

COURTYARD<sup>®</sup>  
BY MARRIOTT

BUEN PROVECHO

Con cada comida llega una nueva historia

BON APPETIT

With every meal comes a new history



# BEBIDAS BEVERAGES

## Jugos / Juices

\$49

Naranja, Papaya, Jugo Verde.

Piña, jugo de naranja, apio, nopal y espinaca.

*Orange, Papaya, Green Juice.*

*Pineapple, orange juice, celery, cactus and spinach.*

## Refrescos / Sodas

\$55

Agua embotellada / Bottled water

\$55

Café regular o decaf / Regular coffee or decaf

\$55

Capuchino / Cappuccino

\$60

Café expresso / Espresso coffee

\$55

Té a su elección / Selection of teas

\$55

Leche / Milk

\$50

Chocolate / Chocolate

\$60

Malteadas / Milkshakes

\$70

Cerveza (Bot) / National Beer (Bot)

\$82

Vaso chelado o michelado

\$17



# CÓCTELES COCKTAILS

## Mojito cubano

\$120

Hojas de menta, azúcar morena, ron Havana, jugo de limón y agua mineral.

*Mint leaves, brown sugar, Havana rum, lemon juice and mineral water.*

## Martini de manzana / Apple martini

\$120

Vodka y licor de manzana.

*Vodka and apple liqueur.*

## Martini Cosmopolitan / Cosmopolitan martini

\$120

Vodka, licor de naranja, jugo de arándano y jugo de limón.

*Vodka, orange liqueur, cranberry juice and lemon juice.*

## Sangría

\$120

2 Onzas de licor / 2 ounces of liqueur

# VINOS WINES

## 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

\$ 170

\$ 500

\$ 150

\$ 550

\$ 170

\$ 550

\$ 180

\$ 699

## VINO ROSADO / ROSE WINE

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

\$ 150

# BOTELLAS BOTTLES

## 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.

## GINEBRA / GIN

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

## 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



## 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



# DESAYUNOS BREAKFAST

## Desayuno Buffet / Breakfast Buffet

\$299

Desayuno buffet con área de quesadillas y huevos al gusto, café mexicano, sopa del día, chilaquiles y más.  
*Breakfast Buffet with a quesadillas area and eggs to your taste, Mexican coffee, soup of the day, chilaquiles and more.*

## Desayuno continental / Continental breakfast

\$160

Jugo fresco de naranja, plato con fruta de temporada, pan dulce de la casa o tostado, café o té.  
*Fresh orange juice, seasonal fruit plate, sweet house bread or toast, coffee or tea.*

## Desayuno energético / Energy breakfast

\$190

Jugo verde, café o té, plato de fruta, avena caliente y pan dulce hecho en casa o tostado.  
*Green juice, coffee or tea, fruit plate, hot oatmeal, sweet bread homemade or toast.*

## Desayuno americano / American breakfast

\$250

Jugo fresco de naranja, plato con fruta de temporada, dos huevos al gusto, pan dulce hecho en casa o tostado, café o té.  
*Fresh orange juice, seasonal fruit plate, two eggs of your choice, sweet bread homemade or toast, coffee or tea.*

## Huevos motuleños / Eggs motuleños style

\$150

Huevos fritos servidos sobre una tostada bañados con salsa verde o roja, acompañados de chícharos, jamón y plátano frito.  
*Fried eggs served on a toast in green or red sauce, accompanied with peas, ham and fried banana.*

## Huevos norteros / Northern eggs

\$150

Huevos revueltos con carne de res deshidratada, servidos con tortilla de maíz, acompañado de frijoles refritos.  
*Scrambled eggs with dehydrated beef served with corn tortilla, accompanied by refried beans.*

## Huevos al gusto / Eggs to your taste

\$150

Revueltos, fritos, omelette, hervidos, pochados, acompañados de frijoles refritos.  
*Scrambled, fried, omelette, boiled, poached, accompanied by refried beans.*

# DESAYUNOS MEXICANOS MEXICAN BREAKFAST

## Molletes

\$170

Rebanada de nuestro pan baguette, cubierto de frijoles, gratinados con queso manchego. Acompáñelos con jamón, chorizo o tocino.  
*Slice of our baguette covered with refried beans and gratin manchego cheese. With topping options: Ham, sausage or bacon.*

## Chilaquiles

\$170

Tortillas fritas bañadas de salsa verde o roja servidas con pollo deshebrado o huevo, crema agria, queso fresco, cebolla y cilantro.  
*Fried tortillas dipped in green or red sauce, served with shredded chicken or egg, sour cream, fresh cheese, onion and coriander.*



# DESAYUNOS DULCES SWEET BREAKFAST



## Hot cakes

\$140

Panqueque de trigo tradicional, acompáñelo con miel de abeja, chocolate o miel maple.  
*Traditional wheat pancake, served with honey, chocolate or syrup.*

## Waffles

\$140

Panqueque de trigo estilo belga, acompáñelo con miel de abeja, chocolate o miel.  
*Belgian wheat pancake, served with honey, chocolate or syrup.*

## Tostado francés / French toast

\$140

Torreja de pan capeado, servida con azúcar y canela, acompáñelos con miel de maple o abeja.  
*Melted and fried bread, served with sugar and cinnamon, accompanied by syrup or honey.*

*Guarniciones extras / Extra fittings \$16  
Salchicha – Pork Sausage, Jamón – Ham, Tocino – Bacon, Chorizo – Sausage*

# DESAYUNOS LIGEROS LIGHT BREAKFAST

## Plato fruta de temporada / Plate of seasonal fruit

\$111

Plato con fruta fresca de la temporada.  
*Fresh fruit of the season.*

## Avena de la casa / House oatmeal

\$82

Avena hervida con leche o agua, saborizada con un toque de canela.  
*Oatmeal with milk or water, flavored with a touch of cinnamon.*

## Cereal al gusto / Cereal of your choice

\$82

Cereal a su elección: Zucaritas, Corn Flakes, Special K, Corn Pops, Choco Crispy, con leche entera, light o deslactosada.  
*Cereal of your choice: Zucaritas, Corn Flakes, Special K, Corn Pops, Choco Crispy. with whole milk, light or lactose free.*



# CUANDO COMPARTES TODO SABE MEJOR WHEN YOU SHARE EVERYTHING TASTE BETTER



## Huevos a la mexicana / Mexican style eggs

\$145

Huevos revueltos con cebolla, tomate y pimienta verde. Acompañados de frijoles refritos.  
*Scrambled eggs with onions, tomatoes and green bell peppers. Accompanied by refried beans.*

## Huevos con chorizo / Eggs with sausage

\$150

Huevos revueltos con chorizo de cerdo. Acompañados de frijoles refritos.  
*Scrambled eggs with pork sausage. Accompanied by refried beans.*

## Huevos rancheros / Rancheros style eggs

\$145

Huevos fritos bañados con salsa verde o roja. Acompañados de frijoles refritos.  
*Fried eggs with green or red sauce. Accompanied by refried beans.*



# SOPAS Y ENSALADAS SOUPS & SALADS

Sólo frescura y sabor  
Only freshness and flavor

## Ensalada de berros / Watercress salad

\$185

Deliciosa combinación de berros y espinacas con finas rebanadas de queso de cabra, nuez garapiñada, rodajas de pera, manzana, fresa y aguacate. Aderezada con aceite de oliva y servida con reducción de balsámico.  
*Delicious combination of watercress and spinach with thin slices of goat cheese, nut praline, sliced pear, apple, strawberry and avocado. Dressed with olive oil and served with balsamic reduction.*

## Ensalada de salmón / Salmon salad

\$250

Cubitos de salmón (120 grs), piña, aguacate, cebolla, cacahuete quebrado, cilantro, marinada con vinagreta de lima.  
*Cubes of salmon (120 grs.), pineapple, avocado, onion, broken peanut, coriander, marinated with lime vinaigrette.*



# SABOR YUCATECO YUCATAN FLAVOR

## Sopa de lima / Lime soup

\$99

Deliciosa sopa yucateca, con pechuga de pollo deshebrada y tortilla frita; aromatizada con lima de la región.  
*Delicious Yucatan soup with shredded chicken breast and fried tortilla, flavored with lime from the region.*

## Sopa de tortilla / Tortilla soup

\$98

La tradicional, elaborada con tortilla y variedad de chiles secos.  
*The traditional, elaborated with tortilla and variety of dried pepper.*

## Sopa de fideos / Noodle soup

\$94

Receta de la casa.  
*House recipe.*

# ENTRADAS APPETIZERS



Momentos para compartir...  
Moments to share...

## **Quesadilla con pollo / Chicken quesadilla**

**\$200**

Tortilla de maíz, con relleno de queso manchego y pechuga de pollo a la parrilla. Acompañada con salsa mexicana y guacamole.

*Corn tortilla stuffed with manchego cheese, grilled chicken breast. Served with mexican sauce and guacamole.*

## **Nachos**

**\$200**

Crujientes totopos de maíz con salsa de queso cheddar, frijoles con chile, lechuga, tomate, crema y chiles jalapeños.

*Crispy corn tortilla chips, topped with cheddar cheese sauce, chilli beans, lettuce, tomatoes, jalapeños and sour cream.*

## **Pescadillas / Fish pescadilla**

**\$200**

Tortilla de maíz, rellena de pescado guisado con receta del chef y un toque de epazote, acompañadas de frijoles refritos y guacamole.

*Corn tortilla, stuffed with stewed fish with chef's recipe and touch of epazote, accompanied by refried beans and guacamole.*

## **Ceviche mixto / Mixed ceviche**

**\$220**

Combinación del mar: Pescado, pulpo y camarón; combinado con cebolla, cilantro, aceite de olivo, orégano, aguacate y toque de comino.

*Combination of the sea: Fish, octopus and shrimp; combined with onion, coriander, olive oil, oregano, avocado and a touch of cumin.*



# MENÚ DE NIÑOS KID'S MENU

¡Delicias para los pequeños!  
Delight for the small ones!

## Macarroni con queso / Macarroni and cheese

\$84

Pasta corta bañada con una salsa de queso cheddar hecha en casa.  
*Short pasta with a homemade cheddar cheese sauce.*

## Dedos de pollo / Chicken fingers

\$140

Tiras de pollo empanizadas y fritas acompañadas de papas a la francesa.  
*Deep fried and fries chicken strips with french fries.*

## Consomé de pollo / Chicken broth

\$84

Consomé de pollo, acompañado con arroz blanco de la casa, cebolla y cilantro.  
*With homemade white rice, onion and coriander.*

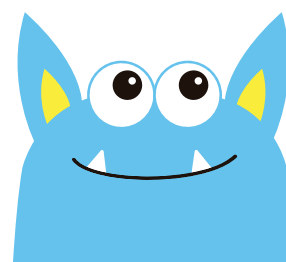
## Alitas búfalo 🍷 o BBQ / Buffalo 🍷 or BBQ wings

\$163

A elegir.  
*To your choice.*

## Papas fritas / French fries

\$80



# ¡PRUÉBALOS! TRY IT!

## Tacos de arrachera con queso / Flank steak tacos with cheese

\$247

Tortilla de harina rellena de arrachera asada, gratinada con queso; acompañados de salsa mexicana y frijoles refritos.  
*Tortilla served with flank steak and cheese, accompanied with mexican sauce and refried beans.*

## Plato mexicano / Mexican platter

\$230

Taco de cochinita, quesadilla, panucho y taco dorado de pollo, acompañados de frijoles y guacamole.  
*Cochinita taco, quesadilla, panucho and fried chicken taco accompanied with beans and guacamole.*

## "Tacos baja" de pescado o camarón / Fish or shrimp "Baja tacos"

\$230

Tiras capeadas de pescado o camarón, sobre una tortilla de harina o maíz, acompañados de un aderezo de chipotle casero.  
*Fish or shrimp coated in egg, roalled in flour and deep fried served over a corn or flour tortilla accompanied with chipotle dessin.*

## Hamburguesa Courtyard / Courtyard burger

\$268

8 oz. de jugosa carne calidad Angus, sobre pan de trigo, gratinada con queso americano, jitomate, cebolla y pepinillos, acompañada con papas a la francesa, ¡Le va a encantar!  
*8 oz. Of Angus quality steak, on bun bread, gratin american cheese, tomato, onion and pickles, accompanied with french fries, you will love it!.*

## Club sándwich

\$268

El tradicional, con jamón de pavo, queso, pechuga de pollo, tocino, lechuga y tomate, acompañados con papas a la francesa.  
*The traditional with turkey ham, cheese, chicken breast, bacon, lettuce and tomato, accompanied with french fries.*

## John Borda

\$268

Baguette recién horneado, rellena de fina carne salteada con cebolla, queso y chile jalapeño, acompañada de papas a la francesa.  
*Fresh baked baguette, stuffed with thin sauteed beef with onion, cheese and jalapeño chili, accompanied by french fries.*

## Burro vegetariano / Vegetarian burrito

\$209

Tortilla gigante de harina rellena de una mezcla de pimientos, champiñones y cebolla, gratinado con queso manchego.  
*Giant flour tortilla stuffed with mixed bell peppers, mushrooms and onions, gratin manchego cheese.*



# PLATOS FUERTES MAIN COURSES

## Pechuga de pollo a la parrilla / Grilled chicken breast

\$273

Cocinada a la parrilla acompañada de vegetales al vapor y arroz.  
*Grilled and served with steamed vegetables and rice.*

## Pollo a la cerveza / Chicken with beer sauce

\$273

Pechuga de pollo a la plancha, bañada con una salsa aromatizada con cerveza, acompañada de vegetales al vapor y puré rústico de papa.  
*Marinated chicken breast covered with beer sauce, served with steamed vegetables and rustic mashed potatoes.*

# FAVORITOS COURTYARD COURTYARD FAVORITES

## Salmón teriyaki / Teriyaki salmon

\$352

Filete de salmón a la plancha, servido con ensalada fresca, frituras wontong y bañado con una salsa teriyaki.  
*Grilled salmon fillet, served with fresh salad, fried wontong and teriyaki sauce.*

## Tampiqueña

\$352

Deliciosa carne de res, cortada finamente, acompañada de un taco dorado de pollo, quesadillas, frijoles y guacamole.  
¡Pruébela!  
*Delicious beef fillet, finely chopped, accompanied with a fried chicken taco, cheese quesadilla, beans and guacamole. Try it!.*

## Fajitas mixtas / Mixed fajitas

\$290

Pechuga de pollo y carne de res salteada con pimientos tricolor, cebolla, acompañados con frijoles, guacamole y tortillas de harina.  
*Chicken and beef strips sauteed with tricolor bell peppers and onions, served with guacamole, beans and flour tortillas.*





# CORTES FINOS CERTIFIED ANGUS STEAK

## Rib eye

\$522

340 gr. Corte ANGUS cocinado a elección, acompañado de vegetales asados.

340 gr. *ANGUS beef steak at your choice served with roasted vegetables.*

## New York

\$522

340 gr. Corte ANGUS fino de carne cocinado a elección acompañado de vegetales asados.

340 gr. *Angus New York steak, served with vegetables at your own way.*

## Cowboy

\$811

350 gr. Corte fino de res cocinado a elección, acompañado de tomate cherry.

350 gr. *Fine steak cooked at your choice, accompanied by cherry tomato.*



## GUARNICIONES SIDE DISHES

### Espinacas a la crema / Creamed spinach

\$93

Espinaca Baby salteada con mantequilla bañada con una salsa a la crema.

*Baby spinach with butter and a creamy sauce.*

### Espárragos al grill / Grilled asparagus

\$93

Cocinados al grill.

*Grilled cooked.*

### Papa al horno / Baked potato

\$93

Sazonada, horneada y servida con crema agria y tocino.

*Seasoned and baked, served with sour cream and bacon.*

# SABOR ITALIANO ITALIAN FLAVOR

## Pasta carbonara / Carbonara pasta style

\$219

Receta tradicional carbonara.  
*Traditional carbonara recipe.*

## Pasta al pesto / Pasta with pesto sauce

\$219

Al dente salteada con pesto hecha en casa.  
*Sautéed with a homemade pesto sauce.*

## Pasta arrabiata / Pasta arrabiata style

\$219

Al dente preparada con una salsa de tomate picante.  
*Prepared with a spicy tomato sauce.*



# PIZZA

## Pizza de pepperoni / Pepperoni pizza

\$264

Pizza recién horneada con queso mozzarella cubierta con pepperoni.  
*Freshly baked pizza with mozzarella cheese topped with pepperoni.*

## Pizza tradicional hawaiana / Traditional hawaiian pizza

\$264

Pizza recién horneada con queso mozzarella cubierta con jamón y piña horneada.  
*Freshly baked pizza with mozzarella cheese topped with ham and baked pineapple.*

## Pizza margarita / Margarita pizza

\$236

Pizza recién horneada con queso mozzarella fresco, tomate y albahaca.  
*Freshly baked pizza with fresh mozzarella cheese, tomato and basil.*

¡Para compartir!  
To share!

# PLATOS DEL MAR SEAFOOD DISHES

Déjate consentir con algo delicioso del mar  
Let yourself be pampered with something delicious from the sea

## Camarones al ajillo / Shrimp with garlic

\$346

Salteados con una salsa al ajillo acompañados de vegetales al vapor y arroz.  
*Shrimp seasoned, sautéed with a garlic sauce, accompanied by steamed vegetables and rice.*

## Pescado al mojo de ajo / Fish fillet with garlic sauce

\$320

Filete de pescado cocinado a la plancha bañado con un mojo de ajo de la casa.  
*Fresh grilled fish fillet with house garlic sauce.*

*Acompañados con tortillas / Accompanied by tortillas  
Maíz – corn, Harina – flour*

# SABORES LOCALES LOCAL FLAVORS

## Tacos dorados de pollo / Fried chicken tacos

\$215

Tortilla de maíz frita rellena de pollo, servido con guacamole, frijoles, lechuga, crema y queso.  
*Fried corn tortilla stuffed with chicken, served with guacamole, beans, lettuce, sour cream and cheese.*

## Enchiladas verdes con pollo / Green enchiladas with chicken

\$229

Tortilla de maíz rellena de pollo, servido con frijoles, crema, queso y bañadas con salsa verde.  
*Soft corn tortilla stuffed with chicken and delicious green tomato sauce, flavored with epazote, accompanied with sour cream and onion.*

## Poc - Chuc de cerdo

\$231

Filete de cerdo asado acompañado de arroz, frijol, aguacate, cebolla y chiles toreados.  
*Pork filet served with rice, beans, avocado, onion and sauteed chilis.*





## JUEVES POZOLERO POZOLE THURSDAY

Tradicional Buffet Pozolero blanco, verde y rojo, de pollo, puerco, vegetariano y de mariscos, con su rica botana e incluye aguas frescas.

Traditional Pozole Buffet (Traditional mexican dish by pork stew) White, green, red, chicken, pork, vegetarian or seafood, including fresh flavor water.

13:00 hrs - 16:00 hrs

\$290



## PIZZA, PASTA & VINO PIZZA, PASTA & WINE

Una pasta y una pizza de tu elección y dos copas de vino de la casa por persona.

One pasta and one pizza of your choice and two glasses of house wine per person.

Todos los días / Everyday  
12:00 hrs - 23:00 hrs

\$378







## SÁBADO DE COCHINITA COCHINITA SATURDAY

Receta original de "Don Manolo", ¡La cochinita más sabrosa de Cancún! Cerdo en pibil en salsa de axiote acompañada de cebolla morada, cilantro y tortillas.

Original recipe from "Don Manolo", the most tasty cochinita in Cancun! Pork in pibil in axiote sauce accompanied with purple onion, coriander and tortillas.

7:00 hrs – 23:00 hrs

\$188



## BRUNCH DOMINICAL SUNDAY BRUNCH

Disfruta platillos tradicionales mexicanos en un gran ambiente familiar. Rica lengua de res y unas deliciosas quesadillas de chicharrón prensado, acompáñalas con jugo natural de naranja o jugo verde, rica barbacoa, pancita, cochinita, mole y mucho más...

Enjoy mexican traditional dishes in a great family atmosphere. delicious beef tongue, fried pork rinds quesadillas and accompany them with natural orange juice or green juice, fantastic barbecue, pancita, cochinita, mole and much more...

11:00 hrs - 16:00 hrs

\$420



# PLATILLOS SIN GLUTEN GLUTTEN-FREE FOOD

## Tostadas (2 por porción) / Corn toast (2 pz)

\$92

Tostada con nopal y queso panela servida con frijol y salsa de chiltomate.

*A fried corn toast made with cactus, panela cheese, beans and "chiltomate" sauce (Mix of tomato and bell pepper).*

## Plato de vegetales / Vegetables plate

\$115

Plato de vegetales escalibados (Tomate, calabaza, cebolla morada, berenjena, pimientos de colores y perejil, con sal de grano y balsámico).

*Roasted vegetables (Tomatoes, pumpkin, pink onion, eggplant, colored peppers and parsley with grain salt and balsamic).*

## Tostada de atún / Tuna toast (1 pz)

\$110

Atún fresco sellado con una costra de hierbas finas, aguacate en cubos y marinado con una reducción de salsa de soya con esencia de hoja de limón montado en una tortilla de maíz amarillo deshidratada con brotes de cilantro, zanahoria y chícharo.

*Dehydrated corn toast with sealed tuna with a touch of fine herbs, soy sauce and lemon essence. It is served with small pieces of avocado, carrot and pea spruts.*

¡Una deliciosa y nutritiva opción para todos!  
A delicious and nutritious option for everyone!



# POSTRES DESSERTS



**Pastel de queso / Cheese cake \$115**

Pastel de queso bañado en salsa de fresa  
*With strawberry sauce*

**Pastel de chocolate / Chocolate cake \$115**

Pastel casero de chocolate  
*Homemade chocolate cake*

**Flan casero / Homemade flan \$115**

¡Delicioso!  
*Delicious!*

**Gelatina light / Light jelly \$60**

Gelatina sin azúcar  
*Jelly sugar – free*

**Helado artesanal / Home made ice cream \$120**

**Helado tropical natural / Natural tropical ice cream \$165**

¡Un dulce antojo!





Blvd. Luis Donaldo Colosio, Km. 12.5  
Lote 1, SMZA. 301, C.P. 77560  
T: +52 998 287 2200  
Cancún, Quintana Roo, México