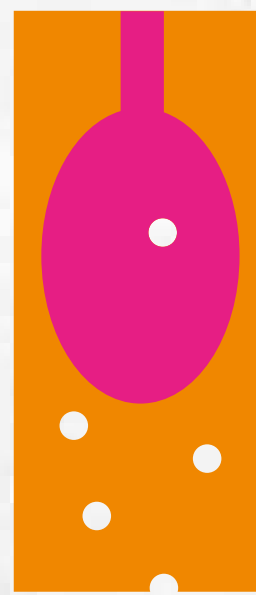


MARRIOTT REFORMA

# MENÚ Desayuno



**CONDIMENTO®**  
buffet & cocina convergente



# DESAYUNOS CLÁSICOS

## CONTINENTAL

**\$150**

Orden de fruta y jugo, café, té o leche, pan dulce o tostado, mantequilla y mermelada

## AMERICANO

**\$240**

Orden de fruta y jugo, café, té o leche, pan dulce o tostado. Huevos (2 piezas) con tocino, jamón o salchicha (30 g), frijoles refritos, panela asado y plátano frito

## BAJO EN CALORÍAS | 636 cal **\$205**

Supremas de toronja (250 g), jugo verde, omelette de claras (3 huevos) con queso panela, espinacas y champiñones; acompañado de jitomate y nopal asado, café, té o leche, pan integral

## COMIENZO SALUDABLE

| 380 cal

\$105

Avena (50 g) o cereal (35 g) con frutos rojos o plátano, leche descremada y pan tostado

## EXPRESS

\$210

(10 minutos) Orden de fruta y jugo, café, té o leche, pan dulce o tostado, mantequilla y mermelada. Huevos revueltos (2 piezas), jamón y papa hash

## CONDIMENTO

\$205

Orden de fruta, jugo de temporada, huevos tirados (2 piezas) con frijoles, enchilada verde, panela asado, café, té o leche, pan o tortillas

Los desayunos clásicos incluyen: orden de fruta (250 g), jugo o leche (300 ml), café de la casa (ilimitado) o té (210 ml), pan dulce o tostado integral o blanco (2 piezas).

# FRUTAS Y CEREALES

**AVENA** | 250 g | 380 cal   
\$65

Tradicional, preparada con leche o agua


**AVENA HORNEADA** | 250 g  
| 620 cal    
\$90

Con pasas, nueces, linaza y chía, frutos rojos y su elección de lechada de almendra o soya

**CEREAL AL GUSTO**  
| 25 g | 355 cal  
\$70

Con leche (240 ml)

**CANASTA DE PAN DULCE**  
| 3 PIEZAS  
\$55

**PLATO DE FRUTA** | 450 g   
\$90

Con queso cottage o yogurt (60 g)

**PAN TOSTADO** | 3 PIEZAS  
\$45

Mermelada y mantequilla

# HUEVOS AL GUSTO ///

| 2 PIEZAS 

Servidos con plátano macho frito, queso panela asado y frijoles refritos

**\$165**

## A SU ELECCIÓN HASTA 4 INGREDIENTES (total 60 g):

- Jitomate • Cebolla • Champiñón
- Espinaca • Pimientos • Huitlacoche
- Flor de calabaza • Jamón • Tocino
- Pechuga de pavo • Chorizo
- Cebolla caramelizada • Queso oaxaca
- Queso cheddar • Queso panela
- Queso de cabra • Queso crema

# HUEVOS TRADICIONALES

| 2 PIEZAS

Servidos con plátano macho frito,  
queso panela asado y frijoles refritos

**\$165**

**RANCHEROS** 

**DIVORCIADOS** 

**ALBAÑIL** 

**TIRADOS**

# OMELETTES

| 3 HUEVOS

Servidos con plátano macho frito,  
queso panela asado y frijoles refritos



**\$ 165**

**OMELETTE DE JAMÓN Y  
QUESO CHEDDAR**

**OMELETTE DE CLARAS CON  
ESPINACA, TOMATE Y QUESO  
DE CABRA **

**OMELETTE DE HUITLACOCHÉ  
CON QUESO OAXACA **

**OMELETTE DE RAJAS DE  
CHILE POBLANO Y ELOTE **

**FRITTATA MEDITERRÁNEA  **

Tomate, queso feta, aceite de oliva  
y sal de mar

# CLÁSICOS MODERNOS

## CHILAQUILES \$145

Rojos o verdes, con crema, queso, cilantro y cebolla

Con pollo (150 g) **+\$20**

Con huevo (2 piezas) **+\$15**

Con arrachera (150 g) **+\$60**

## ENCHILADAS | 3 PIEZAS \$170

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

## HUEVOS REVUELTOS CON PANCETTA | 2 PIEZAS \$165

Con queso parmesano, servidos con pan rústico

## HUEVOS BENEDICTINOS | 2 PIEZAS \$160

Con papa hash



**HUEVOS A LA VERACRUZANA**  
**| 3 PIEZAS**  
**\$155**

Burritos de huevos a la mexicana, salsa de frijol, chorizo, crema, queso y chile toreado

**HUEVOS MEDITERRÁNEOS**   
**| 2 PIEZAS**  
**\$160**

Huevos horneados con salsa pomodoro, queso de cabra, orégano, aceite extra virgen

**TOSTADA DE PAN CON**    
**AGUACATE | 1 PIEZA | 473 cal**  
**\$100**

Huevos revueltos o pochados (2 piezas), cilantro, aceite de oliva

**SÁNDWICH DE QUESO**  
**PANELA Y JAMÓN DE PAVO**   
**| 1 PIEZA**  
**\$120**

Pan de caja, jitomate, lechuga, aguacate y mayonesa

## **PAN FRANCÉS | 4 PIEZAS**

| 480 cal

**\$125**

Su elección de:

- Chocolate • Maple • Crema batida
- Caramelo

## **HOT CAKES DE QUESO RICOTTA Y MANZANA**

| 3 PIEZAS

**\$140**

## **HOT CAKES TRADICIONALES**

| 3 PIEZAS

**\$125**

Su elección de:

- Chocolate • Maple • Crema batida
- Caramelo

## **WAFFLES | 3 PIEZAS**

**\$125**

Su elección de:

- Chocolate • Maple • Crema batida
- Caramelo

# EXTRAS

\$35

JAMÓN | 60 g

TOCINO | 60 g

JAMÓN DE PAVO | 60 g

QUESO PANELA ASADO | 60 g

FRIJOLES REFritos | 180 g

AGUACATE | 60 g

PAPA HASH | 1 pieza

JAMÓN HORNEADO | 1 pieza

HUEVO | 1 pieza

PAN INTEGRAL | 2 piezas

TORTILLAS | 6 piezas

Maíz o harina

# BEBIDAS ////////////////

**JUGOS | 300 ml | \$40**

Naranja, toronja, zanahoria, verde

**LECHE | 300 ml | \$40**

Light, soya, deslactosada

**CHOCOLATE | 210 ml | \$45**

Caliente o frío

**CAFÉ AMERICANO | 210 ml  
| \$45**

**CAFÉ EXPRESSO | 40 ml  
| \$45**

**CAFÉ EXPRESSO DOBLE  
| 80 ml | \$75**

**CAPUCHINO | 210 ml | \$50**

**LATTE | 210 ml | \$50**

**TÉ | 210 ml, 1 sobre  
| \$45**

# ESPECIALIDADES *//////* LOCALES

## **MOLLETES**

| 4 PIEZAS

**\$ 140**

Pan tostado con mantequilla y frijoles refritos, gratinados con queso manchego.

A elegir (30 g):

Chorizo, jamón, tocino.

## **ENCHILADAS CONDIMENTO**

| 3 PIEZAS

**\$ 195**

Rellenas de arrachera (40 g, c/u), bañadas con salsa de chile morita y acompañadas de frijoles refritos

## **TAMALITO BAÑADO**

| 1 PIEZA, 120 g

**\$ 140**

Tamal sobre frijoles de la olla, bañado con salsa verde y gratinado con queso manchego

 **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