

# CAFÉ *Central*

Servicio las 24 hrs | 24 hrs Service  
Ext. 0 ó Marque a Atención Central | Ext.0 or Dial Central Care

## **BOTANAS Y DULCES / SNACKS AND PASTRIES**

Mini Pan Dulce Gourmet / *Gourmet Pastry* 50 g. / 186 cal **\$25°°**

Chips Varios Sabores / *Potato Chips* 40 g. / 140 cal. **\$35°°**

Paletas de Fruta de Temporada / *Ice Pops Bars* 65 g. / 44 cal. **\$25°°**

Cremoso de Limón y Crumble de Chocolate / *Key Lime Cream and Chocolate Crumble* 65 g. / 205 cal. **\$45°°**

## **SALUDABLE / HEALTHY**

Copa de Uvas / *Grape Cup* 150 g. / 34 cal. **\$65°°**

Copa de Fresas / *Strawberry Cup* 150 g. / 48 cal. **\$65°°**

Coctel de Frutas de Temporada / *Seasonal Mixed Fruit Cocktail Cup* 150 g. / 80 cal. **\$55°°**

Copa de Yogurt con Frutos de Bosque / *Wildberry Yogurth Cup* 150 g. / 142 cal. **\$65°°**

Vaso de Pepino, Manzana y Chile en Polvo / *Sliced Cucumber, Apple and Chilli Powder* 150 g. / 22 cal. **\$45°°**

## **ENSALADAS o WRAP / SALADS or WRAP**

Ensalada César Mixta con Pechuga de Pollo Parrillada, Parmesano, Crotones y Aderezo César / *Mixed Salad with Parmesan Cheese, Grilled Chicken Breast, Croutons and Caesar Dressing* 250 g. / 425 cal. **\$95°°**

Ensalada de Hojas con Manzana, Uvas, Pepita de Calabaza Garapiñada, Queso Ocosingo y Aderezo de Mostaza Miel / *Leaf Salad with Apple, Grapes, Candied Pumpkin Seed, Ocosingo Cheese and Honey-Mustard Dressing* 250 g. / 375 cal. **\$85°°**

Ensalada de Pollo al Pesto, Espinaca, Mix de Hojas, Pepino, Tocino, Juliana de Tortilla y Aderezo de Aguacate / *Pesto Chicken Salad, Spinach, Cucumber, Lettuce Mix, Bacon, Fried Tortilla and Avocado Dressing* 250g. / 295 cal. **\$95°°**

El servicio a la habitación tiene un costo extra de \$ 100 mxn / *Room service has an extra cost from \$ 100 mexican pesos*  
Todos los precios incluyen IVA / *Taxes included, Precios en Pesos Mexicanos / Prices in Mexican Pesos*  
La propina es opcional / *Tipping is optional, No hay consumo mínimo / Minimum consumption not required*

## ESPECIALIDADES / SPECIALS

Torta de Jamón de Pavo, Tocino, Tomate Deshidratado, Queso Oaxaca, Aderezo de Aguacate y Albahaca Fresca / *Bolillo Bread Turkey Ham, Bacon, Sun Dried Tomato, Oaxaca Cheese, Avocado Dressing and Fresh Basil. 180 g / 434 cal. . \$115°°*

Molletes de Frijoles Refritos, Queso Gratinado, Tocino, Jamón y Pico de Gallo / *Toasted Bread, Fried Beans Spread, Melted Cheese, Bacon, Ham and Pico de Gallo Sauce 180 g. / 418 cal. 105°°*

Torta de Jamón de Pierna, Pepinillos, Queso Menonita y Mayonesa de Cebolla y Chorizo / *Bolillo Bread, Ham, Pickles, Menonita Cheese, Chorizo-Onion Mayonnaise 250g. / 595 cal . \$105°°*

Panini de Roast Beef, Queso Chihuahua, Cebolla Morada, Rábano y Aderezo Dijon / *Roast Beef, Menonita Cheese, Onion, Radish and Dijon Dressing Panini 250 g. / 395 cal. \$135°°*

Panini de Pechuga de Pollo al Epazote, Queso Parmesano, Aderezo de Chipotle y Lechuga / *Grilled Chicken Breast, Parmesan Cheese, Chipotle Dressing Panini 250 g. / 375 cal. \$125°°*

Panini Vegetariano, Queso Ocosingo, Champiñón, Calabaza, Jitomate, Pimiento y Pesto de Cilantro / *Veggie Veggie Panini , Fresh Cheese, Mushrooms, Zucchini, Tomato, Bell Pepper and Cilantro Pesto 250 g. / 198 cal. \$95°°*

Pan Brioche de Parmesano, Tocino, Jitomate, Pepinillos y Aderezo de Aguacate / *Parmesan Brioche, Bacon, Tomato, Pickles, Avocado Dressing 250 g. / 529 cal. \$125°°*

Quesadilla de Jamón de Pierna y Queso Menonita con Salsa Pico de Gallo / *Ham and Menonita Cheese Quesadilla with Pico de Gallo Sauce 250 g. / 529 cal. \$125°°*

## SOPA / SOUP

Sopa de Tortilla, Caldo de Jitomate, Tortilla Frita, Queso, Aguacate y Polvo de Chiles / *Tortilla Soup, Tomato Broth, Fried Tortilla Chips, Cheese, Avocado y Chilli Powder 200 ml / 196 cal. \$85°°*

Consomé de Pollo, Pechuga Desmenuzada, Queso Oaxaca y Aguacate / *Chicken Consomme, Shredded Chicken Breast, Oaxaca Cheese and Avocado 200 ml / 214 cal. \$85°°*

## COMPLEMENTOS / EXTRAS

Salsa Macha / *Red Oiled Macha Sauce with Sesame Seeds / 30 cal \$5°°*

Salsa de Molcajete / *Mashed Sauce / 6 cal \$5°°*

Chiles en Vinagre / *Pickled Spicy Peppers / 5 cal. \$5°°*

El servicio a la habitación tiene un costo extra de \$ 100 mxn/Room service has an extra cost from \$ 100 mexican pesos  
Todos los precios incluyen IVA / Taxes included, Precios en Pesos Mexicanos / Prices in Mexican Pesos  
La propina es opcional / Tipping is optional, No hay consumo mínimo / Minimum consumption not required

## BEBIDAS / DRINKS

Agua Natural Embotellada 600 ml / *Bottled Water 600 ml* **\$30°°**

Agua Mineral Gasificada "Topo Chico" 355 ml / *Sparkling Water "Topo Chico" 355 ml* **\$40°°**

Refrescos / *Soft Drinks 355 ml / 90 cal.* **\$40°°**

Té Helado / *Iced Tea 680 ml / 259 cal.* **\$40°°**

Café Americano / *American Coffee 230 ml / 2 cal.* **\$40°°**

Café Capuccino / *Cappuccino 230 ml / 74 cal.* **\$50°°**

Café Latte / *Latte 230 ml / 74 cal.* **\$50°°**

Café Espresso / *Espresso 30ml / 1 cal.* **\$40°°**

Café Espresso Cortado / *Espresso with a Drop of Milk 60 ml / 62 cal.* **\$45°°**

Café Espresso Doble / *Double Espresso 60 ml / 10 cal* **\$65°°**

Té e Infusiones / *Tea & Infusions 230 ml / 2 cal.* **\$45°°**

Jumex / *Jumex 250 ml / 112 cal.* **\$40°°**

### BEBIDAS ESPECIALES / SPECIALDRINKS

**Cafés y Chocolates – (Frappe Frio / Caliente) / *Coffees & Chocolate - Frappe (Cold / Hot) 400 ml / 247 cal.* \$85°°**

Frapuccino / Mocaccino / Chocolate Oaxaqueño

*Frappuccino / Mocha / Oaxaca Chocolate*

**Aguas ó Frappes De Fruta / *Flavored Water Or Fruit Frappes 400 ml / 212 cal.* \$85°°**

*Mango & Maracuyá / Frutos Rojos / Tamarindo*

*Mango & Passion Fruit / Berries / Tamarind*

**Tés e Infusiones (Frappé Frio / Caliente) / *Teas & Frappes (Hot / Cold) 400 ml / 4 cal.* \$85°°**

*Jamaica / Horchata / Matcha / Masala Chai / Goji Berry*

*Hibiscus / Horchata (Rice) / Matcha / Masala Chai / Goji Berry*

### BEBIDAS ALCOHÓLICAS/ ALCOHOLIC DRINKS

Cerveza Nacional / *National Draft Beer 400 ml / 163 cal.* **\$65°°**

Cerveza Artesanal / *Hand Crafted Beer 355 ml / 220 cal.* **\$95°°**

Copa de vino de Temporada/ *Seasonal Wine Glass 120 ml / 125 cal.* **\$180°°**

El vino y la cerveza Artesanal no está incluido en el hospedaje / *Wine and handcrafted beer is not included in the room rate.*

El servicio a la habitación tiene un costo extra de \$ 100 mxn/*Room service has an extra cost from \$ 100 mexican pesos*  
Todos los precios incluyen IVA / *Taxes included, Precios en Pesos Mexicanos / Prices in Mexican Pesos*  
La propina es opcional / *Tipping is optional, No hay consumo mínimo / Minimum consumption not required*

## SELECCIÓN DE DESTILADOS | SPIRITS

TEQUILA SANTANERA AÑEJO 750 ml / 1732 cal **\$4,250°°**

TEQUILA ARETTE 750 ml / 1732 cal **\$1,100°°**

TEQUILA CÍRCULO BLANCO 750 ml / 1758 cal **\$2,250°°**

GRACIAS A DIOS TOBALÁ 750 ml / 1776 cal **\$1,950°°**

ELEMENTAL ESPADÍN 750 ml / 1776 cal. **\$850°°**

JUAN DEL CAMPO, OAXACA 750 ml / 1875 cal **\$1,600°°**

PRIETO, MEZCLA DE MAICES 750 ml / 1875 cal. **\$1,250°°**

RON ACONTE 7 AÑOS 750 ml / 1732 cal. **\$850°°**

KIT EDICIÓN ESPECIAL HUICHOL ESPÍRITU LAURO JOVEN / 947 cal. **\$3,550°°**

Dos botellas con Arte Huichol de 200 ml cada una y una Serigrafía Original

## SELECCIÓN DE VINOS | WINE SELECTION

CASA ANZA

SAUVIGNON BLANC, SEMILLÓN 2020, SAN MIGUEL DE ALLENDE GUANAJUATO

BOTELLA 750 ml / 609 cal. **\$600°°**

HERMINIA

MERLOT 2019, ENCINILLAS CHIHUAHUA MÉXICO

BOTELLA 750 ml / 626 cal. **\$650°°**

CAVA QUINTANILLA RESERVA

NEBBIOLO 2017, VALLE DE ARISTA, SAN LUIS POTOSÍ MÉXICO

BOTELLA 750 ml / 630 cal. **\$850°°**

SOPHIE

VIOGNIER, CHENIN BLANC 2021, AGUASCALIENTES. MÉXICO

BOTELLA 750 ml / 606 cal. **\$750°°**

CASA MADERO GRAN RESERVA MAGNUM

SHIRAZ 2013, VALLE DE PARRAS COAHUILA

BOTELLA 1500 ml / 1253 cal. **\$4,950°°**

## PRODUCTOS GOURMET

SAL MEXICANA ARTESANAL | CRAFTED MEXICAN SALT 50 g / 200 cal. **\$150°°**

VAINAS DE VAINILLA MEXICANA | MEXICAN VANILLA SHEETS 2 pzas / 51 cal. **\$275°°**

CAFÉ MEXICANO | MEXICAN COFFEE BAG 1 kg / 500 cal. **\$200°°**

TABLETAS DE CHOCOLATE MEXICANO | MEXICAN CHOCOLATE BARS 87 g / 465 cal. **\$119°°**

MOLE MEXICANO EN PASTA | MEXICAN MOLE PASTE 450 g / 1904 cal. **\$195°°**

## CULTURA POPULAR MEXICANA

*GUÍA MÉXICO GASTRONÓMICO* **\$220°°**

*GRANDES CHEFS MEXICANOS "FUEGO"* **\$750°°**

*LAROUSSE GRANDES CHEFS MEXICANOS "REPOSTERIA"* **\$750°°**

*LIVING IN MEXICO* **\$690°°**

*COCINA PREHISPÁNICA MEXICANA* **\$260°°**

*LAROUSSE SALSAS MEXICANAS* **\$450°°**

*LAS 365 EXPERIENCIAS QUE DEBES VIVIR EN MÉXICO* **\$229°°**

*EXPLORANDO MÉXICO, HOSPITALIDAD, GASTRONOMÍA Y COLOR* **\$650°°**