

# MENÚ ROOM SERVICE ROOM SERVICE MENU

 EXT. 5316 / 5380

Los precios incluyen IVA y 15% de servicio  
Prices include VAT and 15% service

# DESAYUNOS BREAKFAST

## Jugos / Juices \$32

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 \$50

## Agua embotellada / Bottled water (400 ml.) \$55

## Café regular o decaf / Regular coffee or decaf \$55

## Té a su elección / Selection of teas \$55

## Fruta de temporada / Seasonal fruit \$110

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

## Avena de la casa / House oatmeal \$75

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 \$75

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

## Hot Cakes \$120

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

## Waffles \$120

Panqueque de trigo estilo belga, con miel de abeja, chocolate o miel maple.  
Belgian wheat pancake, accompanied it with honey, chocolate or syrup.



## Chilaquiles \$170

Tortillas fritas bañadas de salsa verde o roja servidas con pollo deshebrado, crema agria, queso fresco y cilantro.  
Fried tortillas dipped in Green o red sauce, served with shredded chicken, cream, fresh cheese, onion and cilantro.

## Huevos al gusto / Eggs at you own \$140

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

# PASTA

## Pasta \$210

Corta o larga. Carbonara, pomodoro, arrabiata, pesto, burro.  
Short or long. Carbonara, pomodoro, arrabiata, pesto, burro.

# POSTRES DESSERTS

## Pastel de queso / Cheese cake \$105

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



## Pastel de chocolate / Chocolate cake \$105

Pastel casero de chocolate.  
Homemade chocolate cake.



## Helado artesanal / Homemade ice cream \$131

¡Pregunte por él!  
Ask for it!

## Flan casero / Homemade flan \$105

Flan casero, ¡Delicioso!  
Delicious!

## Gelatina light / Light Jelly \$60

Gelatina sin azúcar  
Jelly sugar-free





# ENTRADAS APPETIZERS

## 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, frijoles con chile, lechuga, tomate, crema y chiles jalapeños.



## Quesadillas \$200

Tortilla de maíz rellena de queso y el guisado de su elección, ¡Deliciosas!.

Tortilla filled with cheese and the stew of your choice, delicious!.



## Molletes \$170

Rebanada de nuestro pan baguette, cubierto de frijoles refritos, gratinados con queso manchego, con opción de acompañarlo con jamón, chorizo o tocino.

Slice of our baguette bread, covered with refried beans, gratin with manchego cheese. With option of accompany it with ham, sausage or bacon.

## Alitas búfalo o BBQ / Buffalo or BBQ wings \$126

A elegir.

To your choice.

## Papas fritas / French fries \$70



# SOPAS Y ENSALADAS SOUPS & SALADS



## Ensalada de berros / Watercress salad \$185

Deliciosa combinación de berros, espinacas con finas rebanadas de queso, queso de cabra, nuez garapiñada, rodajas de pera, manzana, fresa y aguacate.

Aderazada con aceite de oliva y servida con reducción de balsámico.

Delicious combination of watercress and spinach with thinn 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 \$207

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.



## 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 región.

## Sopa de fideos / Noodle soup \$94

Receta de la casa.

Home recipe.

## Sopa de tortilla / Tortilla soup \$94

La tradicional, elaborada con tortilla y variedad de chiles secos.

The traditional, elaborated with tortilla and variety of dry pepper.



# PLATOS FUERTES MAIN COURSES

## Tacos de Cochinita Pibil \$179

Receta original de “Don Manolo”, ¡La cochinita más sabrosa de Cancún!. Tacos de cerdo en pibil en salsa de axiote acompañada de cebolla morada y cilantro.

Original recipe from “Don Manolo”, The most tasty Cochinita in Cancún!. Tacos of pork in pibil in axiote sauce accompanied by purple onion, coriander and tortillas.

## Pechuga de pollo / Grilled chicken breast \$273

Cocinada a la parrilla acompañada de vegetales al vapor y arroz.

Grilled and served with steamed vegetables and rice.



## Salmón teriyaki / Teriyaki Salmon \$331

Filete de salmón a la plancha, acompañado de: Ensalada fresca, frituras de wontong, con una salsa teriyaki y servido con una reducción de aceite balsámico.

Grilled salmon fillet, accompanied by: Fresh salad, wontong fritters, with a teriyaki sauce and served with reduction of balsamic oil.



## Rib eye \$499

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

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



# SNACKS

## 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 juicy meat Angus quality, on wheat bread, gratin with american cheese, tomato, onion and gherkins, accompanied with french fries, you will love it!.

## Club Sandwich \$268

El tradicional, con jamón de pavo, pechuga de pollo, tocino, lechuga y tomate, acompañados con papas a la francesa.

The traditional with turkey ham, chicken breast, bacon, lettuce and tomato, accompanied with french fries.



## Jhon Borda \$263

Baguette recién horneado, rellena de fina carne salteada con cebolla, queso y chile jalapeño, acompañada de papas a la francesa.

Freshly baked baguette, stuffed with thin sauteed beef with onion, jalapeño, cheese and chili, accompanied by french fries.

## Pizza de pepperoni / Pepperoni Pizza \$241

Pizza recién horneada con queso mozzarella cubierta con pepperoni.

Freshly backed pizza with mozzarella cheese topper with pepperoni.

## Pizza Hawaiana / Hawaiian Pizza \$263

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 \$236

Pizza recién horneada con queso mozzarella fresco y albahaca.

Freshly baked pizza with fresh mozzarella cheese and basil.



Pregunte por nuestro menú de vinos y bebidas.  
Ask for our wine and drinks menu.



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

[www.marriott.com/cuncy](http://www.marriott.com/cuncy)