

Room SERVICE



HS
HOTSSON[®]
HOTEL
TAMPICO · MÉXICO

Desayunos Breakfast

Desayunos de 6:00 a 13:00
Breakfast from 6:00 to 13:00

Jugos (400 ml) | Juices

Los básicos | The basics..... \$79
Naranja, toronja, zanahoria y papaya.
Orange, grapefruit, carrot and papaya.

Los compuestos | Mixed
El verde: naranja, piña, apio y espinacas\$85
Green: orange, pineapple, celery and spinach.
El Irapuato: jugo de fresa, naranja y piña\$85
Irapuato: strawberry, orange and pineapple juice.
Del Bajío: jugo de zanahoria, naranja y alfalfa....\$85
Bajío: carrot, orange juice and alfalfa.

Licuada con leche (400 ml) Milkshakes

Tabasqueño: tradicional con plátano.....\$90
(with banana)
Leonés: mamey con granola\$90
(mamey with granola)
Irapuato: fresas (with strawberries)\$90
Oaxaqueño: chocolate (with chocolate)\$90
Leche entera, light, deslactosada o light.
Whole milk, light, lactose-free or light.

Fruta de la estación | Fruit.....\$158

Fresca y jugosa fruta: manzana, papaya, melón,
sandía, piña y fresas con queso cottage o yogurt
natural.
Fresh juicy fruit: apple, papaya, cantaloupe,
watermelon, pineapple, strawberries with cottage
cheese or yogurt.

Yogurt natural \$107 Natural yogurth

Acompañado de granola, miel o trozos de nuez.

Avena | Oatmeal \$107

Preparada con leche o con agua, azúcar, canela y
fruta de su elección.
Prepared with milk or water, sugar, cinnamon with
fruit of your choice.

Cereales | Cereal \$96

All Bran, Zucaritas, Froot Loops, Choco Krispies
o Corn Flakes. Acompañados con leche de
su elección: entera, light o deslactosada.
Acompañado de un plátano.
All Bran, Frosted Flakes, Froot Loops, Cocoa
Krispies or Corn Flakes. With regular milk, light or
lactose-free. Served with a banana.



Desayunos Breakfast

Desayunos de 6:00 a 13:00
Breakfast from 6:00 to 13:00

Desayuno continental \$215 Continental breakfast

Jugo de frutas a base de naranja, toronja o jugo verde.
Plato de frutas: Manzanas, papaya, melón, sandía, piña y fresas.
Pan dulce o pan tostado.
Café, té o leche.
Juice: Orange, grapefruit or green juice.
Fruit plate: Apple, papaya, cantaloupe, watermelon, pineapple and strawberry.
Sweet bread or toast.
Coffee, tea or milk.

Desayuno americano \$282 American breakfast

Jugo: Naranja, toronja o jugo verde.
Plato de frutas: Manzanas, papaya, melón, sandía, piña y fresas.
Huevos al gusto: Fritos, revueltos, con jamón, salchicha, queso o tibios.
Pan dulce o pan tostado.
Café, té o leche.
Juice: Orange, grapefruit or green juice.
Fruit plate: Apple, papaya, cantaloupe, watermelon, pineapple and strawberry
Eggs of your choice; Fried, scrambled, with ham, sausage, cheese or boiled.
Sweet bread or toast.
Coffee, tea or milk.



Desayuno ligero \$294 Light breakfast

Jugo: Naranja, toronja o jugo verde
Plato de frutas: Manzanas, papaya, melón, sandía, piña y fresas.
Claras de huevo revueltas: con espinacas o jamón de pavo o nopales.
Pan dulce o pan tostado.
Café, té o leche.
Juice: Orange, grapefruit or green juice.
Fruit plate: Apple, papaya, cantaloupe, watermelon, pineapple and strawberry.
Scrambled egg whites: With spinach or turkey ham or cactus leaf.
Sweet bread or toast.
Coffee, tea or milk.

Desayunos Breakfast

Desayunos de 6:00 a 13:00
Breakfast from 6:00 to 13:00

Huevos al gusto (2 pzs)\$192 Eggs of your choice (2 pcs)

Fritos o revueltos naturales, con jamón, salchicha, chorizo, champiñones, tocino o a la mexicana. Fried, scrambled, with ham, sausage, Mexican sausage, mushrooms, bacon or Mexican style.

Huevos rancheros \$192 Ranch style eggs

Dos piezas de huevo estrellados montados sobre tortilla de maíz, jamón de pavo, bañados con salsa ranchera y gratinados con queso asadero. Two fried eggs over corn tortilla and turkey ham, ranchera tomato sauce and cheese gratin.

Huevos divorciados \$192 Divorced eggs

Dos huevos estrellados y servidos sobre tortilla, separados por chilaquiles y frijoles, bañados con salsa verde y roja. Two fried eggs over corn tortilla, with chilaquiles and refried fried beans, served with green and red sauces.

OMELETES | OMELETTES

Claras | Egg white \$220
Omelette preparado con tres claras de huevo, relleno de queso cabra y espinaca. Three egg whites omelette stuffed with goat cheese and spinach.

Jamón con queso \$220
Ham with cheese

Omelette preparado con dos piezas de huevo, relleno de jamón de pavo y queso manchego. Two eggs omelette stuffed with turkey ham and manchego cheese.

Marino | Marine \$248

Omelette preparado con dos piezas de huevo, relleno de salmón y queso crema, acompañado de papas hash Brown. Two eggs omelette stuffed with salmon, cream cheese served with hash brown potatoes.



Desayunos Breakfast

Desayunos de 6:00 a 13:00
Breakfast from 6:00 to 13:00

ESPECIALIDADES | SPECIALITIES

Chilaquiles con pollo \$209
Chicken chilaquiles

Preparados con salsa verde, roja, quebrada o mole negro, servidos con crema y queso ranchero.
Prepared with green or red sauce, homemade ranchera sauce, black mole, served with sour cream and Mexican cheese.

Molletes | Molletes \$164

Cuatro mitades de pan bolillo con frijoles refritos y gratinados con queso, servidos naturales, con tocino, jamón o chorizo.
Four half pieces of bread with fried beans au gratin, served natural, with bacon, ham or Mexican sausage.

Sincronizadas \$181
Sincronizadas

Dos tortillas de maíz o harina, rellenas con jamón de pavo y queso asadero, servidas con salsa verde y aguacate.
Two corn or flour tortillas stuffed with turkey ham and cheese, served with avocado and green sauce.

Enchiladas | Enchiladas \$220

Tres piezas de tortillas rellenas de pollo, espolvoreadas de queso fresco, crema, aros de cebolla blanca y cilantro picado.
Three pieces of tortillas stuffed with chicken, fresh cheese, sour cream, onion rings and coriander.

PANADERÍA | BAKERY

Hot cakes (3pzs) \$192
Pancakes (3pcs)

Servidos con nueces, fresas, salchichas o tocino.
Served with walnuts, strawberries, sausages or bacon.

Tutis | Tutis \$85
Tres piezas de pasta hojaldre rellena con queso, espolvoreados con azúcar y horneados.
Three baked pieces of puff pastry stuffed with cheese, sprinkled with sugar.

Pan casero \$73
Homemade bread

Tres piezas de pan, a su elección: cuernitos, conchas, chocolatines, orejas, mantecada, moños y roles.
Three pieces of sweet bread of your choice: croissant, concha, with chocolate, oreja, muffin, moños and rolls.

Bísquets con mantequilla \$81
Butter bisquets

Cuatro piezas de pan preparadas a la plancha
Four pieces of grilled bread



Comidas Y Cenas

Lunch and Dinner

Comidas y cenas 13:00 a 23:00

Lunch and dinner from 13:00 to 23:00

Entradas | Entreés

Tacos de pulpo al pibil \$209

Tres mini tacos en tortilla de maíz azul, marinado en recaudo rojo, cebolla morada encurtida y un sutil sabor de chile habanero.

Octopus tacos pibil

Three small tacos with homemade tortilla, marinated with a red sauce, pickled red onion and a little taste habanero pepper.

Camaronillas \$181

Dos piezas de empanadas de camarón con guisado a la mexicana, acompañadas de cebolla morada encurtida y salsa xnipec.

Two pieces of shrimp empanadas, with a mexican stew, served with pickled red onion and hot habanero chilli. Snipec sauce.

Tacos de birria (3 pzs) \$209

Tres tortillas recién hechas y queso de hebra, rellenas de barbacoa de res acompañadas con salsa verde molcajeteada, se sirven suaves o dorados.

Birria tacos

Three homemade tortillas, with a hebra cheese, and beef birria served with a sauce green tomato, (they served soft or fried).



Ensaladas | Salads

Ensalada Irapuato \$299

Rebanadas de queso mozzarella, lechugas mixtas aderezadas con vinagreta de acacias, praliné de semillas y fresas frescas

Irapuato Salad

Mozzarella cheese, mix of lettuce seasoned with acacia vinaigrette, praline of seed and fresh strawberries

Ensalada Cesar estilo Hotsson

Con Pollo \$328

Lechuga larga a la parrilla bañaba con aderezo Cesar, queso parmesano, aceite de albahaca, jitomate en cubos y crotones de pan horneadosl.

Caesar Salad

With chicken

Grilled lettuce with Caesar dressing, Parmesan cheese, basil oil, diced tomatoes and baked croutons.

Ensalada de betabel rostizado \$299

Caramelizado con cremoso de queso azul, mix de lechugas, terminado con reducción balsámica y almendras caramelizadas.

Salad roasted beet

Mixed lettuces, caramelized, blue chesse creamy, balsamic reduction and caramelize almonds.

Comidas Y Cenas

Lunch and Dinner

Comidas y cenas 13:00 a 23:00
Lunch and dinner from 13:00 to 23:00

Sopas y cremas

Soups and creams

Caldo Tlalpeño \$192

Consomé de pollo con guarnición de arroz, aguacate, verduras, queso y chile chipotle.

Tlalpeño Soup

Chicken broth with rice, avocado, vegetables, cheese and chipotle chili.

Sopa de tortilla \$203

Caldillo de tomate perfumado con epazote, con guarnición de cecina, queso y crema de rancho, aguacate con cubos de tortilla frita.

Tortilla soup with cured meat

Tomato consommé, fried corn tortilla, small pieces of dried beef, avocado, sour cream and cheese.

Crema de huitlacoche \$186

Acompañada de granos de maíz tatemado, juliana de tortilla y elotito tatemado.

Black corn mushroom cream soup

Cream served with grilled corn, julianne corn tortilla.

Consomé de pollo con arroz \$175

Aves | Poultry

Suprema de pollo a la parmesana 200 gr..... \$367

Empanizada con queso parmesano, salsa pomodoro, acompañada con fettuccine verde de espinacas.

Chicken parmesana supreme

Breading parmesano cheese, pomodoro sauce, acompañand with fettucini mixed with spinach sauce.



De la parrilla | From the grill

Tacos placeros de rib eye (3 pzs) \$446

Tortilla hecha a mano, nopales, cebollitas, cambray asadas y salsa molcajetead.

Placeros rib eye tacos

Served with nopal, homemade tortillas, onion and spicy sauce.

Arrachera con tuétano rostizado 180 gr..... \$440

Con cebollita cambray, tortilla de maíz tres piezas y guacamole.

Skirt steak with roasted marrow bones

Macha sauce, and onion, corn tortillas, and avocado.

Rib-Eye angus corte de 350 grs. \$593

Rib-Eye angus 350 grs.

Lonja de salmón corte de 250 grs. \$497

Salmon 250 grs.

Pechuga de pollo corte de 350 grs. \$378

Chicken breast 350 grs.

Todos los cortes son acompañados con chile güero relleno de queso y tocino, papas cambray horneada con polvo de chiles y ensalada de lechuga, rodaja de tomate y cebolla morada.

All cuts are served with grilled "chile güero" stuffed with bacon and cheese, baked baby potatoes with dry chili powder, lettuce salad, tomato and onion.

Comidas Y Cenas

Lunch and Dinner

Comidas y cenas 13:00 a 23:00
Lunch and dinner from 13:00 to 23:00

Pizza | Pizza

Pizza HS \$344
Con salsa de tomate, queso mozzarella, pepperoni, jamón, tocino, cebolla, morrones, aceitunas negras y champiñones.

Pizza HS
Tomatoes sauce, mozzarella cheese, pepperoni, ham, bacon, onion, peppers, black olives and mushrooms.

Pizza Hawaiana \$299

Pizza Mexicana \$333
Salsa de tomate, frijol, arrachera, chorizo, pimientos, jalapeños y queso mozzarella.

Mexican pizza
Tomato sauce, with beans, skirt steak, chorizo, bell peppers, jalapeño, mozzarella cheese.



Sándwich | Sandwich

Pepito de filete de res con guacamole \$350
Filete de res en pan baguette, acompañado de lechuga, jitomate, cebolla, mostaza, mayonesa y aguacate con la guarnición de guacamole.

Sandwich "Pepito"
Beef tenderloin in baguette bread, lettuce, tomato slices, onion, avocado, served with guacamole.

Tradicional hamburguesa \$333
Servida en pan campesino hecho en casa, con **Traditional beef Hamburger** jitomate, lechuga, cebolla, pepinillos y guarnición de papa gajo.

Club sándwich \$322
Cuatro piezas de pan tostado con jamón, pollo, queso, tocino, jitomate, lechuga acompañada de papa Saratoga. Chicken breast, bacon, manchego cheese, turkey ham, lettuce, tomato, onion, and potatoes chips.



Menú Niños | Kids Menu

Sándwich de jamón y queso \$181
sándwich de jamón con queso amarillo y mayonesa.
Sandwich with cheese and ham
sandwich with cheese and ham.

Nuggets de pollo con papas a la francesa (6 piezas) \$198
Chicken nuggets with french fries (6 pieces)

Pizza de pepperoni individual \$203
Con salsa de tomate y queso gratinado.
Pepperoni Pizza

Comidas Y Cenas

Lunch and Dinner

Comidas y cenas 13:00 a 23:00
Lunch and dinner from 13:00 to 23:00

Postre | Dessert

- Cheesecake con frutos rojos** \$186
Ny style with red berry coulis
- Pastel de coco natural** \$172
Natural coconut cake
- Helados häagen dazs** \$164
Ice cream
Vainilla / chocolate / fresa / makadamia
Macadamia / stramberry / vainilla / chocolate
caramel sauce



LA INGESTIÓN DE ALIMENTOS CRUDOS SON
RESPONSABILIDAD DEL COMENSAL.

INGESTION OF RAW FOOD IS THE RESPONSIBILITY OF
THE COSTUMER.



Bebidas | Drinks

- Café americano o descafeinado 177 ml.**\$70
American or decaffeinated coffee 177ml.
- Café capuccino 177 ml.**\$79
Capuccino Coffee 177 ml.
- Café expresso 44 ml.**\$85
Expresso coffee 44 ml.
- Variedad de té 177 ml.**\$79
Variety of teas 177 ml.
- Eurote (infusión) (532 ml)**\$85
Eurote (infusion)
- Variedad de tes (532 ml)**\$79
Variedad de tes
- Cerveza nacional (355 ml)**\$73
Domestic beer
- Cerveza artesanal (355 ml)**\$136
Craft beer
- Cerveza importada (335 ml)**\$79
Imported beer
- Refresco de lata (355 ml)**\$62
Canned soft drink
- Limonada o naranjada (458 ml)**\$73
Lemonade or orangeade
- Jarra de agua fresca de fruta (1500 ml)** \$316

Room SERVICE

