

Desayunos / Comidas / Cenas

Room
SERVICE

DESAYUNO / BREAKFAST

Desayuno 07:00 a 12:00 hrs / Breakfast from 07:00 to 12:00 hrs / Ext. 3120

PAN CASERO / HOMEMADE BREAD (4 piezas / pieces)

Canasta de pan dulce.
Sweet bread basket.

\$81

HOT CAKES / PANCAKES (3 piezas / pieces)

\$167

CEREAL

Acompañado con plátano y leche.
With banana and milk.

\$98

AVENA / OATMEAL

Avena con plátano o manzana.
Oats with apple or banana.

\$109

PLATO DE FRUTAS / FRESH FRUIT PLATTER (270 g)

Piña, papaya, melón y sandía, acompañado con granola, yogurt o queso cottage.
Pineapple, papaya, melon and watermelon with granola, yogurt or cottage cheese.

\$138

Desayuno 07:00 a 12:00 hrs / Breakfast from 07:00 to 12:00 hrs / Ext. 3120

DESAYUNOS COMPLETOS / BREAKFAST

Nuestros desayunos incluyen jugo o plato de frutas, bollos de pan, mermelada, mantequilla, café o té.

Our breakfast includes juice or fresh fruit platter, bread rolls, marmalade, butter, tea or brewed coffee.

DESAYUNO CONTINENTAL / CONTINENTAL BREAKFAST

Jugo a su elección, plato de fruta, pan tostado, café o té, mermelada y mantequilla.

Your choice of fruit juice, fruit platter, toasted bread, brewed coffee or tea, marmalade and butter

\$282

DESAYUNO AMERICANO / AMERICAN BREAKFAST (2 piezas / pieces)

Huevos al gusto (2pzas), fritos, revueltos u omelette. Incluye jugo o plato de fruta, bollos de pan, mermelada, mantequilla, café o té.

Eggs your choice (2 pieces) – fried, scrambled or omelette. Included juice or freshly fruit platter, bread Rolls, marmalade, butter, tea or coffee.

\$322

DESAYUNO MEXICANO / MEXICAN BREAKFAST

Chilaquiles verdes o rojos servidos con pollo (180 g) ó arrachera (180 g) y un huevo estrellado. Incluye jugo o plato de fruta, bollos de pan, mermelada, mantequilla y café o té.

Corn tortilla pieces in green o red sauce with chicken (180 g) or Steak (180 g) and one sunny side-up egg, included juice or freshly fruit platter, bread rolls, marmalade, butter, tea or coffee.

\$368

DESAYUNO IHOP / IHOP BREAKFAST

Hot cakes, waffles o pan francés
Pancakes, waffles or french toast.

\$305

Comidas 13:00 a 23:00 hrs / Lunch and Dinner from 13:00 to 23:00 hrs / Ext. 3120

SÁNDWICHES / SANDWICH MENU

Preparados con pan multigrano tostado con papas a la francesa.
Our sandwiches are prepared with multi-grain bread and french fries.
Our breakfast includes juice or fresh fruit platter, bread rolls, marmalade,
butter, tea or brewed coffee.

CLUB SÁNDWICH

Preparado con pechuga de pollo (100 g), jamón, queso manchego, tocino, acompañado de lechuga, jitomate y cebolla.

Prepared with chicken breast (100 g), ham, manchego cheese, Lettuce, tomato and onion.

\$288

SÁNDWICH TRADICIONAL / TRADITIONAL SANDWICH

De jamón, queso manchego, lechuga y jitomate.
Ham, manchego cheese, lettuce and tomato.

\$242

SÁNDWICH DE ENSALADA DE POLLO O ATÚN / TUNA OR CHICKEN SALAD SANDWICH (100 g)

Ensalada preparada con mayonesa, apio y zanahoria,
acompañada de lechuga, jitomate y germen de alfalfa.

Salad made with mayonnaise, celery and carrots,
accompanied with lettuce, tomatoes and alfalfa sprout.

\$242

DEL MAR / SEA FOOD

CEVICHE DE PESCADO ESTILO ACAPULCO / ACAPULCO STYLE FISH CEVICHE (300 g)

Refrescante combinación de salsa coctelera de la casa,
aguacate y filete de pescado

Refreshing mix of house cocktail sauce (not spicy), with
avocado and fish fillet

\$265

CÓCTEL DE MARISCOS / SEADFOOD COCKTAIL (165 g)

Opción de camarón, pulpo, almeja o campechano.

Choice of Shrimp, octopus, clam or mixed.

\$299

ENSALADA CÉSAR CON CAMARÓN / SHRIMP CAESAR SALAD (100 g)

Lechuga, camarón, crotón, aderezo césar tradicional
y parmesano.

Lettuce with grated parmesan cheese, shrimp, croutons
and homemade Caesar dressing.

\$282

CALDO DE CAMARÓN / SHRIMP SOUP (170 g)

Con base de caldo rojo, vegetales y camarón.

Red shrimp soup with vegetables.

\$288

CAZUELA DE MARISCOS / SEAFOOD CASSEROLE (250 G)

Combinado de mariscos (camarón, mejillón, almeja, pulpo y
jaiba), queso manchego y un toque de crema.

Combination of (shrimp, crab, octopus and clams),
manchego cheese and sour cream.

\$299

**HAMBURGUESA DE CAMARÓN /
SHRIMP BURGER (200 g)**

Con dip de lechuga, jitomate, piña, guacamole y papas fritas.
With lettuce, tomato, pineapple, guacamole and french fries.

\$311

**FILETE DE PESCADO AL GUSTO /
FISH FILET YOUR CHOICE (200 g)**

Filete de pescado de temporada, preparado al gusto (al mojo de ajo, a la mantequilla, al olivo o empanizado) acompañado con arroz y vegetales al vapor.

Fish fillet your choice (with olives, butter, garlic or breaded) served with rice and steamed vegetables.

\$322

**CAMARONES AL GUSTO /
SHRIMP ANY STYLE (6 piezas / pieces)**

Camarones preparados al gusto (empanizados, al mojo de ajo, a la diablo o a la mantequilla) acompañados con arroz y vegetales al vapor.

Shrimp prepared to your choice (breaded, with garlic butter, spicy "a la diablo" or sauteed in butter) served with rice and steamed vegetables.

\$368

ENSALADAS / SALADAS

**ENSALADA CESAR CON POLLO /
CHICKEN CAESAR SALAD (200 g)**

Con pechuga de pollo a la plancha, lechuga orejona, croton de pan, aderezo César y parmesano.

Grilled chicken breast, lettuce, grated parmesan cheese, crunchy croutons and creamy Caesar dressing.

\$219

ENSALADA TOSCANA / TUSCAN SALAD

Mezcla de lechugas, jitomates cherry, jitomates deshidratados, olivas negras, cebolla morada, crotones y parmesano.

Mixed greens, sundried tomatoes, onions, parmesan cheese, Cherry tomato, crunchy croutons and black olives.

\$219

CARNES Y AVES / BEEF AND POULTRY

FAJITAS DE ARRACHERA / FLANK STEAK FAJITAS (200 g)

Asadas a la plancha con cebolla y pimientos, servidas con guacamole y frijoles refritos.

Grilled flank steak strips with onions and bell pepper served with guacamole and refried beans.

\$350

STEAK DE ARRACHERA / ARRACHERA STEAK (250 g)

Steak de arrachera a la plancha, con las dos guarniciones de su preferencia (papas fritas, verduras asadas o al vapor, elote con mantequilla, guacamole, frijoles, cebollas, chiles toreados o arroz).

Grilled flank steak. Two side dishes any style (french fries steamed or grilled vegetables, gold corn on the Cob, guacamole, beans, onions, roasted chilli, or rice).

\$403

FAJITAS DE POLLO / GRILLED CHICKEN FAJITAS (200 g)

Asadas a la plancha con cebolla y pimientos, servidas con guacamole y frijoles refritos.

Grilled chicken strips cooked with onions and bell peppers served with refried beans and guacamole.

\$276

PECHUGA DE POLLO / CHICKEN BREAST (200 g)

A la parrilla o empanizada, con dos guarniciones de su preferencia (papas fritas, verduras asadas, o al vapor, elote con mantequilla, guacamole, ensalada mixta, frijoles, cebollas y chiles toreados o arroz).

Grilled or breaded chicken breast, two side dishes of your choice (french fries, roasted or steamed vegetables, gold corn on the cob, guacamole, mixed salads, beans, onions, roasted chilli or rice).

\$299

PASTAS

PASTA AL GUSTO / PASTA ANY STYLE

Spaguetti, preparado en salsa Alfredo, pomodoro, carbonara, al burro o arrabiata.

Spaguetti prepared in Alfredo s sauce, pomodoro, carbonara or butter.

\$253

HAMBURGUESAS / BURGERS

HAMBURGESA HOTSSON ESPECIAL (200 G) / SPECIAL HOTSSON BURGER (200 G)

Con guacamole, dip de mayonesa, jitomate, queso de cabra con ceniza y cebolla caramelizada.

With guacamole, mayonnaise dip, tomato, goat cheese with ash and caramelized onion.

\$322

HAMBURGUESA CLÁSICA / CLASSIC BURGER (200 g)

Queso manchego, dip de mayonesa, jitomate, cebolla y lechuga sangría.

Manchego cheese, mayonnaise dip, tomato, onion and lettuce.

\$293

LO QUE NO PUEDE FALTAR / WHAT YOU CAN NOT MISS

SINCRONIZADA

Con tortilla de harina, queso y jamón de pechuga de pavo, acompañadas de guacamole y frijoles refritos.

Flour tortillas stuffed with turkey breast ham and cheese, served with guacamole and refried beans.

\$213

TAQUITOS DORADOS CON POLLO / CHICKEN CRISPY TACOS (4 piezas / pieces)

Tacos dorados cubiertos con lechuga, crema y queso, servido con guacamoles y frijol refrito.

Four chicken crispy tacos, covered with lettuce, sour cream and cheese. Served with refried beans and guacamole.

\$224

BEBIDAS / SOFT DRINKS

REFRESCO / SOFT DRINK (355 ml)	\$75
CERVEZA / BEER (355 ml)	\$98
LIMONADA / LEMONADE	\$86
NARANJADA / ORANGEADE (355 ml)	\$86
COPA DE VINO / RED OR WHITE WINE GLASS (188 ml)	\$173
CAFÉ AMERICANO / REGULAR COFFEE (144 ml)	\$63
CAFÉ EXPRESSO / ESPRESSO COFFEE (30 ml)	\$60
CAFÉ CAPUCCINO / CAPPUCCINO COFFE (230 ml)	\$81
BOTELLA DE AGUA / BOTTLE WATER (355 ml)	\$58
MALTEADAS / MILKSHAKE (355 ml)	\$150
Fresa, vainilla, chocolate / strawberry, vainilla, chocolate	
JUGO DE FRUTA / FRUIT JUICE (355 ml)	\$85
VASO DE LECHE / GLASS OF MILK (270 ml)	\$63
CHOCOLATE CALIENTE O FRÍO /	
HOT OR COLD CHOCOLATE (250 ml)	\$86

POSTRES / DESSERTS

BROWNIE

Acompañado de helado de vainilla.
Accompanied with vanilla ice cream.

\$158

PASTEL DE QUESO / CHEESECAKE

Con frutos rojos.
With red fruits.

\$161

HELADO GLIDARTT / ICE CREAM

Vainilla, chocolate y fresa.
Vanilla, chocolate and strawberry.

\$138

Todos los precios incluyen IVA (16%) y cargo por servicio (15%)/Prices include taxes (16%) plus service charge (15%)

Precios en moneda nacional / Prices in mexican currency

La ingesta de los alimentos crudos es responsabilidad del comensal / Consumption of raw food is responsibility of the costumer

La venta y consumo de bebidas alcohólicas queda prohibida para menores de 18 años / The sale and consumption of alcoholic beverages is prohibited for persons under 18 years of age.



HOTSSON ACAPULCO

restaurantes.hotsson.com