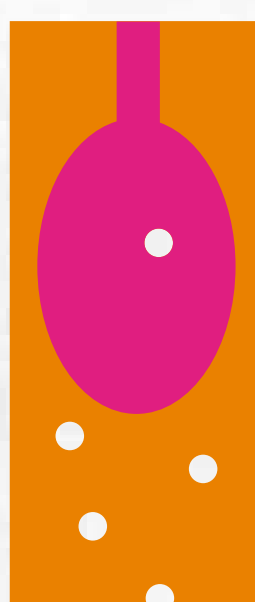


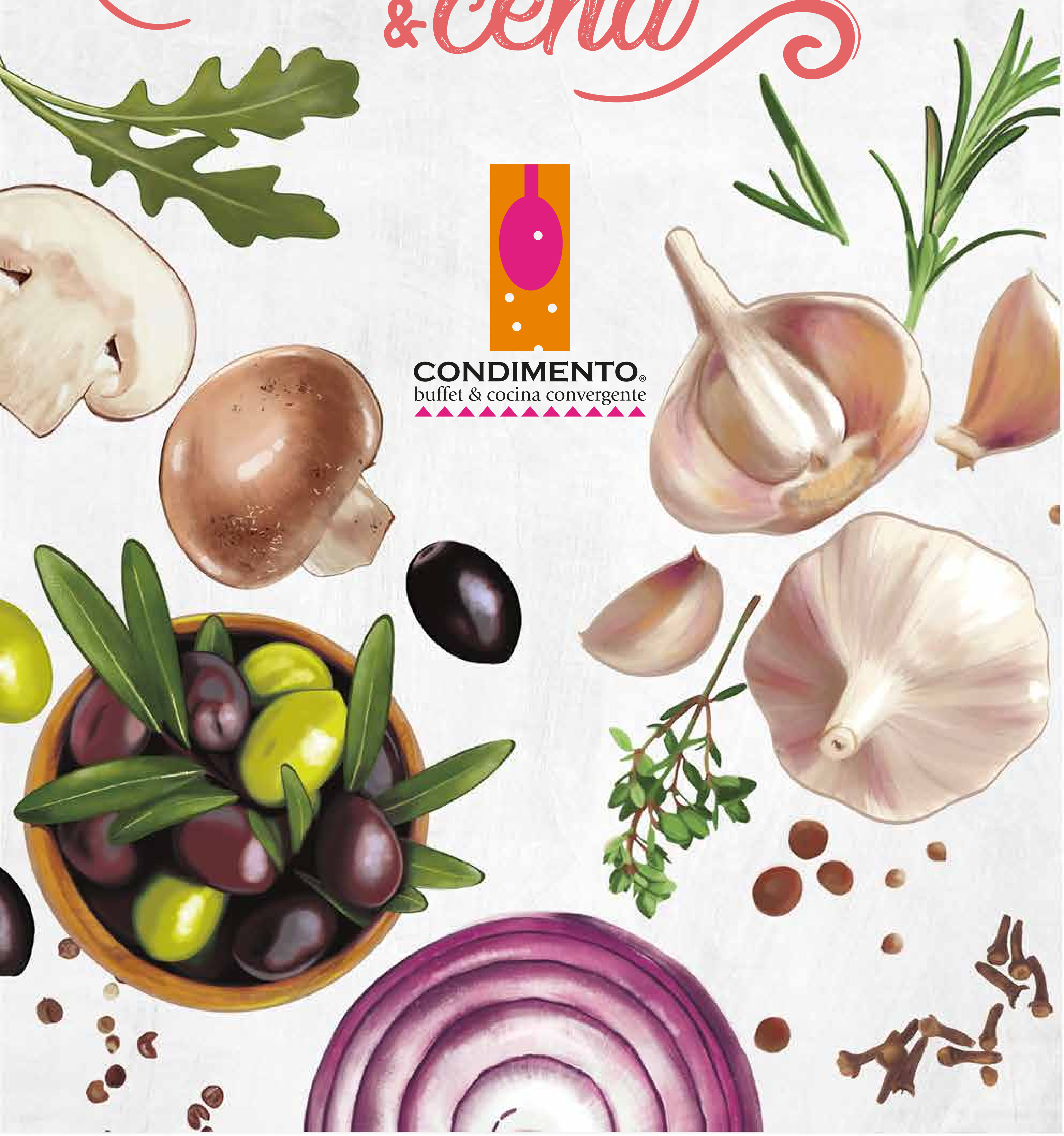
MARRIOTT REFORMA

MENÜ

# 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

# **EXTRAS** // // // // // // // // // // // // // // // //

**\$45**

**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 | \$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