

COURTYARD[®]
BY MARRIOTT

BUEN PROVECHO

Con cada comida llega una nueva historia

BON APPETIT

With every meal comes a new history



HACE 90 AÑOS MARRIOTT NACIÓ...

90 YEARS AGO MARRIOTT WAS BORN...

1927

J.W. "Bill" Marriott, Sr. y Alice Sheets contrajeron matrimonio en Salt Lake City, Utah y viajaron a través de los Estados Unidos hacia Washington, D.C. donde abrieron una franquicia de cerveza de raíz A&W.

1927

Los Marriotts trabajan en su negocio de cerveza de raíz y añaden comida caliente al menú. Bautizan su aventura como "Hot Shoppe" y comienzan la expansión.

1937

Hot Shoppes, Inc. pioneros en abastecimiento de comida y bebidas a tres aerolíneas en Washington, D.C.

1957

Hot Shoppes Inc. entra al ramo hotelero con su primer hotel, Twin Bridges Motor Hotel, cerca del nuevo Aeropuerto Nacional Washington, en Arlington, Virginia.

1969

La Corporación Marriott abre su primer hotel internacional en Acapulco, México.

1972

J.W. Marriott Jr. es nombrado Director Ejecutivo de la Corporación Marriott, ocho años después fué elegido presidente.

1983

Diseñado para viajeros de negocios, el primer Courtyard by Marriott abre en Atlanta Georgia.

1927

J.W. "Bill" Marriott, Sr. and Alice Sheets got married in Saint Lake City, Utah and traveled across the U.S. to Washington, D.C. where they open an A&W root beer franchise.

1927

The Marriotts worked at their nine-stool root beer stand and add hot food to the menu. They christen their venture the Hot Shoppe and begin expansion.

1937

Hot Shoppes, Inc. pioneers "in-flite" catering providing food to the three airlines in washington, D.C.

1957

Hot Shoppes, Inc. enters the hotel business with it's first hotel, Twin Bridges Motor Hotel, near the new Washington National Airport in Arlington, Virginia.

1969

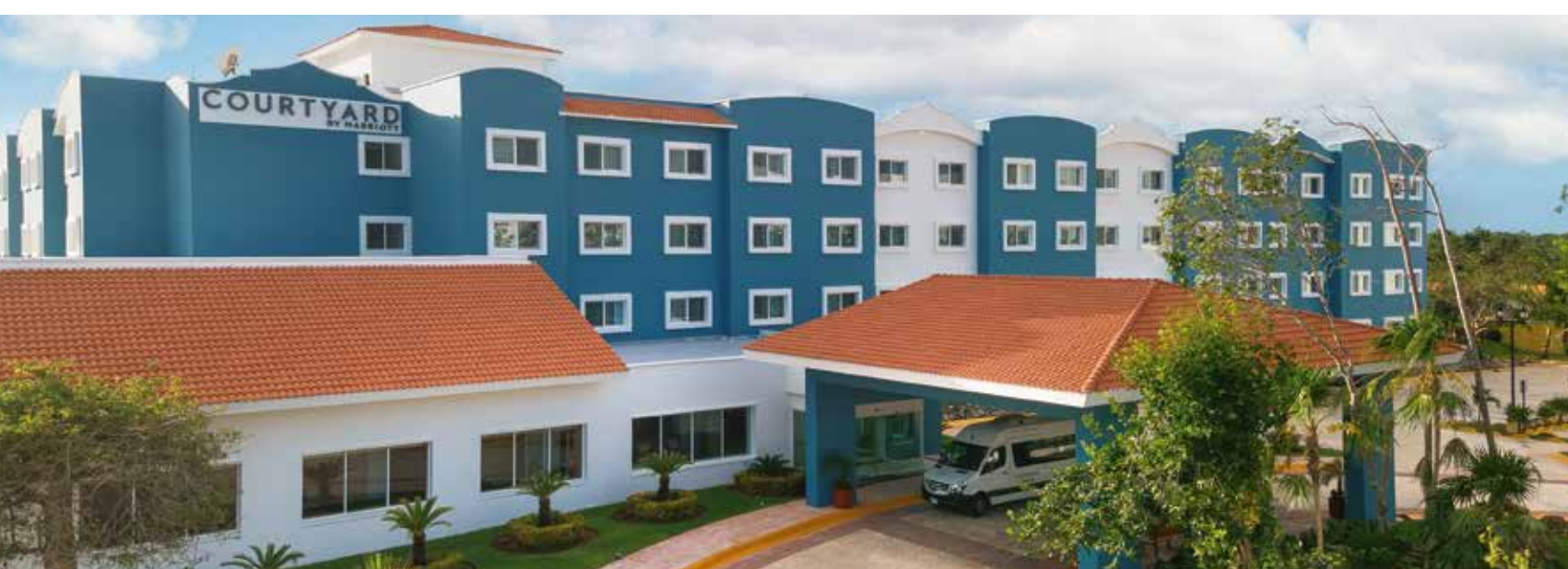
Marriott Corporation opened its first International hotel in Acapulco, Mexico.

1972

J.W. Marriott, Jr. is named Chief Executive Officer of Marriott Corporation eight years after being elected President.

1983

Designed for business travelers, the first Courtyard by Marriott opens in Atlanta, Georgia.



NUESTRO CHEF OUR CHEF

Nuestro chef Eduardo Rodríguez ofrece creaciones culinarias de la fusión gastronómica mexicana con americana, inspirado por los principales estados de México. Originario del estado de Guerrero nos trae a la mesa propuestas caracterizadas por sus interesantes sabores. La mayoría de nuestros platillos están preparados al momento y utilizando los mejores y más frescos ingredientes.

Nuestra gran variedad gastronómica nos brinda la oportunidad de emplear carnes, pescados y mariscos, así como las tradicionales tortillas de maíz o de harina conocidas alrededor de todo el mundo, platillos nacionales como los tacos de camarón o nuestros tradicionales tacos dorados con pollo, nos brindan un típico y exquisito sabor transportándonos a cada uno de los estados de nuestro amado país.

Our Chef Eduardo Rodriguez offers culinary creations of the Mexican gastronomic fusion with American, inspired by the main states of Mexico. Original from the state of Guerrero, brings us to the table proposals characterized by their interesting flavors. Most of our dishes are prepared at the moment and using the best and fresh ingredients.

Our great gastronomic variety offers us the opportunity to use meats, fish and seafood as well as the traditional corn or flour tortillas recognized around the world as a national symbols such as shrimp tacos or our traditional Golden chicken tacos give us a typical and exquisite flavor from our beautiful places in Mexico.



DESAYUNOS BREAKFAST

Desayuno Buffet / Breakfast Buffet

\$314

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

\$168

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

\$200

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

\$263

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

\$156

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 norteños / Northern eggs

\$156

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

\$156

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

DESAYUNOS MEXICANOS MEXICAN BREAKFAST

Molletes

\$179

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

\$179

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

\$147

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

Waffles

\$147

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

\$147

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

\$117

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

Avena de la casa / House oatmeal

\$86

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

\$86

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

\$153

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

Huevos con chorizo / Eggs with sausage

\$158

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

Huevos rancheros / Rancheros style eggs

\$153

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

\$194

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.

Tártara de salmón / Salmon tartare

\$263

Cubitos de salmón fresco (120 grs), aguacate, cebolla, cacahuete quebrado, cilantro, marinada con vinagreta de lima.
Fresh salmon cubes (120 grs.), 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

\$210

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

\$210

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

\$210

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

\$231

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.

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 STEAKS

Rib eye

\$622

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

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

New York

\$622

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

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

Cowboy

\$850

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

\$120

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

\$230

Receta tradicional carbonara.
Traditional carbonara recipe.

Pasta al pesto / Pasta with pesto sauce

\$230

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

Pasta arrabiata / Pasta arrabiata style

\$230

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

\$350

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

\$350

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

\$230

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

\$240

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

\$243

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



This menu is elaborated under the highest levels of quality, food safety and hygiene standards. If you have any food allergies, please alert the waiter before ordering. Prices in USD according to the exchange rate of the day. Taxes 16% included

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)

\$140

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!

¡PRUÉBALOS! TRY IT!

Tacos de arrachera con queso / Flank steak tacos with cheese

\$282

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

\$268

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 / \$268

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.



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.

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

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

\$499





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

¡Te esperamos para disfrutar!
Come and joy!

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!



MENÚ DE NIÑOS KID'S MENU

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

Macarroni con queso / Macarroni and cheese

\$140

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.

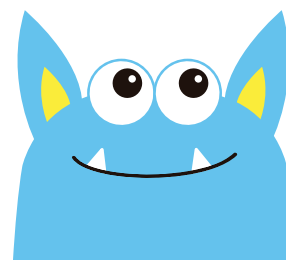
Alitas búfalo 🐉 o BBQ / Buffalo 🐉 or BBQ wings

\$180

A elegir.
To your choice.

Papas fritas / French fries

\$80



VINO BLANCO / WHITE WINE



MÉXICO

Monte Xanic Viña kristel, Sauvignon Blanc	\$ 1,299.00
Don Leo Sauvignon Blanc	\$ 1,299.00
Monte Xanic, Chenin Colombard	\$ 999.00
Casa Madero 2V	\$ 1,000.00

CHILE

Casas Patronales Reserva, Chardonnay	\$ 900.00
Casas Patronales Trivarietal, Syrah/Malbec/Viognier	\$ 799.00
Tortel Reserva, Sauvignon Blanc	\$ 900.00
Vino Blanco Palo Alto	\$ 170 \$ 550.00
Isla Negra Sauvignon Blanc	\$ 170 \$ 564.00

ARGENTINA

Tilia Chardonnay	\$ 799.00
Vino blanco Carelli 34 Torrentes	\$ 799.00

E.E.U.U.

Beringer Main & Vine Moscato	\$ 799.00
Beringer Main & Vine Chardonnay	\$ 220 \$ 683.00

FRANCIA

Domaines Paul Mas, Sauvignon Blanc	\$ 850.00
Domaines Paul Mas, Chardonnay	\$ 850.00

ITALIA

La Gondola, Pinot Grigio	\$ 699.00
Placido Pinot Grigio	\$ 699.00
Casa Defra Pinot Grigio	\$ 750.00
Ekua Orgánico Chardonnay	\$ 750.00

AUSTRALIA

Lindemans Bin 65 Chardonnay	\$ 799.00
-----------------------------	-----------

SUDÁFRICA

Tall Horse Sauvignon Blanc	\$ 999.00
Tall Horse Chardonnay	\$ 999.00

VINO TINTO / RED WINE



MÉXICO

Vino Tinto El Perdón Malbec	\$ 660.00
Casa Madero 3V, Cab. Sauvignon/Merlot/Tempranillo	\$ 1,350.00
El Perdón Trivarietal Nebbiolo, Sirah, Malbec	\$ 950.00
L.A. Cetto Reserva Privada, Nebbiolo	\$ 950.00
Vino Tinto Verdades Cabernet Sauvignon	\$ 590.00
Monte Xanic Gran Ricardo, Cab. Sauvignon/Merlot	\$ 4,500.00
Don Leo Cabernet Sauvignon - Shiraz	\$ 1,600.00
Don Leo Pinot Noir	\$ 1,999.00
Don Leo Linde Cabernet Sauvignon	\$ 1,400.00
Don Leo Linde Shiraz	\$ 1,499.00

E.E.U.U

Bliss Vineyard, Pinot Noir	\$ 1,650.00
Bliss Vineyard, Merlot	\$ 900.00
Beringer Main & Vine Cabernet Sauvignon	\$ 750.00



CHILE

Casas Patronales, Cabernet Sauvignon	\$ 799.00
Casas Patronales Reserva, Carmenere	\$ 699.00
Vino Tinto Carbernet Isla Negra	\$ 170 \$ 578.00
Palo Alto, Cabernet Sauv., Carmenere, Shiraz	\$ 170 \$ 683.00
Chucaro Merlot	\$ 550.00

ARGENTINA

Tilia Malbec	\$ 850.00
Tonel 22 Cabernet	\$ 999.00
Carelli 34, Malbec	\$ 750.00

ESPAÑA

Luis Alegre Joven, Tempranillo	\$ 899.00
Fraterno Valdepeñas Merlot	\$ 600.00
Protocolo Tinto	\$ 600.00

AUSTRALIA

Lindemans Bin 50 Shiraz	\$ 799.00
-------------------------	-----------

FRANCIA

Domaines Paul Mas, Cabernet Sauvignon	\$ 850.00
Domaines Paul Mas, Merlot	\$ 850.00

VINO ROSADO / ROSE WINE

MÉXICO

Casas Patronales Reserva Rose Sirah	\$ 950.00
Monte Xanic Rosado, Grenache	\$ 1,350.00
Beringer White Zinfandel	\$ 170 \$ 550.00
Blanc de Zinfandel La Cetto	\$ 550.00

VINO ESPUMOSO / SPARKLING WINE

Castel De Nit	\$ 500.00
Agarena Moscato	\$ 700.00
Chattonier	\$ 170 \$ 522.00

CHAMPAGNE

Motel Chandom	\$ 1,650.00
---------------	-------------

COGNAC

Courvoisier v.s.o.p	\$ 189.00	\$ 1,700.00
Hennesy v.s.o.p	\$ 189.00	\$ 1,700.00
Martell v.s.o.p	\$ 189.00	\$ 1,700.00


BRANDY

Don Pedro	\$ 140.00	\$ 1,000.00
Presidente	\$ 140.00	\$ 1,000.00
Torres 10	\$ 158.00	\$ 1,000.00
Fundador	\$ 150.00	\$ 1,200.00
Terry	\$ 150.00	\$ 1,200.00

WHISKEY

		
Buchanan's	\$ 179.00	\$ 1,700.00
Chivas Regal 12 años	\$ 179.00	\$ 1,500.00
Johnnie Walker E. Negra	\$ 179.00	\$ 1,500.00
Jack Daniel's	\$ 179.00	\$ 1,200.00
J&B	\$ 158.00	\$ 1,000.00
Jim Bean	\$ 158.00	\$ 1,200.00
Jhonnie Walker E. Roja	\$ 158.00	\$ 1,000.00
Crown Royal	\$ 158.00	\$ 1,200.00

TEQUILA

		
Don Julio Reposado	\$ 170.00	\$ 1,500.00
Cuervo 1800 Reposado	\$ 150.00	\$ 1,500.00
Don Julio 70 Añejo Cristalino	\$ 230.00	\$ 1,700.00
Herradura Reposado	\$ 140.00	\$ 1,400.00
Cazadores	\$ 130.00	\$ 1,200.00
Cuervo Tradicional	\$ 126.00	\$ 1,200.00
Sauza Hornitos	\$ 126.00	\$ 1,200.00
Herradura blanco	\$ 126.00	\$ 1,200.00
Don Julio blanco	\$ 150.00	\$ 1,400.00
Maestro Tequilero blanco	\$ 170.00	\$ 1,700.00

GINEBRA / GIN

Beefeater	\$ 158.00	\$ 1,500.00
Bombay	\$ 179.00	\$ 1,500.00
Tanqueray	\$ 179.00	\$ 1,500.00

MARTINIS

Perfecto, Cosmopolitan, dulce y seco	\$ 150.00
--------------------------------------	-----------

RON / RUM

Habana Club 7 años	\$ 158.00	\$ 1,500.00
Appleton State	\$ 150.00	\$ 1,500.00
Bacardi Blanco	\$ 126.00	\$ 1,000.00
Bacardi Añejo	\$ 126.00	\$ 1,000.00
Appleton Especial	\$ 158.00	\$ 1,000.00
Capitan Morgan	\$ 147.00	\$ 1,000.00
Bacardi Solera	\$ 126.00	\$ 1,200.00
Malibú	\$ 150.00	\$ 1,000.00

COCTELES / COCKTAILS

TEQUILA	\$ 150.00
---------	-----------

Margarita, Tequila Sunrise

RON	\$ 150.00
-----	-----------

Daiquirí, Mai Thai, Mojito, Ron Punch,
Medias de seda, Piña Colada y Caipirinha

VODKA	\$ 150.00
-------	-----------

Long Island. Desarmador (Screwdriver)

Ruso negro / blanco

VINO	\$ 150.00
------	-----------

Sangría

LICORES / LIQUORS

Frangelico	\$ 158.00	\$ 1,500.00
Amaretto	\$ 158.00	\$ 1,500.00
Licor 43	\$ 158.00	\$ 1,500.00
Sambuca Negro	\$ 158.00	\$ 1,500.00
Sambuca Blanco	\$ 158.00	\$ 1,500.00
Cointreau	\$ 100.00	\$ 1,000.00
Xtabentun	\$ 120.00	\$ 800.00
Bailey's	\$ 158.00	\$ 1,500.00
Midori	\$ 158.00	\$ 1,200.00
Kalhúa	\$ 158.00	\$ 1,200.00
Campari	\$ 150.00	\$ 1,200.00
Menta Blanca	\$ 100.00	\$ 800.00
Cacao Blanco / Oscuro	\$ 100.00	\$ 800.00

CERVEZA / BEER

Sol, XX, XX Ambar, Superior, Bohemia,	\$ 90.00
Sol lata y XX lata	
Heineken	\$ 98.00
Vaso Chelado o Michelado	\$ 17.00

CAFÉ / COFFEE

Café Americano regular y decaf	\$ 60.00
Café expresso	\$ 60.00
Café Capuccino	\$ 60.00
Chocolate Caliente / Frío	\$ 60.00
Té frío / Caliente	\$ 60.00

REFRESCOS / SODAS

Coca cola, Coca cola sin azúcar, Coca cola light, fanta, Sprite, Manzana	\$ 60.00
---	----------

VODKA

Greygoose	\$ 179.00	\$ 1,700.00
Belvedere	\$ 179.00	\$ 1,700.00
Wiborova	\$ 158.00	\$ 1,000.00
Stolichnaya	\$ 158.00	\$ 1,200.00
Absolut	\$ 158.00	\$ 1,200.00
Smirnoff	\$ 126.00	\$ 1,000.00

AGUA / WATER

Agua embotellada local	\$ 55.00
Agua Perrier 300 ml.	\$ 80.00
Agua San Pellegrino 500 ml.	\$ 100.00
Agua Bui Natural	\$ 70.00
Agua Zoé 375 ml.	\$ 110.00
Agua Zoé 750 ml.	\$ 130.00