



Fairfield®
BY MARRIOTT

BAGUETES & PANINIS

BAGUETTE DE ARRACHERA / FLANK STEAK SUB:

\$295

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

\$175

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:

\$165

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:

\$280

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:

\$165

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.

PANINI VEGANO / VEGAN PANINI:

\$165

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*

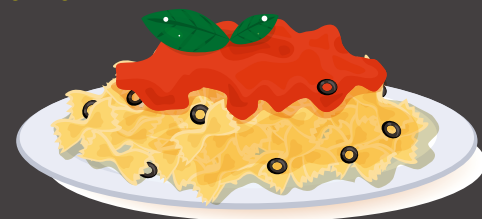
Salsa Pesto / *Pesto Sauce*

Salsa Alfredo con pollo / *Alfredo sauce with chicken*

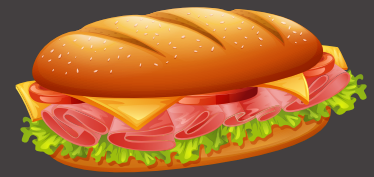
\$260

\$260

\$260



Best
CUISINE



ENSALADAS

BOWL ESPECIAL FAIRFIELD / FAIRFIELD SPECIAL BOWL:

\$ 220

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:

\$215

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:

\$230

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.

HUEVOS

HUEVOS MOTULEÑOS / MOTULEÑOS EGGS

\$170

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

\$170

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

\$170

SANDWICH MADAME / CROQUE MADAME

\$170

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.

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.



NACHOS & TACOS

NACHOS

Arrachera / *Flank steak*
Pollo / *Chicken*

TACOS

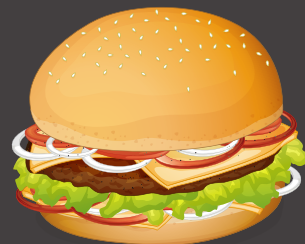
\$280
\$240

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

\$295
\$275

Always
FRESH MEAT

HAMBURGUESA



HAMBURGUESA FAIRFIELD / FAIRFIELD BURGER:

\$299

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:



\$150

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:

\$290

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:

\$130

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:

\$110

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:

\$145

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:

\$145

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:

\$145

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:

\$250

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

\$650
\$650
\$850



PIZZAS



PEPPERONI:

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

\$285

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

\$175

POSTRES

Pastel de queso / Cheesse cake
Pastel de Chocolate / Chocolate cake
Flan de la casa / Homemade flan
Malteada / Milk shake

\$125

\$125

\$125

\$90

Helados artesanales / Homemade Ice Cream
• Chocolate semiamargo / Semisweet chocolate
• Dulce de leche / Caramel sauce
• Coco con jengibre / Ccoconut with ginger

\$150





\$65.00

FRAPUCCINOS / ICE BLENDED BEVERAGES

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

\$65.00

DELICIOSOS TÉS / DELICIOUS TEAS

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

Fresh and natural

\$65.00

BEBIDAS CALIENTES / HOT BEVERAGES

Cappuccino Espresso

Café Latte / Latte coffee

Café Moka / Moka coffee

Espresso

Té Chai Latte / Chai Latte Tea

Té Latte / Latte Tea

Chocolate

Tasty!



Fairfield®
BY MARRIOTT



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
Ekua 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	\$ 220.00	\$ 1,700.00
Hennesy v.s.o.p	\$ 220.00	\$ 1,700.00
Martell v.s.o.p	\$ 220.00	\$ 1,700.00

BRANDY

Don Pedro	\$ 160.00	\$ 1,000.00
Presidente	\$ 170.00	\$ 1,000.00
Torres 10	\$ 180.00	\$ 1,000.00
Fundador	\$ 170.00	\$ 1,200.00
Terry	\$ 175.00	\$ 1,200.00

WHISKEY

		
Buchanan's	\$ 210.00	\$ 1,700.00
Chivas Regal 12 años	\$ 210.00	\$ 1,500.00
Johnnie Walker E. Negra	\$ 190.00	\$ 1,500.00
Jack Daniel's	\$ 190.00	\$ 1,200.00
J&B	\$ 170.00	\$ 1,000.00
Jim Bean	\$ 170.00	\$ 1,200.00
Jhonnie Walker E. Roja	\$ 170.00	\$ 1,000.00
Crown Royal	\$ 170.00	\$ 1,200.00

GINEBRA / GIN

Beefeater	\$ 170.00	\$ 1,500.00
Bombay	\$ 195.00	\$ 1,500.00
Tanqueray	\$ 195.00	\$ 1,500.00

RON / RUM

Habana Club 7 años	\$ 170.00	\$ 1,500.00
Appleton State	\$ 165.00	\$ 1,500.00
Bacardi Blanco	\$ 140.00	\$ 1,000.00
Bacardi Añejo	\$ 140.00	\$ 1,000.00
Appleton Especial	\$ 170.00	\$ 1,000.00
Capitan Morgan	\$ 160.00	\$ 1,000.00
Bacardi Solera	\$ 140.00	\$ 1,200.00
Malibú	\$ 160.00	\$ 1,000.00

LICORES / LIQUORS

Frangelico	\$ 170.00	\$ 1,500.00
Amaretto	\$ 170.00	\$ 1,500.00
Licor 43	\$ 170.00	\$ 1,500.00
Sambuca Negro	\$ 170.00	\$ 1,500.00
Sambuca Blanco	\$ 170.00	\$ 1,500.00
Cointreau	\$ 100.00	\$ 1,000.00
Xtabentun	\$ 130.00	\$ 800.00
Bailey's	\$ 170.00	\$ 1,500.00
Midori	\$ 170.00	\$ 1,200.00
Kalhúa	\$ 170.00	\$ 1,200.00
Campari	\$ 160.00	\$ 1,200.00
Menta Blanca	\$ 100.00	\$ 800.00
Cacao Blanco / Oscuro	\$ 100.00	\$ 800.00

MEZCAL

400 Conejos	\$ 185.00	\$ 1,650.00
Marias Blanco	\$ 170.00	\$ 1,500.00
Marias Añejo	\$ 170.00	\$ 1,500.00

VODKA

Greygoose	\$ 190.00	\$ 1,700.00
Belvedere	\$ 190.00	\$ 1,700.00
Wiborova	\$ 170.00	\$ 1,000.00
Stolichnaya	\$ 170.00	\$ 1,200.00
Absolut	\$ 170.00	\$ 1,200.00
Smirnoff	\$ 145.00	\$ 1,000.00

TEQUILA

		
Don Julio Reposado	\$ 185.00	\$ 1,500.00
Cuervo 1800 Reposado	\$ 170.00	\$ 1,500.00
Don Julio 70 Añejo Cristalino	\$ 250.00	\$ 1,700.00
Herradura Reposado	\$ 170.00	\$ 1,400.00
Cazadores	\$ 150.00	\$ 1,200.00
Cuervo Tradicional	\$ 145.00	\$ 1,200.00
Sauza Hornitos	\$ 145.00	\$ 1,200.00
Herradura blanco	\$ 145.00	\$ 1,200.00
Don Julio blanco	\$ 170.00	\$ 1,400.00
Maestro Tequilero blanco	\$ 195.00	\$ 1,700.00

MARTINIS

Perfecto, Cosmopolitan, dulce y seco	\$ 170.00
--------------------------------------	-----------

COCTELES / COCKTAILS

TEQUILA

Margarita, Tequila Sunrise	\$ 175.00
----------------------------	-----------

RON

Daiquirí, Mai Thai, Mojito, Ron Punch,	\$ 170.00
Medias de seda, Piña Colada y Caipirinha	

VODKA

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

VINO

Sangría	\$ 150.00
---------	-----------

CERVEZA / BEER

Sol, XX, XX Ambar, Superior, Bohemia,	\$ 95.00
Sol lata y XX lata	
Vaso Chelado o Michelado	\$ 17.00

CAFÉ / COFFEE

Café Americano regular y decaf	\$ 65.00
Café expresso	\$ 65.00
Café Capuccino	\$ 65.00
Chocolate Caliente / Frío	\$ 65.00
Té frío / Caliente	\$ 65.00

REFRESCOS / SODAS

Coca cola, Coca cola sin azúcar, Coca cola light,	\$ 65.00
fanta, Sprite, Manzana	

AGUA / WATER

Agua embotellada local	\$ 60.00
Agua Perrier 300 ml.	\$ 86.00
Agua San Pellegrino 500 ml.	\$ 108.00
Agua Bui Natural	\$ 76.00
Agua Zoé 375 ml.	\$ 119.00
Agua Zoé 750 ml.	\$ 140.00

Fairfield®
BY MARRIOTT