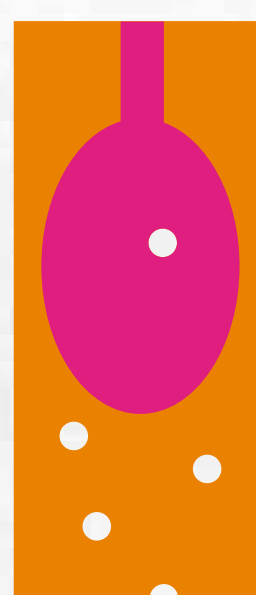


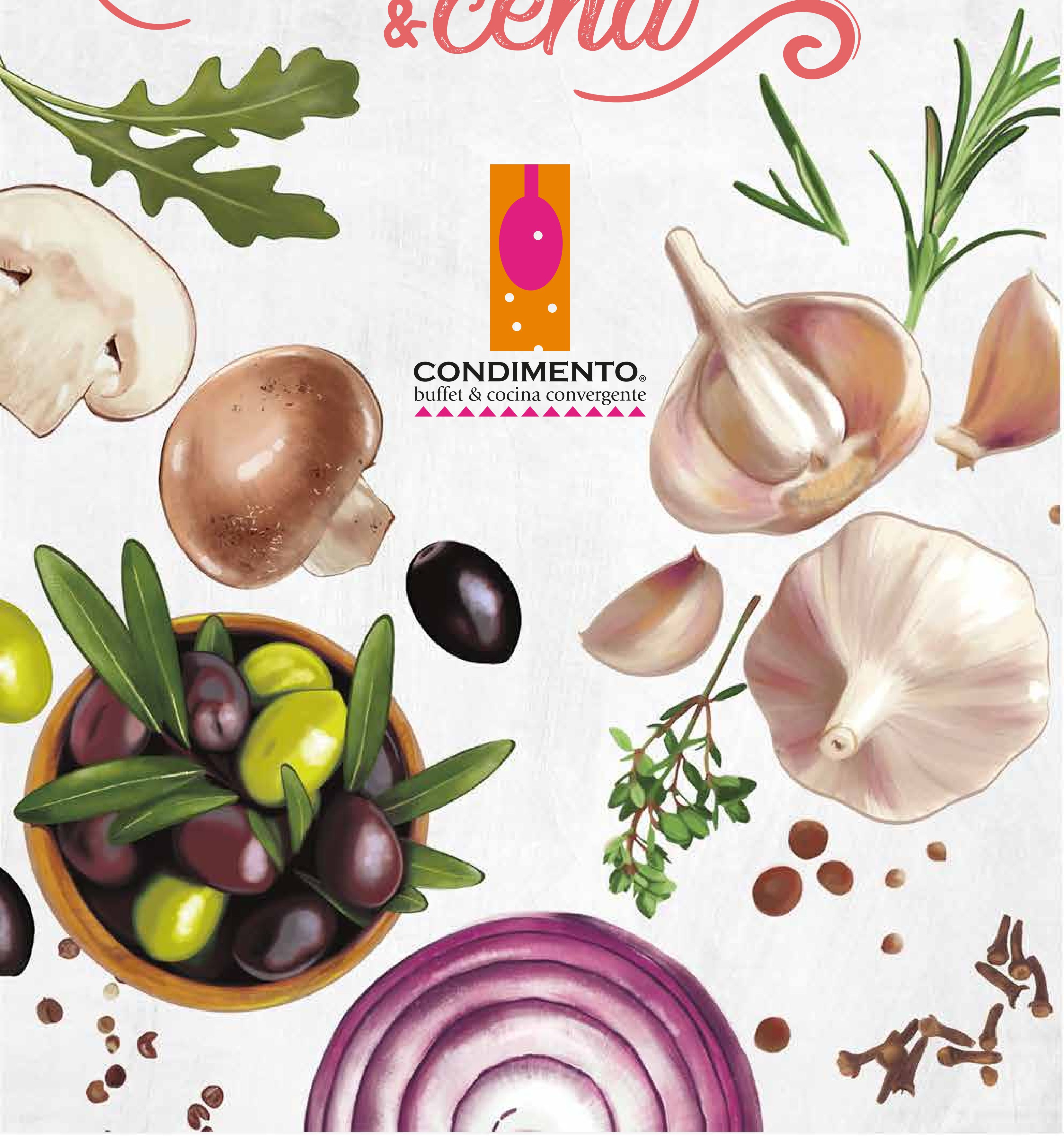
MARRIOTT
VILLAHERMOSA

MENÚ

Comida & Cena



CONDIMENTO®
buffet & cocina convergente



ENTRADAS

CAZUELITA DE QUESO

FUNDIDO | 200 g

\$138

Natural o acompañado de champiñones, chorizo o chile poblano con tortillas de harina o maíz

SOPECITOS DE SHORT RIB

| 180 g

\$115

Con cilantro, queso cotija y cebolla morada

SUPERFOOD BOWL

\$197

Con antioxidantes, vitaminas y omegas, quínoa, salmón ahumado (60g), aguacate, ejotes, brócoli y espinaca; aderezo a su elección: tomate rostizado o vinagreta de cilantro

COCTEL DE CAMARÓN

ESTILO ACAPULCO | 130 g

\$183

El tradicional, ¡una verdadera delicia!

TACOS DE PESCADO

ESTILO BAJA | 2 PIEZAS 

\$165

Filete de pescado rebozado, ensalada de col, mayonesa de chipotle y aguacate

ALBÓNDIGAS DE CHICHARRÓN

PRENSADO | 2 PIEZAS  

\$122

Rellenas de queso oaxaca en salsa verde tatemada y cebolla morada

ENCHILADAS | 3 PIEZAS

\$155

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

ENSALADAS

ENSALADA DE COLIFLOR

ROSTIZADA  

\$85

Con pistaches tostados, mix de lechugas, queso feta, aderezo de tomate rostizado

ENSALADA CÉSAR CLÁSICA

\$ 155

Con pollo (150) **+\$35**

Con camarones (100 g) **+\$95**

ENSALADA DEL CAMPO

\$ 99

Mix de lechugas, pepino, zanahoria, jitomate, apio, cebolla, aguacate, palmitos, con vinagreta de finas hierbas

ENSALADA DE TOMATES

\$ 125

Cebollita cambray en juliana, queso oaxaca, vinagreta ligera de cilantro fresco

ENSALADA DE ESPINACA

| **265 g**

\$ 129

Con aderezo de mango, nuez caramelizada, uvas y queso de cabra en panko

SOPAS Y CREMAS // // // //

CALDO DE POLLO | 300 ml
\$99

Pollo deshebrado, vegetales, arroz, con guarnición clásica

CREMA DE ESQUITE | 300 ml
\$79

Maíz crocante y epazote

SOPA DE TORTILLA | 300 ml 
\$99

Con guarnición de aguacate, queso panela, chicharrón, chile pasilla y crema

CREMA DE JITOMATE
ROSTIZADO | 300 ml 
\$120

Con queso de cabra

SOPA DE VERDURA | 300 ml 
\$79

Papa, zanahoria, espinaca, col, calabaza y cubitos de queso panela

SÁNDWICHES & HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA CLÁSICA

| 1 PIEZA

\$210

Jugosa carne de res (200 g) con queso, tocino, lechuga, jitomate, cebolla y pepinillos, servida con papas a la francesa

HAMBURGUESA

DE PORTOBELLO | 1 PIEZA

\$198

Con queso gouda, jitomate deshidratado, cebolla caramelizada, lechuga y mayonesa de pesto, servida con papas a la francesa

CLUB SÁNDWICH | 1 PIEZA

\$179

El tradicional con jamón (40 g), pollo (100 g), queso y tocino, servido con papas a la francesa

SÁNDWICH DE PULLED

PORK | 180 g 

\$135

BBQ con aros de cebolla y ensalada de col

PANINI STEAK & CHEESE

| 1 PIEZA

\$225

Con arrachera (200 g), cebolla caramelizada, queso manchego, mayonesa de chipotle, servido con papas a la francesa

AVES

MUSLOS DE POLLO AL LIMÓN
Y CILANTRO | 300 g  

\$169

Servidos con mix de lechugas, jitomate, vinagreta de limón Meyer, aceite extra virgen y sal de grano

PECHUGA DE POLLO

A LA PARRILLA | 200 g  

\$199

Servida con arroz y ensalada

PECHUGA CORDON BLUE

| 200 g

\$199

Rellena de jamón y queso manchego, puré de papa, salsa cremosa Duxelle de champiñón

CARNES

TACOS DE RIB EYE | 350 g
\$415

Con queso fundido, guacamole, chiles toreados

RIB EYE AL GRILL | 350 g 
\$415

Acompañado de papa al horno, chiles toreados y salsa bernesa

ARRACHERA MARINADA | 200 g
\$355

Con cebolla y chiles toreados, guacamole y tortillas de maíz

CARNE ASADA TAMPIQUEÑA
| 200 g
\$299

Con frijoles refritos, enchilada de mole y rajitas con crema


SHORT RIB BRASEADO | 250 g 
\$299

En adobo de 3 chiles, puré de papa rústico y ejotes al tocino

FILETE MIGÑÓN | 200 g
\$299

Envuelto en tocino, servido con salsa cremosa de champiñones y papas a la francesa

PESCADOS // // // // // // // // // //
Y MARISCOS

CAMARONES PIMIENTA
LIMÓN | 200 g 
\$297

Servidos con puré de papa

FILETE DE PESCADO
| 200 g
\$243

Su elección de: mojo de ajo, parrilla, mantequilla o empanizado, servido con arroz blanco

SALMÓN A LA PARRILLA 
| 200 g
\$345

Puré de camote y especias, con ensaladita verde

ATÚN SELLADO CON COSTRA DE AJONJOLÍ | 200 g



\$345

Servido con espinacas salteadas al ajo

CAMARONES AL GUSTO | 200 g



\$297

Su elección de: al ajillo, mojo de ajo, parrilla,
o empanizados, servidos con arroz blanco

RINCÓN ITALIANO////

NUESTROS PLATOS SON ELABORADOS
CON 200 G DE PASTA

FETUCCINI ALFREDO

\$239

Con camarones (100 g)

PASTA AL GUSTO

\$165

Pastas cortas: FUSSILLI | PENNE

Pastas largas: ESPAGUETI | FETUCCINI

Salsas: Bolognesa | 4 Quesos
| Pomodoro | Pesto

EXTRAS

\$65

ESPINACAS SALTEADAS | 150 g

ARROZ BLANCO | 150 g

PAPAS A LA FRANCESA | 250 g

PURÉ DE PAPA | 180 g

VEGETALES A LA PARRILLA | 180 g
SU ELECCIÓN DE:

- Brócoli • Calabacitas • Coliflor
- Zanahoria • Berenjena • Pimientos
- Cebolla • Champiñones

AROS DE CEBOLLA | 180 g

GUACAMOLE | 90 g

FRIJOLES REFritos | 180 g

BEBIDAS

LIMONADA | 355 ml | \$48

NARANJADA | 355 ml | \$48

BOTELLA DE AGUA | 600 ml
| \$36

REFRESCO | 355 ml | \$45

CAFÉ AMERICANO | 210 ml
| \$50

CAFÉ EXPRESSO | 40 ml | \$53

CAPUCHINO | 210 ml | \$59

TÉ HELADO | 355 ml | \$48

ESPECIALIDADES LOCALES

TOSTADAS DE PEJE LAGARTO
| 3 PIEZAS
\$120

Pejelagarto desmenuzado, cocinado con jitomate, cilantro y cebolla

GRAN TORTILLA DE MAÍZ
| 1 PIEZA
\$245

Tortilla rellena de queso y camarones (200 g)

CALDO DE ROBALO
| 250 ml
\$184

Con camarón pacotilla (100 g) y robalito (100 g), plátano verde y aromatizado con acuyo

 **SALUDABLE**

LC **BAJO EN CARBOHIDRATOS**

 **PICANTE**

 **RECOMENDACIÓN DEL CHEF**

El consumo de productos crudos o poco cocinados en carnes, aves, mariscos o huevos, aumentan el riesgo de padecer enfermedades alimentarias.

Precios en moneda nacional.
Incluyen impuestos.

Peso promedio de alimentos antes de cocción.

JULIO, 2021