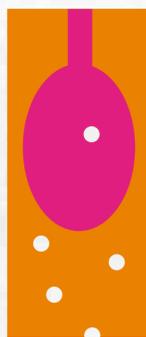


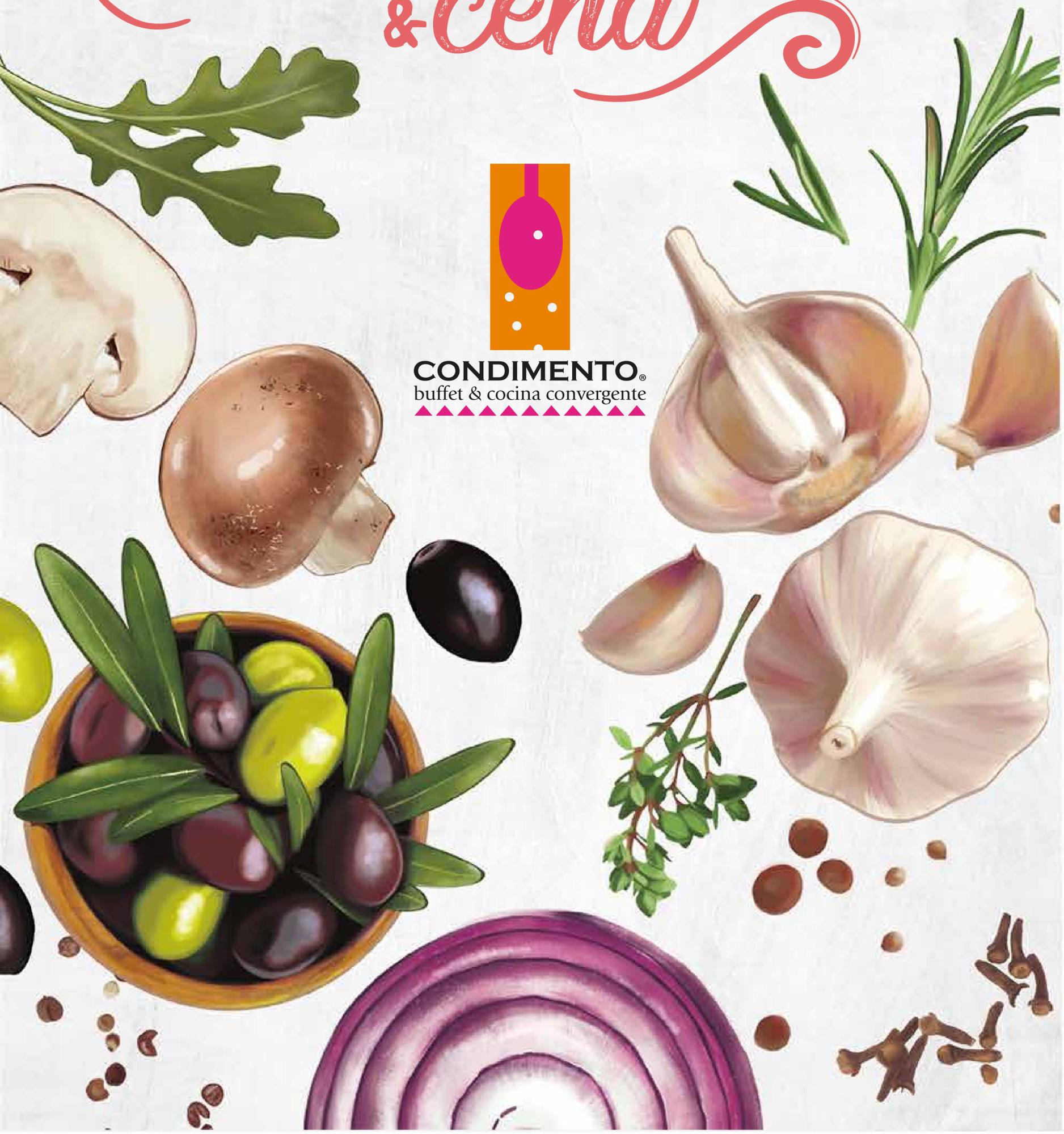
MARRIOTT REFORMA

MENÚ

Comida & Cena



CONDIMENTO®
buffet & cocina convergente



ENTRADAS

CAZUELITA DE QUESO FUNDIDO | 200 g

\$160

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

SOPECITOS DE SHORT RIB

| 180 g

\$165

Con cilantro, queso cotija y cebolla morada

SUPERFOOD BOWL

\$190

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

\$170

El tradicional, ¡una verdadera delicia!

TACOS DE PESCADO

ESTILO BAJA | 2 PIEZAS 

\$140

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

ALBÓNDIGAS DE CHICHARRÓN
PRENSADO | 2 PIEZAS  

\$110

Rellenas de queso oaxaca en salsa verde tatemada y cebolla morada

ENCHILADAS | 3 PIEZAS

\$170

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

ENSALADAS

ENSALADA DE COLIFLOR
ROSTIZADA  

\$159

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

ENSALADA CÉSAR CLÁSICA

\$ 150

Con pollo (150) **+\$ 10**

Con camarones (100 g) **+\$ 20**

ENSALADA DEL CAMPO

\$ 115

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

ENSALADA DE TOMATES

\$ 115

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

ENSALADA DE ESPINACA

| **265 g**

\$ 125

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
\$99

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 
\$99

Con queso de cabra

SOPA DE VERDURA | 300 ml 
\$99

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

SÁNDWICHES & HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA CLÁSICA

| 1 PIEZA

\$235

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

\$215

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

CLUB SÁNDWICH | 1 PIEZA

\$225

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

SÁNDWICH DE PULLED

PORK | 180 g 

\$180

BBQ con aros de cebolla y ensalada de col

PANINI STEAK & CHEESE

| 1 PIEZA

\$250

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  

\$159

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  

\$185

Servida con arroz y ensalada

PECHUGA CORDON BLUE

| 200 g

\$195

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

FILETE MIGÑÓN | 200 g
\$280

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

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

CAMARONES PIMIENTA
LIMÓN | 200 g 
\$415

Servidos con puré de papa

SALMÓN A LA PARRILLA 
| 200 g
\$330

Puré de camote y especias, con ensaladita verde

ATÚN SELLADO CON COSTRA
DE AJONJOLÍ | 200 g 
\$270

Servido con espinacas salteadas al ajo

CAMARONES AL GUSTO | 200 g 
\$415

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
\$230

Con camarones (100 g)

PASTA AL GUSTO
\$170

Pastas cortas: FUSSILLI | PENNE

Pastas largas: ESPAGUETI | FETUCCINI

Salsas: Bolognesa | 4 Quesos
| Pomodoro | Pesto

BEBIDAS // // // // // // // // // // // // // // //

LIMONADA | 355 ml | \$60

NARANJADA | 355 ml | \$60

**BOTELLA DE AGUA | 600 ml
| \$45**

REFRESCO | 355 ml | \$55

**CAFÉ AMERICANO | 210 ml
| \$45**

CAFÉ EXPRESSO | 40 ml | \$45

CAPUCHINO | 210 ml | \$50

TÉ HELADO | 355 ml | \$45

ESPECIALIDADES LOCALES

TORTA DE MILANESA

| 120 g

\$ 190

Filete de res empanizado, queso oaxaca, jitomate, aguacate, cebolla, frijoles, acompañada de papas a la francesa

FLAUTAS DE BARBACOA

| 3 PIEZAS

\$ 170

Rellenas de cordero horneado (50 g, c/u), cubiertas con lechuga, crema y queso fresco

QUESADILLAS

ESTILO MARQUESA

| 3 PIEZAS

\$ 150

Flor de calabaza, huitlacoche y champiñones, acompañadas de guacamole

 **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.

AGOSTO, 2021