

COURTYARD[®]

BY MARRIOTT

BUEN PROVECHO

Con cada comida llega una nueva historia

BON APPETIT

With every meal comes a new history



DESAYUNOS BREAKFAST

Desayuno Buffet / Breakfast Buffet

\$425

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

\$245

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

\$245

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

\$355

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

\$230

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 al gusto / Eggs to your taste

\$230

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

DESAYUNOS MEXICANOS MEXICAN BREAKFAST

Molletes

\$235

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

\$260

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

\$210

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

Waffles

\$210

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

\$210

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

\$155

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

Avena de la casa / House oatmeal

\$110

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

\$110

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.

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

SOPAS Y ENSALADAS SOUPS & SALADS

Sólo frescura y sabor
Only freshness and flavor

Ensalada de berros / Watercress salad

\$265

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

\$350

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

\$150

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

\$150

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

\$150

Receta de la casa.
House recipe.

ENTRADAS APPETIZERS



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

Quesadilla con pollo / Chicken quesadilla

\$270

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

\$265

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

\$270

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

\$360

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

\$350

Cocinada a la parrilla acompañada de vegetales al vapor y arroz.
Grilled and served with steamed vegetables and rice.

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

\$430

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

\$375

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 \$785

340 gr. Corte fino cocinado a elección, acompañado de vegetales asados.
340 gr. Beef steak at your choice served with roasted vegetables.

New York \$785

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.

GUARNICIONES SIDE DISHES

Espárragos al grill / Grilled asparagus

\$150

Cocinados al grill.
Grilled cooked.

Papa al horno / Baked potato

\$120

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

\$345

Receta tradicional carbonara.
Traditional carbonara recipe.

Pasta al pesto / Pasta with pesto sauce

\$345

Al dente salteada con pesto hecha en casa.
Sautéed with a homemade pesto sauce.

Pasta arrabiata / Pasta arrabiata style

\$345

Al dente preparada con una salsa de tomate picante.
Prepared with a spicy tomato sauce.



PIZZA

Pizza de pepperoni / Pepperoni pizza

\$375

Pizza recién horneada con queso mozzarella cubierta con pepperoni.
Freshly baked pizza with mozzarella cheese topped with pepperoni.

Pizza tradicional hawaiana / Traditional hawaiian pizza

\$375

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

\$350

Pizza recién horneada con queso mozzarella fresco, tomate y albahaca.
Freshly baked pizza with fresh mozzarella cheese, tomato and basil.

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

\$445

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

\$445

Filete de pescado cocinado a la plancha bañado con un mojo de ajo de la casa.

Fresh grilled fish fillet with house garlic sauce.



SABORES LOCALES LOCAL FLAVORS

Tacos dorados de pollo / Fried chicken tacos

\$320

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

\$335

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

\$350

Filete de cerdo asado acompañado de arroz, frijol, aguacate, cebolla y chiles toreados.

Pork filet served with rice, beans, avocado, onion and sauteed chilis.

PLATILLOS SIN GLUTEN GLUTTEN-FREE FOOD

Tostadas (2 por porción) / Corn toast (2 pz) \$120

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 \$150

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) \$195

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 y cebolla / Flank steak tacos with cheese and onions \$385

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 \$380

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" \$375 / \$385

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 \$380

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 \$370

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 \$370

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 \$280

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.

Panini de pollo / Chicken Panini \$260

Chapata tostada integral rellena de pechuga de pollo al pesto, queso gouda, panela, tocino crujiente y aceite de trufas, 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.





POSTRES DESSERTS

Gelatina light / Light jelly \$80
Gelatina sin azúcar
Jelly sugar – free

Helados Artesanales / Homemade Ice cream \$180
Chocolate semiamargo / Semisweet chocolate
Dulce de leche / Caramel sauce
Coco con jengibre / Coconut with ginger

Pastel de queso / Cheese cake \$165
Pastel de queso bañado en salsa de fresa
With strawberry sauce

Pastel de chocolate / Chocolate cake \$165
Pastel casero de chocolate
Homemade chocolate cake

Flan casero / Homemade flan \$160
¡Delicioso!
Delicious!



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

MENÚ DE NIÑOS KID'S MENU

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

Macarroni con queso / Macarroni and cheese

\$200

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

\$220

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

\$150

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

\$260

A elegir.
To your choice.

Papas fritas / French fries

\$110



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



BEBIDAS/ BEVERAGES

Venta de bebidas alcohólicas solamente con consumo de alimentos.
I.V.A Incluido

Alcoholic beverages only with food consumption.
TAX Included

COGNAC



Courvoisier v.s.o.p	\$ 280.00	\$ 2,500.00
Hennesy v.s.o.p	\$ 280.00	\$ 2,300.00
Martell v.s.o.p	\$ 280.00	\$ 2,400.00

WHISKEY



Buchanan's	\$ 270.00	\$ 2,000.00
Chivas Regal 12 años	\$ 270.00	\$ 1,800.00
Johnnie Walker E. Negra	\$ 270.00	\$ 1,800.00
Jack Daniel's	\$ 250.00	\$ 1,500.00
J&B	\$ 220.00	\$ 1,300.00
Jim Bean	\$ 220.00	\$ 1,500.00
Jhonnie Walker E. Roja	\$ 230.00	\$ 1,300.00
Crown Royal	\$ 250.00	\$ 1,500.00

GINEBRA / GIN



Beefeater	\$ 225.00	\$ 1,750.00
Bombay	\$ 250.00	\$ 1,750.00
Tanqueray	\$ 250.00	\$ 1,750.00

RON / RUM



Habana Club 7 años	\$ 230.00	\$ 1,750.00
Appleton State	\$ 220.00	\$ 1,750.00
Bacardi Blanco	\$ 220.00	\$ 1,250.00
Bacardi Añejo	\$ 220.00	\$ 1,250.00
Appleton Especial	\$ 230.00	\$ 1,250.00
Capitan Morgan	\$ 220.00	\$ 1,250.00
Bacardi Solera	\$ 220.00	\$ 1,450.00
Malibú	\$ 220.00	\$ 1,250.00

BRANDY



Don Pedro	\$ 190.00	\$ 1,250.00
Presidente	\$ 190.00	\$ 1,250.00
Torres 10	\$ 210.00	\$ 1,550.00
Fundador	\$ 195.00	\$ 1,500.00
Terry	\$ 220.00	\$ 1,550.00

TEQUILA



Don Julio Reposado	\$ 240.00	\$ 1,800.00
Cuervo 1800 Reposado	\$ 280.00	\$ 1,800.00
Don Julio 70 Añejo Cristalino	\$ 350.00	\$ 1,950.00
Herradura Reposado	\$ 230.00	\$ 1,650.00
Cazadores	\$ 220.00	\$ 1,450.00
Cuervo Tradicional	\$ 220.00	\$ 1,450.00
Sauza Hornitos	\$ 220.00	\$ 1,450.00
Herradura blanco	\$ 220.00	\$ 1,450.00
Don Julio blanco	\$ 230.00	\$ 1,650.00
Maestro Tequilero blanco	\$ 290.00	\$ 1,950.00
Jimador	\$ 210.00	
Ordain	\$ 200.00	

MARTINIS

Perfecto, Cosmopolitan, dulce y seco	\$ 225.00
--------------------------------------	-----------

COCTELES / COCKTAILS

TEQUILA

Margarita, Tequila Sunrise	\$ 225.00
Margarita Premium	\$ 290.00
Margarita Mango, Margarita Tamarindo	\$ 280.00

RON

Daiquirí, Mai Thai, Mojito, Ron Punch, Medias de seda, Piña Colada y Caipirinha	\$ 225.00
---	-----------

VODKA

Long Island. Desarmador (Screwdriver)	\$ 225.00
Ruso negro / blanco	\$ 225.00

APEROL Fritz

VINO Sangría

\$245.00

\$ 225.00

LICORES / LIQUORS



Frangelico	\$ 230.00	\$ 1,700.00
Amaretto	\$ 210.00	\$ 1,700.00
Licor 43	\$ 230.00	\$ 1,700.00
Sambuca Negro	\$ 220.00	\$ 1,700.00
Sambuca Blanco	\$ 215.00	\$ 1,700.00
Cointreau	\$ 160.00	\$ 1,200.00
Xtabentun	\$ 210.00	\$ 1,000.00
Bailey's	\$ 230.00	\$ 1,700.00
Midori	\$ 230.00	\$ 1,400.00
Kalhúa	\$ 220.00	\$ 1,400.00
Campari	\$ 230.00	\$ 1,400.00
Menta Blanca	\$ 160.00	\$ 1,000.00
Cacao Blanco / Oscuro	\$ 160.00	\$ 1,000.00

MEZCAL



Mezcal 400 Conejos	\$ 230.00	\$ 1,900.00
Marias Blanco	\$ 220.00	\$ 1,750.00
Marias Añejo	\$ 220.00	\$ 1,750.00

VODKA



Greygoose	\$ 250.00	\$ 1,950.00
Belvedere	\$ 240.00	\$ 1,950.00
Wyborova	\$ 220.00	\$ 1,250.00
Stolichnaya	\$ 220.00	\$ 1,350.00
Absolut	\$ 220.00	\$ 1,350.00
Smirnoff	\$ 220.00	\$ 1,150.00
Titos	\$ 220.00	\$ 1,700.00

JUGOS

Limonada, Naranjada	\$ 85.00
---------------------	----------

CERVEZA / BEER

Corona extra lata	
Corona light lata	\$ 115.00
Michelob ultra	
Modelo especial lata	
Negra modelo lata	
Pacifico lata	
Corona extra botella	
Corona cero lata	
Vaso Chelado o Michelado	\$ 45.00

CAFÉ / COFFEE

Café Americano regular y decaf	\$ 80.00
Café espresso	\$ 90.00
Café Capuccino	\$ 100.00
Chocolate Caliente / Frío	\$ 80.00
Té frío / Caliente	\$ 75.00

REFRESCOS / SODAS

Refrescos	
Pepsi black,	
Pepsi light,	\$ 85.00
Manzanita, 7Up, Mirinda	

AGUA / WATER

Agua embotellada local	\$ 80.00
Agua Perrier 330 ml.	\$ 110.00
Agua San Pellegrino 700 ml.	\$ 185.00
Agua Zoé 500 ml.	\$ 140.00
Agua Zoé 900 ml.	\$ 215.00

COURTYARD[®]
BY MARRIOTT