



Sándwich de atún / Tuna sandwich \$114.00
Servido con pan integral, espinaca, jitomate y lechuga. / Served on whole bread, spinach, tomato and lettuce.

Sándwich de pechuga de pavo y queso panela / Turkey breast and panela cheese sandwich \$132.00
Servido en pan de siete granos. / Served on seven grain bread.

Club sándwich / Club sandwich \$156.00
Tradicional: tocino, pollo, jamón, queso manchego y ensalada rusa. / Traditional recipe, with bacon, chicken, ham and cheese, served with russian salad.

Hamburguesa de res (200 grs.) / Beef Burger (200 grs.) \$126.00
Acompañada de papas a la francesa y rajas. / With french fries.

Torta mexicana / Mexican torta \$110.00
Pollo con mole, milanesa con queso, huevo con chorizo o salchicha, queso panela con aguacate o jamón y queso. / Chicken in mole-sauce, breaded escalope of beef with Oaxaca cheese, scrambled egg with chorizo (highly-seasoned pork sausage) or sausage, panela cheese with avocado or ham and cheese.

Hot dog \$65.00
2 piezas / 2 pieces

Nuggets de pollo con papas fritas / Chicken nuggets with french fries \$65.00
6 piezas / 6 pieces

Espagueti con salsa de tomate / Spaghetti with tomato sauce \$65.00

Ensalada verde / Green salad \$65.00

Pechuga de pollo asada (125 grs.*) con verduras / Grilled chicken (125 grs.*) with veggies \$65.00

Del Horno / The Oven

Menú infantil / Kids Menu

Pastelería Surtida / Assorted Cakes \$84.00

Helado, fresa, vainilla y chocolate / Ice cream, strawberry, vanilla and chocolate \$66.00
Servido con galletas y chocolate. / Accompanied with cookies and chocolate.

Flan de la casa / Homemade cheese custard \$72.00
Sabor casero y con salsa de cajeta al brandy. / With brandy caramel sauce.

Postres / Desserts

Agua embotellada / Bottled water (600 ml.) \$30.00

Naranjada o limonada / Orange or lemonade (295 ml.) \$44.00

Refresco en lata / Soft drink (355 ml.) \$35.00

Cerveza Nacional / Domestic beer (355 ml.) \$45.00

Copa de vino blanco o tinto / Glass of red or white wine \$80.00
Concha y Toro.

Malteada / Milkshake (355 ml.) \$48.00
Fresa, vainilla o chocolate. / Strawberry, vanilla or chocolate.

Bebidas / Beverages



Holiday Inn®

CIUDAD DE MÉXICO
 ZONA ROSA

Londres No. 55, Col. Juárez, México, D.F., C.P. 06600
 T. +52 (55) 5141 6020

Todos los precios expresados en moneda nacional (M.N.), incluyen I.V.A. El consumo de productos crudos es bajo la responsabilidad de quien los solicita. Cada comida o cena infantil incluye un vaso con leche o refresco (el vaso con leche es de 200 ml, el refresco es de 355 ml). All prices are in Mexican pesos, include taxes. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness, specially if you have certain medical conditions. Each lunch or dinner includes a glass of milk (200 ml) or soda (355 ml). * Approximately.



El papel utilizado para la impresión de este menú, es papel reciclado de alta calidad. En pro de la conservación, fue impreso con tintas biodegradables.

Por favor, cuida al planeta. Reduce. Reusa. ¡Recicla!

ROOM SERVICE



©2016 InterContinental® Hotels Group. Todos los derechos reservados. La mayoría de los hoteles son de operación y/o propiedad independiente. ©2015 InterContinental® Hotels Group. All rights reserved. Most hotels are independently owned and/or operated.

DESAYUNOS / BREAKFAST

Clásicos / Classic

Continental \$132.00
Jugo fresco de naranja o toronja (8 oz.), plato de frutas (150 grs.), pan tostado o dulce, café, té o leche. / Freshly squeezed orange or grapefruit juice (8 oz.), plate of fresh fruit (150 grs.), toast or danish rolls, coffee, tea or milk.

Bajo en calorías / Low-calories \$168.00
Jugo dietético: toronja, piña, nopal, apio y perejil (10 oz.). Tres claras de huevo a la mexicana servidas con queso panela asado. / Dietary juice: grapefruit, pineapple, paddle type cactus, celery and parsley (10 oz.). Three egg whites mexican style with grill panela cheese.

Los Especiales / Special Breakfast

Incluyen jugo de naranja o toronja (8 oz.), fruta de temporada (150 grs.), pan tostado o dulce y café, té o leche / Freshly orange or grapefruit squeezed juice (8 oz.) and season fruit (150 grs.), included

Americano / American \$186.00
Dos huevos al gusto, con jamón, tocino, chorizo o salchicha. / Two scrambled or fried eggs with ham, bacon, sausage, or chorizo (highly-seasoned pork sausage).

Mexicano / Mexican \$186.00
Tres crepas gratinadas rellenas de tinga de pollo y salsa ranchera. / Three chicken crepes in a ranch sauce au gratin.

Menú infantil Kids Menu

Hot Cakes / Pancakes \$55.00
2 piezas / 2 pieces

Omelette de jamón y queso / Hamm and cheese omelette \$55.00

Cereal con plátano / Cereal with banana (35 grs*) \$55.00

Plato con fruta / Plate of seasonal fresh fruit (100 grs*) \$55.00

Jugos, Frutas y Algo Más / Juice, Fruit and More

Plato de frutas de temporada (280 grs.) \$66.00

Plate of seasonal fresh fruit (280 grs.) \$85.00
Con queso cottage o yogurt y granola. / With cottage cheese or yogurt and granola.

Jugo de frutas o verduras combinados de temporada (10 oz.) / Season fruit or vegetable juices (10 oz.) \$48.00
Naranja, toronja o zanahoria. / Orange, grapefruit or carrot.

Jugo dietético (10 oz.) / Dietary juice (10 oz.) \$48.00
Toronja, piña, nopal, apio y perejil. / Grapefruit, pineapple, paddle type cactus, celery and parsley.

Yogurt natural o de frutas (125 ml.) / Natural or fruit yogurt (125 ml.) \$48.00
Con granola. / With granola.

Selección de cereales / Assorted cereal \$54.00
All Bran, Special K, Corn Flakes, Choco Krispis y Avena. / Granola, All Bran, Special K, Corn Flakes, Choco Krispis or Oats.

De la Panadería / From The Bakery

Pan Dulce / Danish rolls \$54.00
Cuatro piezas miniatura surtidas. / Four miniature pieces.

Pan tostado / Toast \$30.00
Dos piezas. / Two pieces.

Bisquets / Natural biscuit \$48.00
Orden de dos piezas con mantequilla. / Two buttered pieces.

Hot cakes (tres piezas) / Pancakes (three pieces) or Waffles (una pieza/one piece) \$66.00

Con jamón, salchicha o tocino. / With ham, sausage or bacon.



Huevos / Eggs

Dos piezas, revueltos o fritos, servidos con frijoles refritos / Two fried or scrambled eggs with fried beans

Con jamón, salchicha o tocino / With ham, sausage or bacon \$84.00

Mexicana / Mexican-style \$84.00
Revueltos con jitomate, cebolla y chile serrano. / Scrambled with tomato, onion and serrano hot pepper.

Divorciados / Divorced-style \$84.00
Sobre tortilla de maíz, cubiertos de salsa verde y roja. / Served on top of fried tortilla and covered with red and green sauce.

Omelet / Omelet

De dos huevos, servidos con nopal asado y papa en cuadrillos sobre salsa de jitomate. / Two eggs served with a grilled paddle type cactus and potatoes on tomato sauce.

Tradicional / Traditional \$102.00
De jamón y queso. / Ham and cheese.

Mexicano / Mexican \$102.00
De flor de calabaza con champiñones. / Zucchini blossom with mushrooms.

Vegetariano / Vegetarian \$102.00
De zanahoria, calabaza y champiñón. / With carrots, pumpkin and mushrooms.

Lo Tradicional / The Traditional

Chilaquiles rojos o verdes / Green or red chilaquiles (Fried tortilla in red or green sauce.) \$96.00

Con pollo (120 grs.) / Served with chicken (120 grs.) \$108.00

Enfrijoladas \$102.00

Tres piezas rellenas de pollo, bañadas con salsa de frijol, chorizo y crema. / Three pieces filled corn tortillas with chicken topped with black beans sauce, chorizo (highly-seasoned pork sausage) and sour cream.

Molletes con frijoles gratinados con salsa mexicana (cuatro piezas) / Molletes bread topped with fried beans and cheese (four pieces) \$60.00

Con jamón, tocino o chorizo. / Served with ham, bacon or chorizo (highly-seasoned pork sausage). \$72.00

Bebidas / Beverages

Café / Coffee 39.00
Americano o descafeinado. / Regular or decaffeinated.

Cappuchino / Cappuccino 45.00

Expreso / Espresso 45.00

Té / Tea selection 36.00
Limón, manzanilla, yerbabuena, negro y verde. / Lemon, chamomile, peppermint, black or green.

Leche (entera o light) (295 ml.) / Milk (whole or light) (295 ml.) 33.00
Fría o caliente. / Cold or hot.

Chocolate (295 ml.) 45.00
Fría o caliente. / Cold or hot.

COMIDAS Y CENAS / LUNCH & DINNER

Para Empezar To Start

Entremés ranchero / Mexican appetizer \$126.00
Quesadilla, taco de pollo, sopecito, queso panela, chicharrón y guacamole. / Tortilla filled with cheese, small taco filled with chicken, thick fried mini tortilla topped with refried beans, panela cheese, fried pork skin and guacamole.

Ensaladas Salads

Ensalada César / Cesar salad \$120.00
Con pollo. / With chicken. \$138.00

Ensalada del chef / Chef's salad \$120.00

Ensalada de atún / Tuna salad \$138.00

Sopas /Soups

Consomé de pollo / Chicken broth \$78.00
Servido con arroz, aguacate, queso panela, cilantro, jitomate y cebolla picada. / With rice, avocado, panela 30.00 cheese, coriander, tomato and onion.

Sopa seca de fideos / Dried noodles \$84.00
Con toque de chipotle, queso fresco, aguacate y crema. / Spiced with chipotle chili served with fresh cheese, avocado and sour cream.

Sopa Azteca / Tortilla soup \$78.00
Servida con tortilla, aguacate, queso, chicharrón y chile pasilla. / Served with avocado, chesse, fried pork skin and pasilla chili.

Pasta Pasta

Espagueti al gusto / Your choice of spaghetti \$132.00
Boloñesa, cuatro quesos, mantequilla, Carbonara, Alfredo o alioli. / Bolognese, four cheese, butter, Carbonara, Alfredo or alioli.

Carnes / Meats

Carne a la tampiqueña (250 grs.) / Roasted beef tenderloin tampiqueña-style (250 grs.) \$222.00
Servida con rajas poblanas, enchilada, arroz, guacamole y frijoles refritos. / Served with pepper strips, mole enchilada, rice, guacamole and fried beans.

Albóndigas en salsa de jitomate y un toque de chipotle (200 grs.) / Meat balls in tomato and chipotle chili sauce (200 grs.) \$192.00
Servidas con arroz blanco y frijoles refritos. / With rice and fried beans.

Tacos de arrachera (150 grs.) / Arrachera, marinated beef skirt steak in a flour tortillas (150 grs.) \$192.00
En tortilla de harina con chiles toreados y guacamole. / Flour tortilla with chili peppers, onions and guacamole.

Sábana de pechuga de pollo (200 grs.) / Large thin sliced grilled chicken breast (200 grs.) \$186.00
Baja en calorías acompañada de jitomate y nopal a la plancha. / Tomato and paddle type cactus.

Pechuga de pollo parmesana (200 grs.) / Chicken breast parmesan-style (200 grs.) \$186.00
Servida con puré de papa. / With mashed potatoes.

Tacos de pollo (cuatro piezas) / Fried tortillas with chicken (four pieces) \$138.00
Servidos con salsa, crema, queso, aguacate, jitomate, lechuga y frijoles. / Sour cream, fresh cheese, avocado, tomatoes, lettuce and fried beans.

Pescado Fish

Filete de pescado al gusto (200 grs.) / Fillet of fish prepared to your choice (200 grs.) \$270.00
Mojo de ajo, ajillo, empanizado o veracruzana. / Grilled, garlic, tender garlic, sauce with guajillo chili, breaded or veracruzana-style.

Cada desayuno infantil incluye un vaso con jugo de naranja o leche (el vaso es de 200 ml). *Aproximadamente. Each child's breakfast includes a glass of orange juice or milk (200ml glass). * Approximately.