



Fairfield[®]
BY MARRIOTT

CON COSTO EXTRA EXTRA CHARGE

HUEVOS MOTULEÑOS / MOTULEÑOS EGGS.....\$150

Huevos fritos servidos sobre tostada bañados con salsa verde o roja, acompañados de chicharrón, jamón y plátano frito.

Fried eggs served on toast in green or red sauce, accompanied by chicharrón, ham and fried banana.

HUEVOS FLORENTINA / FLORENTINE EGGS.....\$150

Huevos pochados sobre una rebanada de pan, con jamón, salsa bechamel, espinacas y gratinados con queso.

Poched eggs on a slice of bread, with ham, bechamel sauce with spinach and gratinates with cheese.

HUEVOS BENEDICTINOS / EGGS BENEDICT.....\$150

SANDWICH MADAME / CROQUE MADAME.....\$150

Consiste en un sándwich de jamón y queso con salsa bechamel y un huevo frito encima.

It consists of a ham and cheese sandwich with bechamel sauce and a fried egg on top.

CHILAQUILES CON MOLE POBLANO / CHILAQUILES WITH PUEBLA STYLE MOLE...\$160

Con pollo.

With chicken.



GUARNICIONES SIDES

Frijoles refritos, papa hash brown, salchicha desayuno, jamón americano de pavo y papa.

Refried beans, hash brown, breakfast sausage, turkey ham and potato.



Fairfield®
BY MARRIOTT

Fresh
and
natural

FRAPUCCINOS / ICE BLENDED BEVERAGES \$60.00

Café Frappé / Frappé coffee

Moka Frappé

Espresso Frappé

Chocolate

Té Chai Latte Frío / Cold Chai Latte Tea

Infusión o Té Latte frío / Infusion or cold Latte Tea

BEBIDAS CALIENTES / HOT BEVERAGES \$60.00

Cappuccino Espresso

Café Latte / Latte coffee

Café Moka / Moka coffee

Espresso

Té Chai Latte / Chai Latte Tea

Té Latte / Latte Tea

Chocolate

Tasty!

DELICIOSOS TÉS / DELICIOUS TEAS \$60.00

Té Earl Grey / Earl Grey tea

Té Chai / Chai tea

Té verde de menta / Spearmint green tea

Té de mezcla de manzanilla / Chamomile blend tea

Té flor de naranja / Orange blossom tea

Té Mezcla de menta / Mint blend tea

Té de Vainilla / Vanilla tea





Fairfield[®]
BY MARRIOTT

BAGUETES & PANINIS

BAGUETTE DE ARRACHERA / FLANK STEAK SUB:

\$268

Pan tostado de la casa relleno de arrachera gratinada con queso mozzarella y suizo, cebolla, frijoles refritos acompañado de aderezo de chipotle. Servido con aros de cebolla capeados.

Toasted bread homemade stuffed with gratinated flank steak with mozzarella and Swiss cheese, onions, refried beans and chipotle dressing. Served with overflowing onion rings.

BAGUETTE CAMPESINO / FARMER'S SUB

\$160

Pan parmesano hecho en casa relleno de portobello, queso gouda, arúgula, tomate cherry y un toque de aceite de trufa acompañado de papa gajo.

Homemade parmesan baguette stuffed with portobello, gouda cheese, arugula, cherry tomato and a touch of truffle oil accompanied by potato wedges.

PANINI POPPER NICKEL/POPPER NICKEL PANINI:

\$150

Pan obscuro de centeno, tostado con alioli, relleno de jamón serrano, portobello, arúgula, queso de cabra, huevo frito, tocino y mermelada de naranja picante, acompañado con papa gajo.

Toasted rye dark bread with aioli dressing stuffed with prosciutto ham, portobello, rugula, goat cheese, fried egg, bacon and spicy orange and pepper jam, accompanied with potato wedge.

PANINI DE POLLO / CHICKEN PANINI:

\$260

Chapata tostada integral rellena de pechuga de pollo al pesto, queso gouda, panela, tocino crujiente y aceite de trufa, acompañado con papas a la francesa.

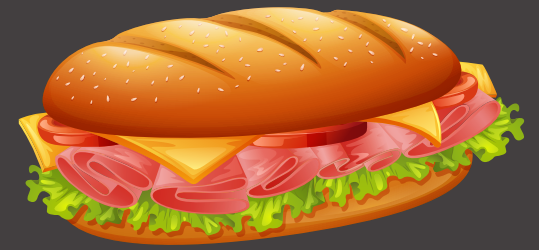
Whole-grain toasted chapatta stuffed with pesto chicken breast, gouda cheese, panela cheese, crispy bacon and truffle oil accompanied with french fries.

PANINI DE ATÚN / TUNA PANINI:

\$150

Deliciosa chapata con aceitunas negras y aguacate, aderezada con dip de chipotle rellena de ensalada de atún, tomate cherry, cebolla, mix de lechugas, endivia azada y un toque de aceite de olivo.

Delicious toast chapatta with black olives and avocado, seasoned with chipotle dip stuffed with tuna salad, cherry tomato, onion, mixed lettuces, roast endive and a touch of olive oil.



Best
CUISINE

PANINI VEGANO / VEGAN PANINI:

\$150

Chapata con puré de berenjenas, relleno de tofu, verduras asadas y portobello acompañado con papas horneadas de vegetales.

Chapata with smashed eggplant, stuffed with tofu, roasted vegetables and portobello, served with baked vegetables chips.

PASTAS / FETUCCINI - ESPAGUETI - MACARRONES

Salsa Boloñesa / *Bolognese sauce*

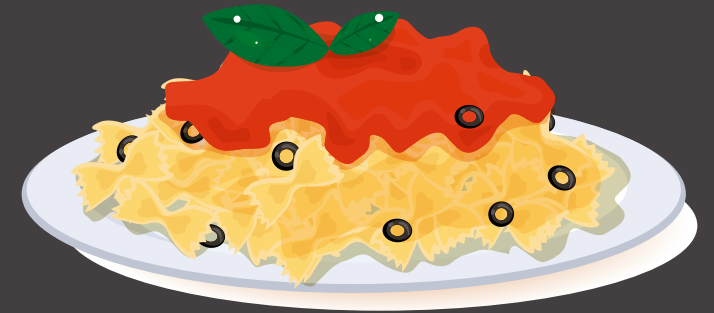
\$219

Salsa Pesto / *Pesto Sauce*

\$219

Salsa Alfredo con pollo / *Alfredo sauce with chicken*

\$219



ENSALADAS

BOWL ESPECIAL FAIRFIELD / FAIRFIELD SPECIAL BOWL:

\$190

Una deliciosa y saludable combinación de salmón, mango, pepino, aguacate, calabaza italiana, germen de alfalfa, edamames, algas deshidratadas, aceite de ajonjolí y arroz integral con quínoa.

A delicious and healthy combination of salmon, mango, cucumber, avocado, Italian zucchini, alfalfa germ, edamames, dehydrated seaweed, sesame oil and brown rice with quinoa.

ENSALADA CÉSAR CON POLLO / CHICKEN CAESAR SALAD:

\$200

Lechuga orejona aderezada con salsa César servida con tiras de pollo a la parrilla, crotones y queso parmesano.

Romaine lettuce seasoned with Caesar dressing, served with grilled chicken strips croutons and parmesan cheese.

ENSALADA DE COLORES / COLORS SALAD:

\$215

Combinación de arúgula y espinaca baby, pera asada, fresa del huerto, queso de cabra, nuez garapiñada, dados de mango y arándanos deshidratados aderezados con vinagreta de mango.

Combination of arugula and baby spinach, roasted pear, orchard's strawberry, goat cheese, praline, mango slices and dehydrated cranberries seasoned with mango's vinaigrette.

NACHOS & TACOS

NACHOS

Arrachera / *Flank steak*
Pollo / *Chicken*

\$260
\$220

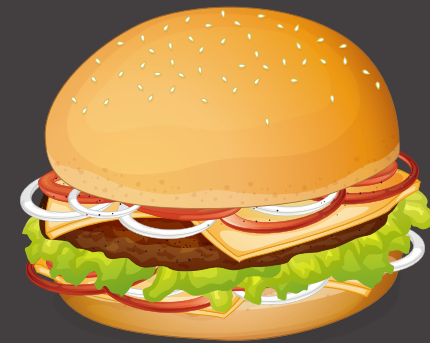
TACOS

Arrachera / *Flank steak*
Pescado Tempura / *Overflowing fish*

\$282
\$236

Always
FRESH MEAT

HAMBURGUESA



HAMBURGUESA FAIRFIELD / FAIRFIELD BURGER:

\$268

8 oz. de jugosa carne calidad Angus gratinada con queso tipo americano, jitomate bola, lechuga, cebolla y acompañada de papas a la francesa.

8 oz. juicy quality Angus beef steak gratinated with American cheese, tomato, lettuce, onion and accompanied by French fries.

DEL MAR

TOSTADA DE ATÚN / TUNA TOAST:

\$147

Atún fresco sellado con una costra de hierbas finas, aguacate en cubos, 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 peas.

PITA DE CAMARÓN / SHRIMP PITA:

\$273

Un pan pita relleno de una combinación de camarón con queso gouda, hierbas finas, tomate, pimienta morrón rostizados, aderezado con albahaca y acompañados con papa gajo.

A pita bread stuffed with a combination of shrimp with Gouda cheese served with fine herbs, roasted tomato, bell pepper and seasoned with basil and accompanied with potato wedge.



SOPAS



SOPA DE CHAMPIÑÓN / MUSHROOM SOUP:

\$120

Una rica sopa de hongos silvestres, champiñón, portobello, setas, tomate, cebolla, ajo, con una fina esencia de trufa.
A delicious soup of diverse mushrooms served with tomato, onion, garlic with truffle essence.

CALDO TLALPEÑO / TLALPEÑO BROTH:

\$100

Un delicioso caldo de pollo con una gran combinación de verduras frescas, garbanzo, pechuga de pollo, arroz, servido con aguacate, queso panela y aromatizado con epazote fresco, con un toque de chile chipotle.
A delicious chicken broth with a great combination of fresh vegetables, chickpea, chicken breast, rice, served with avocado, panela cheese and flavored with fresh epazote, with a touch of chipotle chilli.

COMIDA MEXICANA



SOPES TRADICIONALES / TRADITIONAL SOPES:

\$135

Masa de maíz nuevo acompañada con tinga de pollo, frijoles refritos, cebolla, lechuga finamente cortada, queso, crema y acompañados de una salsa verde rostizada.
Made of dough accompanied with mexican style chicken, refried beans, onion, finely cut lettuce, cheese, cream and accompanied by a roasted green sauce.

LOS HUARACHES DE FAIRFIELD / FAIRFIELD'S HUARACHES:

\$135

Receta originaria del oriente de la ciudad de México acompañado de pollo o carne de res a la parrilla con frijol refrito, lechuga, crema natural, queso soper, aguacate, acompañado con una salsa verde cruda picante.
Original recipe from Mexico City of corn dough served with refried beans, chicken or grill beef, lettuce, cream and avocado. Accompanied with a spicy raw green sauce.

TLACOYO / TLACOYO:

\$135

Masa de maíz rellena de chicharrón prensado, servida con lechuga, queso fresco ranchero y aguacate.
Corn dough filled with pressed chicharrón, served with lettuce, ranchero cheese and avocado.

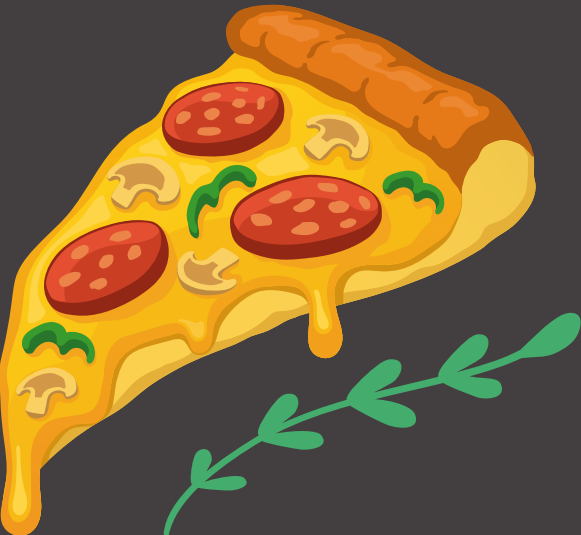
ENCHILADAS ESTILO GUERRERO / ENCHILADAS GUERRERO STYLE:

\$229

Una receta tradicional de la abuela Tomasa rellenas de pollo con salsa guajillo acompañadas de lechuga, aguacate, tomate, crema y queso ranchero fresco.

A traditional recipe from Tomasa Grandma stuffed with chicken with guajillo sauce and accompanied by lettuce, avocado, tomato, fresh ranchero cheese, cream and avocado.

Rib eye 12 oz
New York 12 oz
Cowboy 16 oz



CORTES

\$622
\$622
\$850



PIZZAS

PEPPERONI:

Horneada con queso mozzarella y pepperoni
Pepperoni pizza, baked with mozzarella cheese and Pepperoni

\$264

VEGETARIANA:

Horneada con vegetales del huerto, queso mozzarella y salsa de tomate
Vegetarian pizza, baked with vegetables from the garden, mozzarella cheese and tomato sauce

\$158

POSTRES

Pastel de queso / Cheesse cake
Pastel de Chocolate / Chocolate cake
Flan de la casa / Homemade flan
Malteada / Milk shake
Helado artesanal / Homemade Ice cream (Vainilla, Chocolate con nuez, dulce de leche, coco, jengibre)
Helado tropical natural / Natural tropical ice cream (Helado tropical servido en su cascara natural / Tropical ice cream served in its natural shell)

\$115
\$115
\$115
\$85
\$135
\$165



VINOS Y LICORES WINES AND LIQUOR

Venta de bebidas alcohólicas solamente
con consumo de alimentos.

Alcoholic beverages only with food consumption.

VINO BLANCO / WHITE WINE



MÉXICO

Monte Xanic Viña kristel, Sauvignon Blanc	\$ 1,364.00
Don Leo Sauvignon Blanc	\$ 1,299.00
Monte Xanic, Chenin Colombard	\$ 999.00
Casa Madero 2V	\$ 1,000.00

CHILE

Casas Patronales Reserva, Chardonnay	\$ 945.00
Casas Patronales Trivarietal, Syrah/Malbec/Viognier	\$ 839.00
Tortel Reserva, Sauvignon Blanc	\$ 945.00
Vino Blanco Palo Alto	\$ 170 \$ 550.00
Isla Negra Sauvignon Blanc	\$ 170 \$ 578.00

ARGENTINA

Tilia Chardonnay	\$ 799.00
Vino blanco Carelli 34 Torrentes	\$ 839.00

E.E.U.U.

Beringer Main & Vine Moscato	\$ 799.00
Beringer Main & Vine Chardonnay	\$ 220 \$ 700.00

FRANCIA

Domaines Paul Mas, Sauvignon Blanc	\$ 893.00
Domaines Paul Mas, Chardonnay	\$ 893.00

ITALIA

La Gondola, Pinot Grigio	\$ 699.00
Placido Pinot Grigio	\$ 699.00
Casa Defra Pinot Grigio	\$ 788.00
Ekuo Orgánico Chardonnay	\$ 750.00

AUSTRALIA

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

SUDÁFRICA

Tall Horse Sauvignon Blanc	\$ 1,049.00
Tall Horse Chardonnay	\$ 1,049.00

VINO TINTO / RED WINE



MÉXICO

Vino Tinto El Perdón Malbec	\$ 693.00
Casa Madero 3V, Cab. Sauvignon/Merlot/Tempranillo	\$ 1,199.00
El Perdón Trivarietal Nebbiolo, Sirah, Malbec	\$ 988.00
L.A. Cetto Reserva Privada, Nebbiolo	\$ 950.00
Vino Tinto Verdades Cabernet Sauvignon	\$ 620.00
Monte Xanic Gran Ricardo, Cab. Sauvignon/Merlot	\$ 4,500.00
Don Leo Cabernet Sauvignon - Shiraz	\$ 1,600.00
Don Leo Pinot Noir	\$ 1,733.00
Don Leo Linde Cabernet Sauvignon	\$ 1,400.00
Don Leo Linde Shiraz	\$ 1,499.00

E.E.U.U.

Bliss Vineyard, Pinot Noir	\$ 1,733.00
Bliss Vineyard, Merlot	\$ 1,049.00
Beringer Main & Vine Cabernet Sauvignon	\$ 750.00



CHILE

Casas Patronales, Cabernet Sauvignon		\$ 839.00
Casas Patronales Reserva, Carmenere		\$ 734.00
Vino Tinto Carbernet Isla Negra	\$ 170	\$ 578.00
Palo Alto, Cabernet Sauv.,Carmenere,Shiraz	\$ 170	\$ 650.00
Chucaro Merlot		\$ 542.00

ARGENTINA

Tilia Malbec		\$ 850.00
Tonel 22 Cabernet		\$ 1,049.00
Carelli 34, Malbec		\$ 788.00

ESPAÑA

Luis Alegre Joven, Tempranillo		\$ 944.00
Fraterno Valdepeñas Merlot		\$ 630.00
Protocolo Tinto		\$ 600.00

AUSTRALIA

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

FRANCIA

Domaines Paul Mas, Cabernet Sauvignon		\$ 893.00
Domaines Paul Mas, Merlot		\$ 893.00

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		\$ 578.00
Agarena Moscato		\$ 725.00
Chattonier	\$ 90	\$ 550.00

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

GINEBRA / GIN

Beefeater	\$ 168.00	\$ 1,500.00
Bombay	\$ 179.00	\$ 1,500.00
Tanqueray	\$ 179.00	\$ 1,500.00

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

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

MEZCAL

Danzantes	\$ 190.00	\$ 2,200.00
Papadiablo	\$ 150.00	\$ 1,600.00
Atenco	\$ 190.00	\$ 2,000.00
Marias Blanco	\$ 120.00	\$ 1,500.00
Marias Añejo	\$ 120.00	\$ 1,500.00

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

TEQUILA



Don Julio Reposado	\$ 158.00	\$ 1,500.00
Cuervo 1800 Reposado	\$ 170.00	\$ 1,500.00
Don Julio 70 Añejo Cristalino	\$ 230.00	\$ 1,700.00
Herradura Reposado	\$ 158.00	\$ 1,400.00
Cazadores	\$ 130.00	\$ 1,200.00
Cuervo Tradicional	\$ 130.00	\$ 1,200.00
Sauza Hornitos	\$ 130.00	\$ 1,200.00
Herradura blanco	\$ 130.00	\$ 1,200.00
Don Julio blanco	\$ 150.00	\$ 1,400.00
Maestro Tequilero blanco	\$ 170.00	\$ 1,700.00

MARTINIS

Perfecto, Cosmopolitan, dulce y seco	\$ 120.00
--------------------------------------	-----------

COCTELES / COCKTAILS

TEQUILA

Margarita, Tequila Sunrise	\$ 150.00
----------------------------	-----------

RON

Daiquirí, Mai Thai, Mojito, Ron Punch, Medias de seda, Piña Colada y Caipirinha	\$150.00
--	----------

VODKA

Long Island. Desarmador (Screwdriver) Ruso negro / blanco	\$150.00
--	----------

VINO

Sangría	\$150.00
---------	----------

CERVEZA / BEER

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

CAFÉ / COFFEE

Café Americano regular y decaf	\$ 55.00
Café expresso	\$ 55.00
Café Capuccino	\$ 60.00
Chocolate Caliente / Frío	\$ 60.00
Té frío / Caliente	\$ 55.00

REFRESCOS / SODAS

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

AGUA / WATER

Agua embotellada local	\$ 55.00
Agua Perrier 750 ml.	\$ 120.00
Agua Perrier 300 ml.	\$ 80.00
Agua San Pellegrino 500 ml.	\$ 100.00

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

\$350

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

\$190

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

\$205

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

\$285

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

\$170

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

\$170

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

\$170

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

DESAYUNOS MEXICANOS MEXICAN BREAKFAST

Molletes

\$185

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

\$195

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

\$155

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

Waffles

\$155

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

\$155

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

\$130

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

Avena de la casa / House oatmeal

\$92

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

\$92

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

\$165

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

\$165

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

Huevos rancheros / Rancheros style eggs

\$165

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

\$205

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

\$285

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

\$110

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

\$110

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

\$100

Receta de la casa.
House recipe.

ENTRADAS APPETIZERS



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

Quesadilla con pollo / Chicken quesadilla

\$230

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

\$225

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

\$225

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

\$250

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

\$295

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

\$295

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

\$380

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

\$380

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

\$320

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

\$650

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

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

New York

\$650

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

\$100

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

\$130

Cocinados al grill.

Grilled cooked.

Papa al horno / Baked potato

\$100

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

\$260

Receta tradicional carbonara.

Traditional carbonara recipe.

Pasta al pesto / Pasta with pesto sauce

\$260

Al dente salteada con pesto hecha en casa.

Sautéed with a homemade pesto sauce.

Pasta arrabiata / Pasta arrabiata style

\$260

Al dente preparada con una salsa de tomate picante.

Prepared with a spicy tomato sauce.



PIZZA

Pizza de pepperoni / Pepperoni pizza

\$285

Pizza recién horneada con queso mozzarella cubierta con pepperoni.

Freshly baked pizza with mozzarella cheese topped with pepperoni.

Pizza tradicional hawaiana / Traditional hawaiian pizza

\$285

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

\$255

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

\$380

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

\$380

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

\$250

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

\$260

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

\$265

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)

\$100

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

\$125

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)

\$150

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

\$295

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

\$290

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"

\$275 / \$290

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

\$299

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

\$290

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

\$290

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

\$225

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



POSTRES DESSERTS



Pastel de queso / Cheese cake \$125

Pastel de queso bañado en salsa de fresa
With strawberry sauce

Pastel de chocolate / Chocolate cake \$125

Pastel casero de chocolate
Homemade chocolate cake

Flan casero / Homemade flan \$125

¡Delicioso!
Delicious!

Gelatina light / Light jelly \$65

Gelatina sin azúcar
Jelly sugar – free

Helado artesanal / Home made ice cream \$130

Helado tropical natural / Natural tropical ice cream \$175

¡Un dulce antojo!



MENÚ DE NIÑOS KID'S MENU

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

Macarroni con queso / Macarroni and cheese

\$150

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

\$150

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

\$100

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

\$195

A elegir.
To your choice.

Papas fritas / French fries

\$85





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