

Menú Room Service

Room Service Menu

Desayuno

Breakfast

Desayuno disponible de 6:00 AM a mediodía

Service from 6:00 to noon



Jugos y Frutas Tropicales

Fresh Tropical Juices and Fruit

Jugo de naranja, toronja, zanahoria, papaya o melón

Freshly squeezed orange, grapefruit, carrot, papaya or cantaloupe
(280 ml)

Smoothies de frutas

Fruit Smoothies
(390 ml)

Frutas tropicales con queso cottage y miel

Tropical fruit plate with cottage cheese and honey

Plato de Fruta Natural

Natural Fruit Plate

Suprema de toronja con yogurt, frutos rojos y miel de Yucatán

Grapefruit supreme with yogurt, red berries and Yucatan honey
(200 grs)

Cereales y Yogurts

Cereals and Yoghurts

Su elección de cereales* con leche

Selection of cereals and milk*
(40 grs)

Avena caliente con almendras tostadas y pasas

Hot oatmeal with toasted almonds and raisins
(40 grs)

Yogurt natural o de frutas

Individual natural or fruit yoghurt
(125 grs)

Ingredientes adicionales: fresas, plátano, coco rallado o pasas

Additional toppings: strawberries, banana, coconut flakes or raisins
(125 grs)

Huevos y Omelettes

Eggs and Omelettes

Huevos al gusto, dos huevos preparados a su gusto

Eggs any style, two eggs cooked to your taste
(2 pzas)

Omelette de tres huevos, con sus ingredientes favoritos: jamón, chorizo, tomate, champiñones, huitlacoche, pimienta y queso suizo, gouda o cheddar

Three-eggs omelette, select your favorite ingredients: ham, Spanish sausage, tomato, fungi, mushrooms, bell pepper, swiss, Gouda or cheddar cheese

Huevos “Benedictine”, muffin, lomo canadiense y salsa holandesa

Benedictine Eggs, muffin, Canadian bacon and Hollandaise sauce
(2 pzas)

Estos platillos son servidos con papa rallada, su elección de pan tostado, mantequilla y mermeladas.
Above dishes are served with: hash brown, your choice of toasted bread, butter and preserves.

El Continental Express

Continental Express Breakfast

Su elección de jugo fresco, plato de frutas del mercado, canasta de pan dulce: croissants y muffins, mantequilla y mermelada. Café, té o leche

Choice of freshly squeezed juice, sliced fruit, basket of Danish: croissants and muffins, butter, fruit preserves. Coffee, tea or milk

Desayuno Americano

American Breakfast

Huevos al gusto, su elección de jugo fresco, plato de frutas de la temporada, canasta de pan dulce: croissants, muffins, mantequilla y mermelada. Café, té o leche

Eggs any style, choice of freshly squeezed juice, sliced seasonal fruit, basket of Danish: croissants and muffins, butter, fruit preserves. Coffee, tea or milk

Encuentra Tu Energía

Find your Energy

Plato de frutas tropicales con miel y granola, jugo fresco de naranja, piña y limón, omelette de clara de huevo con espinaca, hongos y vegetales a la brasa, canasta de pan dulce, pan tostado, mantequilla y mermelada. Café, té o leche

Tropical fruit with honey and granola, freshly squeezed orange, pineapple and lime juice, omelette of egg white, spinach, mushrooms and grilled vegetables, basket of Danish, toasts, butter, fruit preserves. Coffee, tea or milk

(250 grs)

De Nuestra Panadería

From our Bakery Oven

Recién horneados croissants o muffins

Home baked croissants or muffins

(5 pzas)

Bagel con queso crema

Toasted bagels with cream cheese

(1 pza)

Canasta de pan dulce surtido (5 pzas)

Basket of assorted breakfast pastries (5 pc)

Pan tostado, blanco o integral

White toast or whole wheat toast

(5 pzas)

Complementos

Side Orders

Tocino, salchicha, jamón

o tocino canadiense

Bacon, sausage, ham or Canadian bacon

(5 pzas)

Especialidades Mexicanas

Mexican Specialties

Huevos Motuleños, fritos sobre tortilla de maíz, bañados con salsa roja, jamón, chícharos y plátanos fritos

Eggs “Motuleños”, fried eggs over corn tortilla, topped with mild red chili sauce, ham, green peas and fried plantains

(2 pzas)

Huevos Rancheros, fritos sobre tortilla de maíz,

bañados en su tradicional salsa “ranchera”

Eggs “Rancheros”, fried eggs over corn tortilla, with “ranchera” sauce

(2 pzas)

Chilaquiles con pollo, cubiertos con salsa verde o roja y crema

“Chilaquiles” with chicken, corn tortilla chips with shredded chicken topped with your choice of mild green or red chili sauce and sour cream

(150 grs)

Estos platillos son servidos con frijoles refritos, totopos y queso panela.

Above specialties are served with refried beans, corn tortilla chips and panela cheese

Favoritos Internacionales

International Favorites

Salmón ahumado natural, servido sobre bagel tostado y queso crema

Atlantic smoked salmon served on a toasted bagel and cream cheese

(60 grs de salmón)

Pancake natural servido con jarabe de maple o miel de Yucatán

Natural pancakes served with maple syrup or Yucatán honey

(3 pzas)

Waffles Belgas, crema batida, miel de Yucatán y fresas

Belgian Waffles, whipped cream, Yucatan honey and strawberries

(1 pza)

Pan Francés con canela y salsa de fresas

French Toast, With ground cinnamon and strawberries sauce

(3 pzas)

Bajo en Calorías

Health Corner

Copa de toronja con yogurt y frutos rojos

Grapefruit cup with yoghurt and fresh berries

(150 grs)

Yogurt bajo en calorías

Light Yoghurt

(125 grs)

Pan multigrano hecho en casa

Homemade multigrain bread

(5 pzas)

Bebidas

Beverages

Café fresco o descafeinado

Fresh brewed regular or decaffeinated coffee

Jarra chica (1-2 personas)

Small pot (1 to 2 guests)

(600 ml)

Jarra grande (3 - 5 personas)

Large pot (3 to 5 guests)

(970 ml)

Variedad de tés

Selection of teas

(1 pza)

Café expreso

Espresso

(90 ml)

Capuchino

Capuccino

(280 ml)

Mocachino

Mokaccino

(280 ml)

Chocolate caliente

Hot chocolate

(220 ml)

Leche entera o descremada

Whole or light milk

(200 ml)

Bar Matutino

The Morning Bar

Michelada: Cerveza con salsa inglesa, salsa tabasco, jugo de limón y sal

Michelada: Mexican beer with “English” sauce, “Tabasco” sauce, chili pepper sauce, lemon and salt

(355 ml)

“Bloody Mary”, vodka, salsa tipo inglesa, tabasco, pimienta, sal, jugo de limón y tomate, apio

Bloody Mary, vodka, worcester sauce, tabasco sauce, pepper, salt, lime juice and tomato juice,

celery

(200 ml)

Mimosa tropical: con jugo de naranja

Tropical mimosa: with orange juice

(140 ml)

Entradas

Appetizers

Ceviche de camarones del Golfo de México con jitomate y cilantro

Gulf of Mexico shrimp ceviche with tomatoes and coriander

(180 grs)

Tapas Mexicanas, combinación de antojitos mexicanos (2 mini empanadas de queso, 2 mini tacos dorados de pollo, 2 chiles jalapeños empanizados rellenos de queso, 1 mini sope de pollo).

Mexican “Tapas”, platter of assorted Mexican appetizers

(2 cheese “empanadas”, 2 crispy chicken “tacos”, 2 “jalapeño” poppers and 1 “sope”).

(7 pzas)

Ensaladas

Salads

Tradicional ensalada César con queso parmesano y crotones

Traditional Caesar salad with

parmesan cheese and croutons

Tradicional ensalada César con pechuga de pollo

Traditional Caesar Salad

with chicken

(70 grs)

Ensalada de jitomate y queso búfalo con albahaca

Vine-ripened tomato and buffalo

mozzarella salad with basil

Sopas

Soups

Sopa de lima con pollo

Yucatan chicken lime soup

(180 ml)

Sopa de cebolla a la francesa

French onion soup

(180 ml)

Sopa del día

Chef’s soup of the day

(180 ml)

Sándwiches

Sandwiches

Club Sándwich, con pechuga de pollo, lechuga francesa, jitomate y tocino

Club Sandwich, with chicken supreme, Bibb lettuce, tomato and bacon

(70 grs)

Sándwich A L T, Aguacate, lechuga francesa, jitomate en pan blanco o integral tostado y mayonesa de albahaca

A L T Sandwich, avocado, bibb lettuce and tomato, basil mayonnaise on toasted white

or whole wheat bread

(180 grs)

Original B.L.T. con tocino, lechuga y tomate en pan blanco o integral tostado

B.L.T. Sandwich, with bacon, lettuce and tomato on toasted white or whole wheat bread

(180 grs)

Hamburguesa Black Angus de res sobre pan de ajonjolí con lechuga francesa, jitomate, cebolla asada y tocino

Burger Black Angus beef on burger bun, Bibb lettuce, tomato sautéed onions and bacon

(200 grs)

Pepito con filete de res sobre pan baguette, frijoles refritos, tomate, cebolla, guacamole y lechuga

The “Pepito” steak sandwich served on a French roll with refried beans, tomato, onions,

guacamole and lettuce

(220 grs)

Todos los sándwiches servidos con papas a la francesa (130 grs.) u hojas del jardín

All sandwiches are served with French fries (130 grs) or garden leaves

Pizza Gourmet

Gourmet's Pizza

Pizza 4 Estaciones, mozzarella, jamón, champiñones, alcachofa, aceitunas verdes y negras

Four Seasons Pizza, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, green and black olives

(12")

Pizza Napolitana, provolone, mozzarella, tomate, ajo y aceite de oliva

Napolitan Pizza, provolone and mozzarella cheese, sliced tomatoes, garlic and olive oil

(12")

Pizza clásica de jamón y queso mozzarella

Classical ham and mozzarella cheese pizza

(12")

Pizza de Pepperoni

Pepperoni Pizza

(12")

Ingredientes adicionales: champiñones, pimiento, salami, pepperoni, piña, queso Roquefort y aceitunas negras o verdes

Additional toppings: mushrooms, green pepper, salami, pepperoni, pineapple, blue cheese

and green or black olives

(80 grs) c/u

Especialidades Mexicanas

Mexican Specialties

Quesadillas, de pechuga de pollo, acompañadas con guacamole

Quesadillas, grain fed chicken served with guacamole

(140 grs)

Quesadillas, la vegetariana con champiñones, pimiento y cebolla

Quesadillas, the vegetarian with mushrooms, bell pepper and onion

(140 grs)

Fajitas a su elección de res o pollo con cebolla, pimiento, frijoles y guacamole

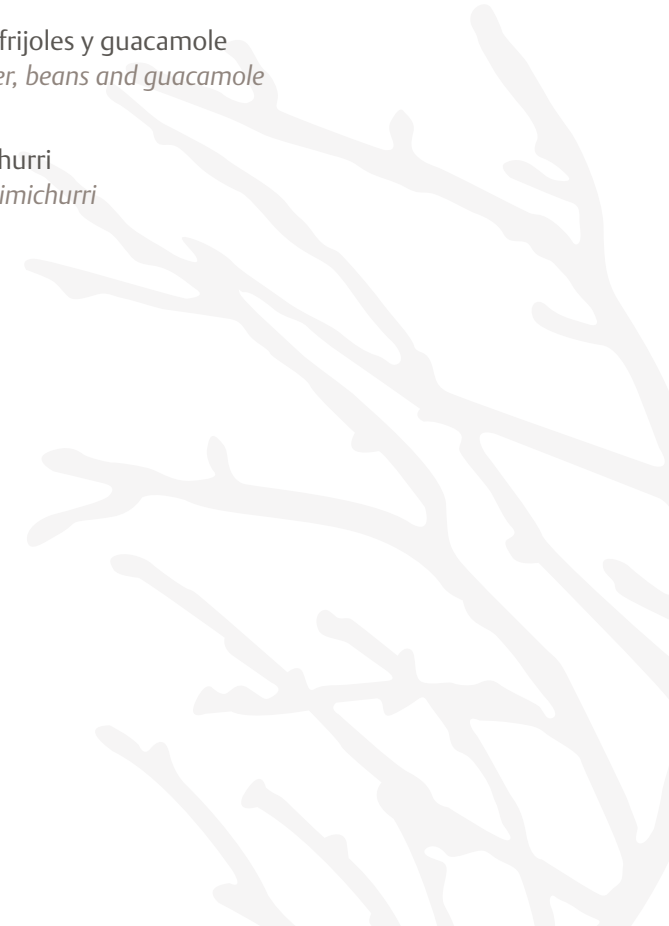
Fajitas, your choice of beef or chicken with onions, bell pepper, beans and guacamole

(180 grs)

Arrachera al sartén con gratin de papa, verduras y chimichurri

Pan seared flank steak with potato gratin, vegetables and chimichurri

(240 grs)



Alrededor del Mundo

Around the World Specialties

Pesca del día, con arroz y verduras salteadas a la mantequilla

Catch of the day, accompanied with rice and sautéed vegetables

(220 grs)

Capellini con pollo, suprema marinada en hierbas a la parrilla y capellini

Grilled chicken breast, marinated with herbs on a capellini pasta

(450 grs)

Spaghetti en aceite de olivo con ajo frito y perejil

Spaghetti with olive oil, fried garlic and parsley

(390 grs)

Pasta penne primavera

Penne pasta with grilled vegetables, and a creamy pesto sauce

(390 grs)

Medallones de res con gratin de papa y verduras, salsa cremosa de flor de tomillo y champiñones

Beef tenderloin with potato gratin and vegetables, creamy thyme and mushrooms sauce

(220 grs)

Postres

Desserts

Pastel de queso con fresas, salsa de frambuesa y abanico de chocolate

Cheesecake with strawberries, raspberries sauce and chocolate fan

(170 grs)

Pastel fudge de chocolate, ganache y mousse de chocolate acompañado

de helado y salsa de vainilla

Chocolate fudge cake, ganache and dark chocolate mousse, vanilla sauce and ice cream

(200 grs)

Sorbete Häagen-Dazs, limón o mango

Häagen-Dazs sherbet, lime or mango

(2 bolas | 2 scoops)

Pay de manzana con helado de vainilla y salsa de caramelo

Apple pie, caramel sauce and vanilla ice cream

(180 grs)

Tradicional pastel de tres leches con fresas

Yucatecan three-milk cake with strawberries

(150 grs)

Crème brûlée

(170 grs)

Helado Häagen-Dazs, vainilla, chocolate o fresa

Häagen-Dazs ice cream, vanilla, chocolat or strawberries

(2 bolas | 2 scoops)



Menú de niños

kids menu

Servicio de 11:00 am a 11:00 pm

Service from 11:00 am to 11:00 pm



Entradas

Appetizers

Caldo de pollo con pasta y pollo

Chicken broth with pasta and chicken

(200 ml)

Caldo de pollo con arroz, verduras y pollo

Chicken broth with rice, vegetables and chicken

(200 ml)

Sándwich de jamón de pavo y queso en pan integral

Turkey ham and cheese on whole wheat bread

(70 grs)

Nuggets de pollo

Chicken nuggets

(110 grs)

Pasta penne, con salsa de jitomate o natural con aceite de oliva

Penne pasta with tomato sauce or natural with olive oil

(180 grs)

Plato de frutas tropical

Tropical fruit plate

(150 grs)

Plato Fuerte

Main Dish

Hamburguesa de res con papas Francesa

Beef Burger with French fries

(110 grs)

Dedos de pescado empanizados, con puré de papa o papas a la Francesa y verduritas

Fish fingers with mashed potatoes or French fries and vegetables

(110 grs)

Pizza Margarita (tomate y queso)

Pizza Margherita (tomato and cheese)

(9")

Hot Dog con papas a la Francesa

Hog Dog with French fries

(65 grs)

Canasta de papas a la Francesa con catsup

Basket of french fries with ketchup

(150 grs)

Postres

Desserts

Pastel de chocolate con salsa de vainilla

Chocolate cake with vanilla sauce

(90 grs)

Helados Häagen-Dazs de chocolate, vainilla o de fresa

Chocolate, vanilla or strawberry Häagen-Dazs ice cream

(1 bola | 1 scoop)



El Americano

The American

Huevos al gusto, su elección de jugo fresco, plato de frutas de la temporada canasta de pan dulce: croissants, muffins, mantequilla y mermelada.

Café, té o leche.

Eggs any style, choice of freshly squeezed juice, sliced seasonal fruit, basket of Danish: croissants and muffins, butter, fruit preserves. Coffee, tea or milk.

(2 pzas)

Entradas y Sopas

Appetizers and Soups

Tradicional ensalada César con queso parmesano y crotones

Traditional Caesar salad with parmesan cheese, and croutons

Tradicional ensalada César con pechuga de pollo

Traditional Caesar Salad with chicken

(70 grs)

Ensalada de jitomate y queso búfalo con albahaca

Vine-ripened tomato and buffalo salad with basil

Sopa Yucateca de lima con pollo

Yucatan chicken lime soup

(180 ml)

Sándwiches y Hamburguesas

Sandwiches and Hamburgers

Hamburguesa Black Angus de res sobre pan de ajonjolí con lechuga francesa, jitomate, cebolla asada y tocino

Burger Black Angus beef on burger bun, bibb lettuce, tomato, sautéed onions and bacon

(200 grs)

Fajitas a su elección de res o pollo con cebolla, pimiento, frijoles y guacamole

Your choice of beef or chicken with onions, bell pepper, beans and guacamole

(180 grs)

Club Sándwich, con pechuga de pollo, lechuga francesa, jitomate y tocino

Club Sandwich with chicken supreme, bibb lettuce, tomato and bacon

(70 grs)



Pizza Gourmet | Pasta *Gourmet's Pizza | Pasta*

Pizza 4 Estaciones, mozzarella, jamón, champiñones, alcachofa, aceitunas verdes y negras
Four Seasons Pizza, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, green and black olives
(12")

Pizza Napolitana, provolone, mozzarella, tomate, ajo y aceite de oliva
Napolitan Pizza, provolone and mozzarella cheese, sliced tomatoes, garlic and olive oil
(12")

Pizza clásica de jamón y queso mozzarella
Classical ham and mozzarella cheese pizza
(12")

Pizza de Pepperoni
Pepperoni Pizza
(12")

Ingredientes adicionales: champiñones, pimiento, salami, pepperoni, piña, queso roquefort y aceitunas negras o verdes
Additional toppings: mushrooms, green pepper, salami, pepperoni, pineapple, blue cheese and green or black olives
(80 grs) c/u

Capellini con pollo, suprema marinada en hierbas a la parrilla y Capellini.
Grilled chicken breast, marinated with herbs and Capellini pasta.
(450 grs)

Espagueti en aceite de olivo con ajo frito y perejil
Spaghetti with olive oil, fried garlic and parsley
(390 grs)

Postres *Desserts*

Pastel de queso con fresas, salsa de frambuesa y abanico de chocolate
Cheesecake with strawberries, raspberries sauce and chocolate fan
(170 grs)

Pastel de Tres Leches con fresas
Yucatecan three-milk cake with strawberries
(150 grs)

Helado Häagen-Dazs, vanilla, chocolate o fresa
Vanilla, chocolate or strawberry Häagen-Dazs ice cream
(2 bolas)



Champagne
Sparkling Wines

Francia

Dom Pérignon

Möet & Chandon Brut “Impérial”

Taittinger, Brut “Réserve”

Jovilet Pascal, Sauvignon Blanc

España

Freixenet Brut “Cordon Negro”

Vino Blanco
White Wine

México

Casa Madero Chardonnay

USA

White Zinfandel Sutter Home

Chile

Los Vascos, Chardonnay

Italia

Santa Margarita, Pinot Grigio

Vino Tinto
Red Wine

México

Casa Grande
Cabernet Sauvignon

Casa Madero Merlot

USA

Iron Stone, Pinot Noir, California

Chile

Los Vascos Cabernet Sauvignon

Bebidas
Beverages

Cócteles
Cocktails

Vino
Wine

Cerveza
Beer

Jugos
Juices

Refrescos
Soft Drinks



 Grand
Fiesta Americana.
CORAL BEACH CANCÚN