

# BREAKFAST

|  |                |  |                |
|--|----------------|--|----------------|
| <b>HUEVOS RANCHEROS (100 gr.)</b>  | <b>\$150</b>   | <b>RANCHERO EGGS (100 gr.)</b>   | <b>\$150</b>   |
| Huevos fritos (2 pzas) montados sobre una tortilla y bañados en salsa ranchera, acompañados con frijoles con queso, sope de nopalitos y papas a la mexicana. |                | Fried eggs (Two pieces) on tortilla and ranchero sauce served with “nopalitos sope” and Mexican potatoes.              |                |
| <b>HUEVOS FRITOS NATURALES (100 gr.)</b>   | <b>\$150</b>   | <b>NATURAL FRIED EGGS (100 gr.)</b>  | <b>\$150</b>   |
| Huevos fritos (2 pzas) servidos con papas hash brown, tocino dorado y jamón a la plancha.  |                | Fried eggs (Two pieces) served with hash brown, crispy bacon and grilled ham.  |                |
| <b>HUEVOS DIVORCIADOS (100 gr.)</b>  | <b>\$150</b>   | <b>DIVORCED EGGS (100 g)</b>   | <b>\$150</b>   |
| Huevos fritos (2 pzas) con salsa verde y roja. Servidos con frijoles con queso, sope de nopalitos y papas a la mexicana.                                     |                | Fried eggs (Two pieces) with green and red sauce. Served with beans and cheese, “nopalitos sope” and mexican potatoes. |                |
| <b>OMELETTE JAMÓN Y QUESO (100 gr.)</b>  | <b>\$165</b>   | <b>HAM AND CHEESE OMELET (100 gr.)</b>   | <b>\$165</b>   |
| Servido con papas hash brown, tocino dorado y jamón a la plancha.  |                | Served with hash brown, crispy bacon and grilled ham.  |                |
| <b>OMELETTE CHAMPIÑONES Y QUESO (100 gr.)</b>  | <b>\$165</b>   | <b>MUSHROOM OMELET AND CHEESE (100 gr.)</b>  | <b>\$165</b>   |
| Champiñones salteados, queso chihuahua, papas hash brown, tocino frito y jamón a la plancha.   |                | Mushrooms, chihuahua cheese, hash Brown, crispy bacon and grilled ham.   |                |
| <b>OMELETTE VEGETARIANO (100 gr.)</b>  | <b>\$165</b>   | <b>VEGETARIAN OMELET (100 gr.)</b>   | <b>\$165</b>   |
| Elaborado con claras, espinacas, champiñones y queso panela, servido con papas a la mexicana y nopalitos.  |                | White eggs, spinach, mushrooms and panela cheese, Served with mexican potatoes and “nopalitos.”                        |                |
| <b>MACHACADO A LA MEXICANA (100 gr.)</b>   | <b>\$170</b>   | <b>MEXICAN MACHACADO (100 gr.)</b>   | <b>\$170</b>   |
| Huevos revueltos (2 pzas) con machaca, chile serrano, tomate y cebolla.  |                | Scrambled eggs (Two pieces) with mexican jerky beef, serrano chili, tomato and onion.                                  |                |
| <b>MACHACADO NORTEÑO (100 gr.)</b>   | <b>\$170</b>   | <b>NORTEÑO MACHACADO (100 gr.)</b>   | <b>\$170</b>   |
| Huevos revueltos (2 pzas) con la tradicional carne seca de Ciénega de Flores.  |                | Srambled eggs (Two pieces) with traditional mexican jerky beef.  |                |
| <b>MACHACADO RANCHERO (100 gr.)</b>  | <b>\$170</b>   | <b>RANCHERO MACHACADO (100 gr.)</b>  | <b>\$170</b>   |
| Huevos revueltos (2 pzas) con machaca y salsa ranchera.  |                | Scrambled eggs (Two pieces) whith mexican jerky beef and ranchero sauce.   |                |
| <b>HUEVOS REVUELTOS (2 pz.)</b>  | <b>\$150</b>   | <b>SCRAMBLED EGGS TO CHOOSE (Two pieces)</b>   | <b>\$150</b>   |
| Al gusto Jamón, tocino o salchicha.  |                | Ham, Bacon or Sausage.   |                |
| <b>CHILAQUILES VERDES (100 gr.)</b>  | <b>\$170</b>   | <b>GREEN CHILAQUILES (100 gr.)</b>   | <b>\$170</b>   |
| Tortilla dorada, salsa verde de la casa, queso canasto, crema ácida, cebolla y cilantro. Con pollo o con huevo.  |                | Fried tortilla, green sauce, canasto cheese, sour cream, onion and cilantro. Served with chicken or eggs.              |                |
| <b>CHILAQUILES RANCHEROS (100 gr.)</b>   | <b>\$170</b>   | <b>RANCHERO CHILAQUILES (100 gr.)</b>  | <b>\$170</b>   |
| Tortilla dorada, salsa ranchera, queso canasto, crema ácida, cebolla y cilantro. Con pollo o con huevo.  |                | Fried tortilla, ranchero sauce, canasto cheese, sour cream, onion and cilantro. Served with chicken or eggs.           |                |
| <b>HOT CAKES TRADICIONALES (3 pz.)</b>   | <b>\$125</b>   | <b>TRADITIONAL HOT CAKES (Three pieces)</b>  | <b>\$125</b>   |
| Con mantequilla, mermelada de fresa o miel.  |                | With butter, strawberry jam or honey.  |                |
| <b>FRUTA (100 gr.)</b>   | <b>\$120</b>   | <b>FRUIT (100 gr.)</b>   | <b>\$120</b>   |
| Plato con fruta de temporada.  |                | Seasonal fruit plate.  |                |
| <b>BEBIDAS</b>   |                | <b>SOFT DRINKS</b>   |                |
| Jugo de naranja (100 ml)   | <b>\$60.00</b> | Orange juice (100 ml)  | <b>\$60.00</b> |
| Café (100 ml) Refill   | <b>\$60.00</b> | Coffee (100 ml) refill   | <b>\$60.00</b> |

Advertencia sobre alergias alimentarias. Nuestros alimentos preparados pueden contener o haber estado en contacto con frutos secos, trigo, cacahuets, huevos, frutas o productos derivados de la leche. Por favor, infórmenos si tiene alguna alergia alimentaria antes de ordenar su desayuno. | Food allergy warning. Our prepared foods may contain or have been in contact with nuts, wheat, peanuts, eggs, fruits or milk products. Please let us know if you have any food allergies before ordering your breakfast.

## MENÚ EXCLUSIVO DE HOTEL FOUR POINTS SHERATON AEROPUERTO

### ITALIAN VEGGIE SANDWICH

Ciabatta con calabazas fritas, berenjenas, provolonne, salsa arrabiata. Acompañado con chicharron de jalapeños.

**\$195**

### DELI MEAT SANDWICH

Pechuga de pavo con mezcla de jamones, tocino, provolonne, en pan ciabatta. Acompañado con chicharron de jalapeños.

**\$195**

### CHICKEN PROVOLONNE SANDWICH

Sandwich de pechuga de pollo con provolone, mezcla de pimientos y arugula en vinagreta. Acompañado con chicharron de jalapeños.

**\$235**

### VEGGIE PARMESAN CIABATTA

Ciabata con calabazas fritas y pimientos asados; queso feta con aceitunas negras, tomate deshidratado y trozos de albahacar. Acompañado con chicharron de jalapeños.

**\$175**

### CHORIPAN

Chorizo argentino, provolonne, chicharron de jalapeños en pan ciabatta.

**\$195**

### SALMÓN SANDWICH

Sandwich con salmon ahumado, quesocrema, parmesano crocante y mezcla de pimientos y arugula en vinagreta.

**\$255**

### GUARNICIONES

- Chips Vegetales **\$89**
- Ensalada Mixta **\$89**

### POSTRES

- Brownie **\$185**
- Corn Cheesecake **\$185**



## SMOKED

Lo mejor del mezcal con agua mineral, el sabor tropical y ahumado de la piña asada bañada de tajín...

¡Seguro te enamorarás!\*

**\$210** 🍸



## LA MULA

Disfruta del sabor del mezcal con toronja, miel de abeja, refresco de toronja y esencia de romero.\*

**\$210** 🍸

## ELEGANT CHERRY

La ginebra toma un sabor sin igual en compañía del jugo de arándano, dash de cereza y Seven Up, una combinación inigualable

**\$210**



## MARGARITA GRAND

Don Julio Reposado, Brandy Torres X, Grand Marnier, realzando el sabor con limón la hacen Grand.

**\$210** 🍸

## • STRAWBERRY GIN

El sabor de la fresa llega en compañía de la ginebra para formar una bebida llena de sabor, todo esto con un toque de agua tónica.

**\$210** 🍸



## MOJITO

Un tradicional coctel cubano, ron Matusalem Clásico, limón, hojas de hiberbabuena y agua mineral.

**\$210**



## GOLD RUSH

El sabor del limón, la menta y la miel de agave en conjunto con el whisky forman una bebida llena de frescura.

**\$210**

## CARAJILLO

Prueba la intensidad de un café expreso mezclado con la suave dulzura de un licor 43.

**\$210** 🍸



## TEQUILAS

*Tequilas*

Copa 2oz

- TEQUILA REPOSADO **\$200**
- MAESTRO DOBEL DIAMANTE **\$210**
- DON JULIO REPOSADO **\$200**
- DON JULIO 70 **\$210**

## CERVEZAS

*Cervezas*

- CERVEZA ARTESANAL DE BARRIL 355ml **\$79**
- CERVEZA COMERCIAL EN BOTELLA **\$79**
- BOTELLA 8 REALES 355ml **\$89**
- BOTELLA 8 REALES 355ml **\$109**

## BEBIDAS

*Bebidas*

- REFRESCO 600ml **\$55**
- LIMONADA **\$55**
- NARANJADA **\$55**
- CAFÉ **\$50**
- CAPPUCINO **\$70**
- ESPRESSO **\$50**
- AGUA DE PIEDRA C/GAS 355ml **\$47**
- AGUA DE PIEDRA S/GAS 355ml **\$47**

## VINOS

*Vinos*

- BOTELLA 375ml **\$390**
- BOTELLA 750ml **\$1,100**

## MEZCALES

*Mezcales*

Copa 2oz

- 400 CONEJOS JOVEN **\$190**
- 400 CONEJOS TOBALA **\$190**

## WHISKYS

*Whiskys*

Copa 2oz

- BUCHANNAS 12 **\$220**
- BUCHANNAS 18 **\$250**
- BUSHMILLS 10 **\$220**
- BUSHMILLS BLACK **\$250**

## RONES

*Rones*

Copa 2oz

- BACARDI CARTA BLANCA **\$190**
- MATUSALEM RESERVA **\$200**
- HAVANA CLUB **\$190**

## VODKA/GINEBRA

*Vodka/Ginebra*

Copa 2oz

- WIBIRIBA **\$190**
- GREY GOOSE **\$210**
- HENDRICKS **\$220**
- BEEFEATER **\$190**

## BRANDY/COGNAC

*Brandy/Cognac*

Copa 2oz

- TORRES 10 **\$200**
- HENNESSY VS **\$210**

## LICORES

*Licores*

Copa 2oz

- GRAND MARNIER **\$180**
- LICOR 43 **\$200**
- BAILEYS **\$200**
- AMARETTO DISARONO **\$180**
- FRAGELICO **\$180**