

LOBBY BAR

CARPACCIO DE PULPO / OCTOPUS CARPACCIO

·Rebanado y marinado con aceite de olivo extra virgen con trozos de ajo rostizado y una combinación de brotes del huerto del chef.

·Sliced and marinated in extra virgin olive oil with roasted garlic chunks and a combination of garlic sprouts chef's garden.

\$150

TOSTADA DE ATÚN / TUNA TOAST

·Tostada de maíz amarillo horneada montada con atún aleta amarilla sellado con costra de especias aguacate, brotes, aceite de sésamo y salsa teriyaki.

·Baked tortilla mounted with seared yellow tail tuna with avocado species crust, sprouts, sesame oil and teriyaki sauce.

\$110

TRILOGÍA DE TAPAS / TAPAS TRILOGY

·Jamón serrano, tomate heirloom, ajo italiano y atún.

·Three different option, beginning with Serrano ham, heirloom tomato, Italian garlic and tuna, each of them served over a homemade toast.

\$105

ALITAS DE POLLO / CHICKEN WINGS

·Marinadas con recado rojo fresco de Yucatán y acompañadas con dip de queso azul o salsa red hot.

·Marinades with fresh spicy red sauce from Yucatan and served with blue cheese dip or red-hot sauce.

\$105

DEDOS DE QUESO / MOZZARELA CHEESE FINGERS

·Acompañados de aderezo ranch.

·Accompanied by ranch dressing.

\$115

PLATO DE CRUDITES / CRUDITE PLATE

·Jícama, pepino, apio y manzana servidos con chile limón y sal al estilo local.

·Jicama, cucumber, celery and apple. Served with lemon chili and salt, local style.

\$65

ENSALADA CAPRESSE / CAPRESSE SALAD

·Queso mozzarella con tomate heirloom y albahaca fresca.

·Slices of mozzarella cheese with heirloom tomato and fresh basil.

\$105

PANINI VEGANO / VEGAN PANINI

·Con puré de garbanzo, porto bello, calabaza italiana, arúgala, berros, queso tofu y aguacate.

·With chickpea puree, Porto bello, Italian pumpkin, arugula, watercress, tofu cheese and avocado.

\$110

GUACAMOLE FRESCO / FRESH GUACAMOLE

·Acompañado de chistorra y chicharrón de cerdo.

·Accompanied by sausage and pork rinds.

\$85

DUO DE QUESADILLAS / DUO OF QUESADILLAS

·Deliciosas tortillas hechas en casa dobladas, una con queso Oaxaca y otra con tinga de pollo.

·Delicious homemade tortillas folded, one with Oaxaca cheese and another with chicken tinga.

\$150

*Todos los precios incluyen iva



LOBBY BAR

VINO TINTO / RED WINE



Palo Alto Cabernet Sauvignon / Carmenere / Shiraz	\$ 170	\$ 500
Isla Negra Cabernet Sauvignon	\$ 150	\$ 480
Casa Madero 3V Cabernet Sauvignon / Merlot / Tempranillo	\$ 230	\$ 1,150
Don Leo Linde - Shiraz	\$ 220	\$ 1,100

VINO BLANCO / WHITE WINE



Palo alto Sauvignon Blanc	\$ 170	\$ 500
Isla Negra Sauvignon Blanc	\$ 150	\$ 550
Beringer Chardonnay	\$ 170	\$ 550
Casas Patronales Reserva Chardonnay	\$ 180	\$ 699

VINO ROSADO / ROSE WINE



L.A Cetto Blanc Zinfandel	\$ 150
---------------------------	--------

COGNAC



Courvoisier v.s.o.p	\$ 170	\$ 1,700
Hennesy v.s.o.p	\$ 170	\$ 1,700
Martell v.s.o.p	\$ 170	\$ 1,700

BRANDY



Don Pedro	\$ 140	\$ 1,000
Presidente	\$ 12	\$ 1,000
Torres 10	\$ 150	\$ 1,000
Fundador	\$ 150	\$ 1,200
Terry	\$ 150	\$ 1,200.

WHISKEY



Buchanan's	\$ 170	\$ 1,700
Chivas Regal 12 años	\$ 170	\$ 1,500
Johnnie Walker E. Negra	\$ 170	\$ 1,500
Jack Daniel's	\$ 170	\$ 1,200
J&BJ	\$ 150	\$ 1,000
im Bean	\$ 150	\$ 1,200
Jhonnie Walker E. Roja	\$ 150	\$ 1,000
Crown Royal	\$ 150	\$ 1,200

GINEBRA / GIN



Beefeater	\$ 150	\$ 1,500
Bombay	\$ 150	\$ 1,500
Tanqueray	\$ 150	\$ 1,500

RUN / RUM



Habana Club 7 años	\$ 150	\$ 1,500
Appleton State	\$ 150	\$ 1,500
Bacardi Blanco	\$ 120	\$ 1,000
Bacardi Añejo	\$ 120	\$ 1,000
Appleton Especial	\$ 140	\$ 1,000
Capitan Morgan	\$ 140	\$ 1,000
Bacardi Solera	\$ 120	\$ 1,200
Malibú	\$ 135	\$ 1,000

**Todos los precios incluyen iva*



LICORES / LIQUORS

		
Frangelico	\$ 150	\$ 1,500
Amaretto	\$ 150	\$ 1,500
Licor 43	\$ 150	\$ 1,500
Sambuca Negro	\$ 150	\$ 1,500
Sambuca Blanco	\$ 150	\$ 1,500
Cointreau	\$ 100	\$ 1,000
Xtabentun	\$ 120	\$ 800
Bailey's	\$ 150	\$ 1,500
Midori	\$ 150	\$ 1,200
Kalhúa	\$ 150	\$ 1,200
Campari	\$ 150	\$ 1,200
Menta Blanca	\$ 100	\$ 800
Cacao Blanco / Oscuro	\$ 100	\$ 800

VODKA

		
Greygoose	\$ 170	\$ 1,700
Belvedere	\$ 170	\$ 1,700
Wiborova	\$ 150	\$ 1,000
Stolichnaya	\$ 150	\$ 1,200
Absolut	\$ 150	\$ 1,200
Smirnoff	\$ 120	\$ 1,000

TEQUILA

		
Don Julio Reposado	\$ 150	\$ 1,500
Cuervo 1800 Reposado	\$ 150	\$ 1,500
Don Julio 70 Añejo Cristalino	\$ 170	\$ 1,700
Herradura Reposado	\$ 140	\$ 1,400
Cazadores	\$ 120	\$ 1,200
Cuervo Tradicional	\$ 120	\$ 1,200
Sauza Hornitos	\$ 120	\$ 1,200
Herradura blanco	\$ 120	\$ 1,200
Don Julio blanco	\$ 140	\$ 1,400
Maestro Tequilero blanco	\$ 170	\$ 1,700

MEZCAL

		
Marias Blanco	\$ 120	\$ 1,500
Marias Añejo	\$ 120	\$ 1,500
400 Conejos Reposado	\$ 160	\$ 1,500

COCTELES / COCKTAILS

TEQUILA	\$ 120
Margarita, Tequila Sunrise	

RON	\$ 120
Daiquirí, Mai Thai, Mojito, Ron Punch, Medias de seda (Silk stockings), Piña Colada y Caipirinha	

VODKA	\$ 120
Long Island. Desarmador (Screwdriver) Ruso negro / blanco	

VINO	\$ 120
Sangría	

*Todos los precios incluyen iva





MARTINIS



Martini perfecto,
Cosmopolitan, Martini dulce y seco

\$ 120

CERVEZA / BEER

Sol, XX, XX Ambar, Superior, \$ 79
Bohemia, \$ 89
Sol lata, Tecate light y XX lata
Heineken, Heineken sin alcohol

Vaso Chelado o Michelado \$ 17

AGUA / WATER

Agua embotellada local 500 ml. \$ 55
Agua mineral local \$ 55
Agua Perrier 300 ml. \$ 85
Agua mineral San Pellegrino \$ 100

REFRESCOS / SODAS

Coca cola, Coca cola sin azúcar, \$ 55
Coca cola light,
fanta, Sprite, Manzana

CAFÉ / COFFEE

Café Americano regular y decaf \$ 55
Café espresso \$ 55
Café Capuccino \$ 60
Chocolate Caliente / Frio \$ 60
Café Frappé \$ 55
Moka Frappé \$ 55
Espresso Frappé \$ 55
Té Chai Latte Frio \$ 55
Infusión o Té Latte frío \$ 55
Cappuccino Espresso \$ 55
Café Latte \$ 55
Café Moka \$ 55
Té Chai Latte \$ 55
Té Latte \$ 55
Capuchino de malvavisco tostado \$ 55
Capuchino vainilla \$ 55

TÉ / TEA

Té Earl Grey \$ 55
Té Chai \$ 55
Té verde de menta \$ 60
Té de mezcla de manzanilla \$ 60
Té flor de naranja \$ 55
Té Mezcla de menta \$ 55
Té de Vainilla \$ 55

**Todos los precios incluyen iva*

COURTYARD
BY MARRIOTT