y aguacate. Aderezada con aceite de oliva y servida con reducción de balsámico.
Delicious combination of watercress and spinach with thin slices of goat cheese, nut praline, sliced pear, apple, strawberry and avocado. Dressed with olive oil and served with balsamic reduction.

Ensalada de salmón / Salmon salad

\$250

Cubitos de salmón (120 grs), piña, aguacate, cebolla, cacahuete quebrado, cilantro, marinada con vinagreta de lima.
Cubes of salmon (120 grs.), pineapple, avocado, onion, broken peanut, coriander, marinated with lime vinaigrette.



SABOR YUCATECO YUCATAN FLAVOR

Sopa de lima / Lime soup

\$99

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 region.

Sopa de tortilla / Tortilla soup

\$98

La tradicional, elaborada con tortilla y variedad de chiles secos.
The traditional, elaborated with tortilla and variety of dried pepper.

Sopa de fideos / Noodle soup

\$94

Receta de la casa.
House recipe.

ENTRADAS APPETIZERS



Momentos para compartir...
Moments to share...

Quesadilla con pollo / Chicken quesadilla

\$128

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.

Nachos

\$200

Crujientes totopos de maíz con salsa de queso cheddar, frijoles con chile, lechuga, tomate, crema y chiles jalapeños.

Crispy corn tortilla chips, topped with cheddar cheese sauce, chilli beans, lettuce, tomatoes, jalapeños and sour cream.

Pescadillas / Fish pescadilla

\$200

Tortilla de maíz, rellena de pescado guisado con receta del chef y un toque de epazote, acompañadas de frijoles refritos y guacamole.

Corn tortilla, stuffed with stewed fish with chef's recipe and touch of epazote, accompanied by refried beans and guacamole.

Ceviche mixto / Mixed ceviche

\$220

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.

MENÚ DE NIÑOS KID'S MENU

¡Delicias para los pequeños!
Delight for the small ones!

Macarroni con queso / Macarroni and cheese

\$84

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

\$140

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

Consomé de pollo / Chicken broth

\$84

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

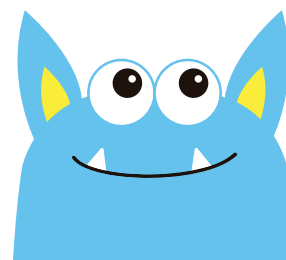
Alitas búfalo 🍷 o BBQ / Buffalo 🍷 or BBQ wings

\$163

A elegir.
To your choice.

Papas fritas / French fries

\$80



¡PRUÉBALOS! TRY IT!

Tacos de arrachera con queso / Flank steak tacos with cheese

\$247

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

\$230

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.

"Tacos baja" de pescado o camarón / Fish or shrimp "Baja tacos"

\$230

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.

Hamburguesa Courtyard / Courtyard burger

\$268

8 oz. de jugosa carne calidad Angus, sobre pan de trigo, gratinada con queso americano, jitomate, cebolla y pepinillos, acompañada con papas a la francesa, ¡Le va a encantar!
8 oz. Of Angus quality steak, on bun bread, gratin american cheese, tomato, onion and pickles, accompanied with french fries, you will love it!.

Club sándwich

\$268

El tradicional, con jamón de pavo, queso, pechuga de pollo, tocino, lechuga y tomate, acompañados con papas a la francesa.
The traditional with turkey ham, cheese, chicken breast, bacon, lettuce and tomato, accompanied with french fries.

John Borda

\$268

Baguette recién horneado, rellena de fina carne salteada con cebolla, queso y chile jalapeño, acompañada de papas a la francesa.
Fresh baked baguette, stuffed with thin sauteed beef with onion, cheese and jalapeño chili, accompanied by french fries.

Burro vegetariano / Vegetarian burrito

\$209

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.



PLATOS FUERTES MAIN COURSES

Pechuga de pollo a la parrilla / Grilled chicken breast

\$273

Cocinada a la parrilla acompañada de vegetales al vapor y arroz.
Grilled and served with steamed vegetables and rice.

Pollo a la cerveza / Chicken with beer sauce

\$273

Pechuga de pollo a la plancha, bañada con una salsa aromatizada con cerveza, acompañada de vegetales al vapor y puré rústico de papa.

Marinated chicken breast covered with beer sauce, served with steamed vegetables and rustic mashed potatoes.

FAVORITOS COURTYARD COURTYARD FAVORITES

Salmón teriyaki / Teriyaki salmon

\$352

Filete de salmón a la plancha, servido con ensalada fresca, frituras wontong y bañado con una salsa teriyaki.
Grilled salmon fillet, served with fresh salad, fried wontong and teriyaki sauce.

Tampiqueña

\$352

Deliciosa carne de res, cortada finamente, acompañada de un taco dorado de pollo, quesadillas, frijoles y guacamole. ¡Pruébela!

Delicious beef fillet, finely chopped, accompanied with a fried chicken taco, cheese quesadilla, beans and guacamole. Try it!

Fajitas mixtas / Mixed fajitas

\$290

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.



CORTES FINOS CERTIFIED ANGUS STEAK

Rib eye

\$522

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

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

New York

\$522

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

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

Cowboy

\$811

350 gr. Corte fino de res cocinado a elección, acompañado de tomate cherry.

350 gr. *Fine steak cooked at your choice, accompanied by cherry tomato.*



GUARNICIONES SIDE DISHES

Espinacas a la crema / Creamed spinach

\$93

Espinaca Baby salteada con mantequilla bañada con una salsa a la crema.

Baby spinach with butter and a creamy sauce.

Espárragos al grill / Grilled asparagus

\$93

Cocinados al grill.

Grilled cooked.

Papa al horno / Baked potato

\$93

Sazonada, horneada y servida con crema agria y tocino.

Seasoned and baked, served with sour cream and bacon.

SABOR ITALIANO ITALIAN FLAVOR

Pasta carbonara / Carbonara pasta style

\$219

Receta tradicional carbonara.
Traditional carbonara recipe.

Pasta al pesto / Pasta with pesto sauce

\$219

Al dente salteada con pesto hecha en casa.
Sautéed with a homemade pesto sauce.

Pasta arrabiata / Pasta arrabiata style

\$219

Al dente preparada con una salsa de tomate picante.
Prepared with a spicy tomato sauce.



PIZZA

Pizza de pepperoni / Pepperoni pizza

\$264

Pizza recién horneada con queso mozzarella cubierta con pepperoni.
Freshly baked pizza with mozzarella cheese topped with pepperoni.

Pizza tradicional hawaiana / Traditional hawaiian pizza

\$264

Pizza recién horneada con queso mozzarella cubierta con jamón y piña horneada.
Freshly baked pizza with mozzarella cheese topped with ham and baked pineapple.

Pizza margarita / Margarita pizza

\$236

Pizza recién horneada con queso mozzarella fresco, tomate y albahaca.
Freshly baked pizza with fresh mozzarella cheese, tomato and basil.

¡Para compartir!
To share!

PLATOS DEL MAR SEAFOOD DISHES

Déjate consentir con algo delicioso del mar
Let yourself be pampered with something delicious from the sea

Camarones al ajillo / Shrimp with garlic

\$346

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.

Pescado al mojo de ajo / Fish fillet with garlic sauce

\$320

Filete de pescado cocinado a la plancha bañado con un mojo de ajo de la casa.
Fresh grilled fish fillet with house garlic sauce.

*Acompañados con tortillas / Accompanied by tortillas
Maíz – corn, Harina – flour*

SABORES LOCALES LOCAL FLAVORS

Tacos dorados de pollo / Fried chicken tacos

\$215

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

\$229

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, accompanied with sour cream and onion.

Poc - Chuc de cerdo

\$231

Filete de cerdo asado acompañado de arroz, frijol, aguacate, cebolla y chiles toreados.
Pork filet served with rice, beans, avocado, onion and sauteed chilis.



JUEVES POZOLERO POZOLE THURSDAY

Tradicional Buffet Pozolero blanco, verde y rojo, de pollo, puerco, vegetariano y de mariscos, con su rica botana e incluye aguas frescas.

Traditional Pozole Buffet (Traditional mexican dish by pork stew) White, green, red, chicken, pork, vegetarian or seafood, including fresh flavor water.

13:00 hrs - 16:00 hrs

\$290



PIZZA, PASTA & VINO PIZZA, PASTA & WINE

Una pasta y una pizza de tu elección y dos copas de vino de la casa por persona.

One pasta and one pizza of your choice and two glasses of house wine per person.

Todos los días / Everyday
12:00 hrs - 23:00 hrs

\$378





SÁBADO DE COCHINITA COCHINITA SATURDAY

Receta original de "Don Manolo", ¡La cochinita más sabrosa de Cancún! Cerdo en pibil en salsa de axiote acompañada de cebolla morada, cilantro y tortillas.

Original recipe from "Don Manolo", the most tasty cochinita in Cancun! Pork in pibil in axiote sauce accompanied with purple onion, coriander and tortillas.

7:00 hrs – 23:00 hrs

\$188



BRUNCH DOMINICAL SUNDAY BRUNCH

Disfruta platillos tradicionales mexicanos en un gran ambiente familiar. Rica lengua de res y unas deliciosas quesadillas de chicharrón prensado, acompáñalas con jugo natural de naranja o jugo verde, rica barbacoa, pancita, cochinita, mole y mucho más...

Enjoy mexican traditional dishes in a great family atmosphere. delicious beef tongue, fried pork rinds quesadillas and accompany them with natural orange juice or green juice, fantastic barbecue, pancita, cochinita, mole and much more...

11:00 hrs - 16:00 hrs

\$420

PLATILLOS SIN GLUTEN GLUTTEN-FREE FOOD

Tostadas (2 por porción) / Corn toast (2 pz)

\$92

Tostada con nopal y queso panela servida con frijol y salsa de chiltomate.

A fried corn toast made with cactus, panela cheese, beans and "chiltomate" sauce (Mix of tomato and bell pepper).

Plato de vegetales / Vegetables plate

\$115

Plato de vegetales escalibados (Tomate, calabaza, cebolla morada, berenjena, pimientos de colores y perejil, con sal de grano y balsámico).

Roasted vegetables (Tomatoes, pumpkin, pink onion, eggplant, colored peppers and parsley with grain salt and balsamic).

Tostada de atún / Tuna toast (1 pz)

\$110

Atún fresco sellado con una costra de hierbas finas, aguacate en cubos y 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 pea spruts.

¡Una deliciosa y nutritiva opción para todos!
A delicious and nutritious option for everyone!

POSTRES DESSERTS



Pastel de queso / Cheese cake \$105

Pastel de queso bañado en salsa de fresa
With strawberry sauce

Pastel de chocolate / Chocolate cake \$105

Pastel casero de chocolate
Homemade chocolate cake

Flan casero / Homemade flan \$105

¡Delicioso!
Delicious!

Gelatina light / Light jelly \$60

Gelatina sin azúcar
Jelly sugar – free

Helado artesanal / Home made ice cream \$131

Helado tropical natural / Natural tropical ice cream \$165

¡Un dulce antojo!





Blvd. Luis Donaldo Colosio, Km. 12.5
Lote 1, SMZA. 301, C.P. 77560
T: +52 998 287 2200
Cancún, Quintana Roo, México