



Room
SERVICE
SERVICIO LAS 24HRS.



HOTEL & SPA
MANSIÓN SOLÍS
BY HOTSSON



Room SERVICE

SERVICIO LAS 24HRS.

A TODA HORA / ALL DAY JUGOS / JUICES

Los básicos / Basics (360 ml)\$70.00
Naranja, toronja, zanahoria / Orange, grapefruit, carrot.



Verde / Green (360 ml)\$70.00
Espinacas, naranja, manzana, limón, pepino, jengibre / *spinach, orange, apple, lemon, cucumber and ginger.*



Fresca y jugosa fruta a elección / Fresh and juicy fruit to choose \$110.00
De la estación, manzana, papaya, melón, sandía, piña, fresas, kiwi y zarzamoras con queso cottage o yogurt natural / *Apple, papaya, melon, watermelon, pineapple, strawberries, kiwi, blackberries with cottage cheese or plain yogurt.*



Supremas de naranja & toronja / Orange and grapefruit supreme \$110.00
Acompañadas con queso cottage y amaranto / *Served with cottage cheese and amaranth.*

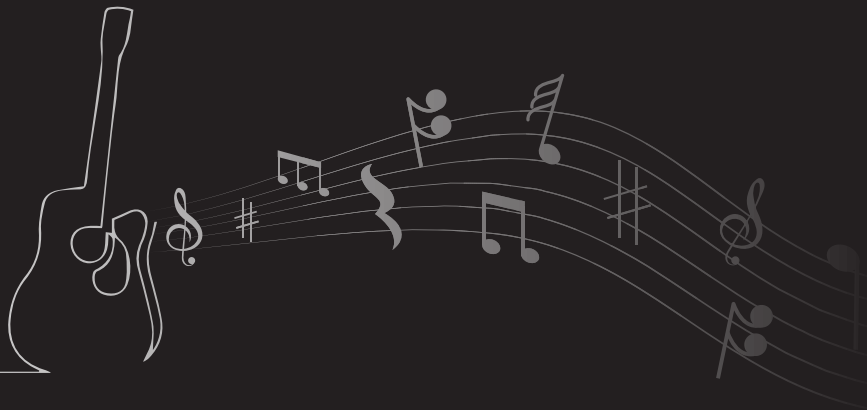


LOS MÁS PEDIDOS / THE MOST REQUESTED

Estrellados o revueltos / deep fried or scrambled \$135.00
Naturales, con jamón, salchicha, chorizo, champiñones, tocino, mexicana o machaca / *Natural with ham, sausage, chorizo, mushrooms, bacon, Mexican style or shredded dry beef.*

Hot cakes (3 piezas/ 3 pieces) \$164.00
Mermelada, mantequilla, miel de maple o miel de abeja / *Jam, butter, maple or honey syrup.*





Room SERVICE

SERVICIO LAS 24HRS.

ENTRADAS / APPETIZER

Pienso en ti, solo en ti (200 gr).....\$340.00

Cazuela de carnitas surtidas estilo Quiroga, acompañadas de salsa tipo gazpacho, chiles en vinagre y tortillas / *Fried Pork carnitas Quiroga style with gazpacho sauce, pickled chili and homemade tortillas.*

Y Yo Sin Ti / Mixed cheese

and charcuterie plate \$340.00

Selección de quesos nacionales e importados, mermelada de xoconostle, prosciutto, salami, lomo embuchado / *Selection of national and imported cheeses, xoconostle jam, prosciutto, salami, cured loin.*

Falso amor\$360.00

Molcajete de aguacate machacado con cecina frita estilo tierra caliente, queso asadero, nopal y chile güero asado. (Ideal para compartir) / *Smashed avocado with fried dry beef from tierra caliente, cheese, cactus and grilled chili. Served with homemade tortillas.*



PICANTE / HOT

REGIONALES / REGIONAL

Morenita (2 pzas / 2 pieces)\$225.00

Corundas, tradicional tamal de Michoacán envuelto en hoja de carrizo, servido con salsa de jitomate, rajas, queso y crema / *Traditional tamal from Michoacán, wrapped with "carrizo" leaves, served with red tomatoe sauce, sliced of chili, sour cream and cheese.*



PICANTE / HOT

Mi eterno amor secreto

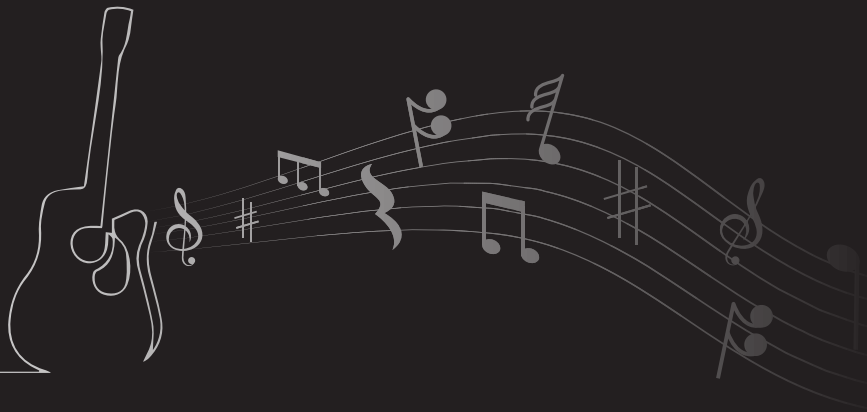
(2 pzas / 2 pieces)..... \$205.00

Uchepos, tamal de elote tierno típico de la región, acompañado de crema de chile chilaca, crema y queso / *Typical sweet tamal accompanied with green chilaca, chili cream, cheese and sour cream.*



VEGETARIANO / VEGETARIAN





Room SERVICE

SERVICIO LAS 24HRS.

ENSALADAS / SALADS

Te voy a amar\$170.00

Ensalada César, al grill (opcional). Con aderezo hecho al momento, queso parmesano y crotones / *Caesar Salad, grilled (optional) parmesan cheese, homemade dressing and croutons.*



VEGETARIANO / VEGETARIAN

Dónde estará mi primavera\$160.00

Lechugas mixtas con melón, zarcamoras, jitomate Cherry, semilla de girasol garapiñada de café con aderezo de aguacate, jocoque y miel / *Mixed Lettuce with melon, black berry, baby tomatoes, caramelized sunflower seeds, avocado dressing, "jocoque" and Honey.*



VEGETARIANO / VEGETARIAN



PICANTE / HOT

SOPAS / SOUPS

A dónde vayas\$160.00

Sopa tarasca, caldillo de jitomate con chiles secos y frijoles de la olla, acompañada de aguacate, crema, queso, tortilla frita y chile pasilla frito. / *Tomato and dry chili broth with beans served with avocado, sour cream, cheese, fried tortilla and pasilla Chili.*



PICANTE / HOT

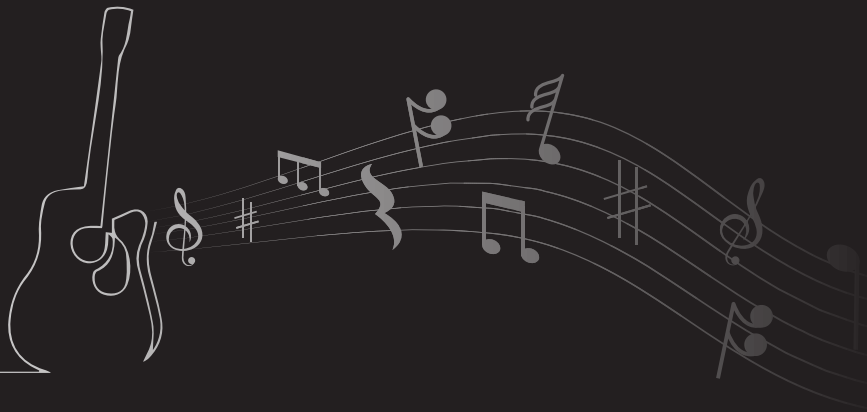
Yo te necesito\$160.00

Reconfortante caldo de pollo de la abuela con vegetales, flor de calabaza y granos de elote, guarnicionado con cebolla, cilantro y chile perón / *Chicken broth, with vegetables, pumpkin flower and corn bites, garnished with onion, coriander and chili.*



PICANTE / HOT





Room SERVICE

SERVICIO LAS 24HRS.

PLATOS FUERTES / MAIN DISHES

Mi mayor necesidad (180 gr)\$315.00

Hamburguesa compuesta de pan brioche de costra dura, con queso Gruyère, guarnición tradicional acompañada de papas a la francesa caseras con aceite de trufas y queso Parmesano / *Hamburger made of Brioche bread with Gruyère cheese, traditional garnish, homemade French fries with truffle oil and Parmesan cheese.*

Si me recuerdas (180 gr) \$315.00

Filete de res Angus montado en pan baguette con frijoles refritos, guacamole, hojas de lechuga y jitomate, acompañado de papas en gajos con finas hierbas / *Angus beef sirloin served with baguette and beans, guacamole, lettuce, tomato and fine herbs potato wedges.*



No me arrepiento \$250.00

Delicioso sándwich de tres pisos con su receta tradicional de jamón, pechuga de pollo, tocino y queso manchego, acompañado de crujientes papas a la francesa / *Triple decker sandwich made up of ham, chicken breast, bacon and manchego cheese, accompanied with crispy French fries.*

PASTAS & PIZZA

Viendolo bien (150 gr)\$385.00

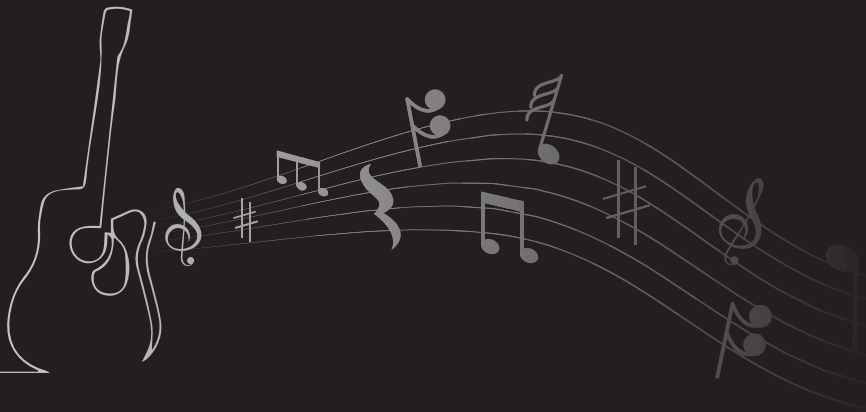
Fetuccini en salsa Alfredo con camarón grande, almejas de la baja y queso parmesano / *Fetuccini with shrimp in Alfredo sauce, clams and parmesan cheese.*



Tus mentiras (150 gr) \$360.00

Penne peperoncini con salmón, salteado en cebolla, ajo, orégano, hojuelas de chile rojo, salsa de tomate y hojas de arugula / *Penne pepperoncino with salmon Mixed in tomato sauce sauteed with onion, garlic, oregano, red chili and arugula leaves.*





Room SERVICE

SERVICIO LAS 24HRS.

Tu ingratitud \$340.00

Pizza de jamón serrano, queso mozzarella, arugula con aceite de oliva arbequina / *Pizza with serrano ham, mozzarella cheese, arugula with arbequina olive oil.*

Mi ironía\$170.00

Tradicional pizza de tomate con queso, hojas de albahaca y limón / *Traditional tomato pizza with cheese and lemon basil leaves.*



POSTRES / DESSERTS

Más que tu amigo..... \$205.00

Pay frío cremoso de camote con leche condensada y cobertura de Jamaica, montado sobre pakes (Dulce tradicional de trigo y miel) / *Creamy cold sweet potato pie with hibiscus flower, served on wheat and honey cookie.*

Viva el amor (3 pzas / 3 pieces)..... \$215.00

Nieves michoacanas de pasta, tequila, chongos o zapote. Helados de vainilla, chocolate, fresa, dulce de leche o macadamia / *Typical Michoacán pasta sorbet, tequila, chongos or zapote. Vanilla, chocolate, strawberry, caramel or macadamia Ice cream.*

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA Y CARGO POR SERVICIO.

ALL PRICES INCLUDE TAXES AND SERVICE CHARGE.

LA INGESTA DE ALIMENTOS CRUDOS ES RESPONSABILIDAD DE QUIEN LOS CONSUME.

THE INGESTION OF RAW FOOD IS THE RESPONSIBILITY OF THE COSTUMER.



Room SERVICE



HOTEL & SPA
MANSIÓN SOLÍS
BY HOTSSON

