



DESAYUNOS BREAKFAST

7:00 a 12:00 horas.

JUGO DE NARANJA 10 oz - \$105.00
Orange juice

JUGO DE TORONJA 10 oz - \$105.00
Grapefruit juice

JUGO VERDE 10 oz - \$105.00
Green juice

JUGO DE ZANAHORIA 10 oz - \$105.00
Carrot juice

JUGO DE PAPAYA 10 oz - \$105.00
Papaya juice



CANASTA DE PAN DULCE O TOSTADO (4 PZAS) \$150.00
PASTRIES OR TOAST BASKET (4 PCS)
Acompañado de mermelada y mantequilla.
Served with jam and butter.

SELECCIÓN DE CEREALES \$175.00
SELECTION OF CEREALS
Individual (40 grs) Corn Flakes, Chococrispis, Zucaritas, Froot Loops, All Bran, leche fría o caliente, plátano ó fresas / Individual (40 grs) Corn Flakes, Chococrispis, Frosted Flakes, Froot Loops, All Bran, hot or cold milk, banana or strawberries.


FRUTA FRESCA CON QUESO COTTAGE \$185.00
O YOGURT / FRESH FRUIT WITH COTTAGE CHEESE OR YOGURT
Fruta de temporada, melón, papaya, piña, sandía y plátano (200 grs) / Seasonal fruit, melon, papaya, pineapple, watermelon and banana (200 grs).

MUESLI (150 GRS) \$190.00
Granola, pera, manzana verde, miel, yogurt natural.
Granola, pear, green apple, honey, natural yogurt.

Huevos / Eggs

HUEVOS AL GUSTO (2 PZAS) \$235.00
EGGS TO TASTE (2 PCS)
Estrellados, revueltos, a la mexicana, omelette, claras, espinacas, flor de calabaza y chorizo, servidos con papa hash brown / Scrambled, Mexican style, omelette, eggs white, spinach, squash blossom and chorizo, served with hash brown.

Healthy

 **CHILAQUILES MULATOS** \$230.00
Tortilla doradita preparada con salsa de molcajete y servida con frijoles, cilantro, crema / Golden brown tortilla prepared with molcajete sauce and served with beans, cilantro, cream.

Molletes

MOLLETES CON CHORIZO GRATINADOS (4 PZAS) \$195.00
CHORIZO AU GRATIN MOLLETES (4 PCS)
Mini bolillo preparados con frijoles refritos, chorizo, queso gratinado y servido con pico de gallo / Mini bolillo bread prepared with refried beans, chorizo, gratin cheese served with pico de gallo.

 **VEGANO**

ENCHILADAS DE POLLO (4 PZAS) \$275.00

CHICKEN ENCHILADAS (4 PCS)
En salsa verde o roja, acompañadas de frijoles refritos.
In green or red sauce, served with refried beans.

WAFFLES (3 PZAS) \$175.00

Con mermelada, mantequilla, fruta y miel maple.
Served with jam, butter, fruit and maple syrup.

HOT CAKES (3 PZAS) \$175.00

Con mermelada, mantequilla, fruta y miel maple.
With jam, butter, fruit, maple syrup and maple syrup.

- CON TOCINO JAMÓN O SALCHICHA \$90.00

WITH BACON, HAM OR SAUSAGE

- CON NUTELLA Y LECHE \$90.00

WITH NUTELLA AND MILK

TOSTADO DE CON SALMÓN AHUMADO (90 GRS) \$280.00

TOAST WITH SMOKED SALMON (90 GRS)
Pan brioche hecho en casa preparado con queso crema, salmón ahumado, espinaca, tomate deshidratado y acompañado de aguacate, huevo duro y pepino persa / Homemade brioche bread prepared with cream cheese, smoked salmon, spinach, sun-dried tomato and served with avocado, hard boiled egg and persian cucumber.

CHILAQUILES VERDES O ROJOS \$260.00

GREEN OR RED CHILAQUILES
Preparados con queso, crema, cebolla y cilantro.
Prepared with cheese, cream, onions and cilantro.

- Con huevo / With egg.

- Con pollo / With chicken.

BEBIDAS CALIENTES HOT DRINKS

AVENA / OATMEAL \$165.00

Nuez, manzana, canela, plátano, o fresa. A elegir agua o leche / Walnut, apple, cinnamon, banana or strawberry, choice of water or milk.

CHOCOLATE CON LECHE (10 oz) \$80.00

HOT CHOCOLATE (10 oz)

CAFÉ (8 toz) / COFFE (8 oz) \$80.00

Americano, descafeinado o selección de té.
American, decaffeinated or selection of tea.

BEBIDAS FRÍAS COLD DRINKS

VASO DE LECHE (10 oz) / GLASS OF MILK (10 oz) \$80.00

Entera, deslactosada, light, deslactosada light o leche con chocolate / Whole milk, lactose-free, light, lactose-free light, chocolate milk.

LECHE DE SOYA (10 oz) \$105.00

SOY MILK (10 oz)




PRINCESS
MUNDO IMPERIAL


CASHLESS

Precios expresados en pesos mexicanos, incluye IVA (16%). Los gramajes en todos nuestros alimentos son aproximados antes de su cocción. Comer pescados y mariscos es responsabilidad de quien los consume, ya que obedece a hábitos alimenticios, alergias y predisposiciones. Servicio de entrega en habitación: 20% del total de los alimentos adquiridos

Prices expressed in Mexican pesos, includes VAT (16%). The grammages in all our foods are approximate before cooking. Eating fish and shellfish is the responsibility of the person who consumes them, since it obeys eating habits, allergies and predispositions. Room delivery service: 20% of the total food purchased.



COMIDA Y CENA LUNCH AND DINNER

12:00 a 23:00 hrs.

Sopas / Soups

- C **CALDO DE POLLO (60 GRs) / CHICKEN BROTH (60 GRs)** \$170.00
 Consomé tradicional con arroz, pollo y verduras.
Traditional consommé with rice, chicken and vegetables.
- CREMA DE CHAMPIÑONES Y GRISSINI DE PARMESANO** \$195.00
CREAM OF MUSHROOM SOUP AND PARMESAN GRISSINI
 Servida con grissini de queso parmesano y tocino.
Served with parmesan cheese grissini and bacon.
- C **SOPA DE LENTEJAS CON QUESO DE CABRA** \$180.00
LENTIL SOUP WITH GOAT CHEESE
 Cocinada con cebolla, tomate y tocino.
Prepared with onion, tomato and bacon.

Ensaladas / Salads

- ENSALADA MEDITERRÁNEA / MEDITERRANEAN SALAD** \$250.00
 Mix de lechugas mezcladas con nueces garapiñadas, arándanos secos, tomate deshidratado, queso de cabra, aderezado con balsámico y miel. / Mix of lettuce with walnuts, dried cranberries, dehydrated tomatoes, goat cheese with balsamic and honey dressing.
- C **ENSALADA CÉSAR / CESAR SALAD** \$255.00
 Lechuga larga cortada al momento, crotones, queso parmesano y aderezo César. / Freshly chopped long lettuce, croutons, parmesan cheese and Cesar dressing.
- Con camarón 175 grs. / With shrimp 175 grs. \$290.00
 - Con pollo 175 grs. / With chicken 175 grs. \$270.00
- ENSALADA VERDE CON POLLO / GREEN SALAD WITH CHICKEN** \$310.00
 Lechugas frescas servidas con pollo a la plancha, espárragos, ejotes, haba verde, pimiento marrón, pepino persa y aguacate. Servida con vinagreta de mostaza y miel. / Fresh lettuce served with grilled chicken, asparagus, green beans, bell pepper, persian cucumber and avocado, served with honey mustard vinaigrette.

Sandwiches

- C **CLUB SANDWICH** \$295.00
 Pan Integral de olivo, pollo parrilla (80 grs) jamón de pavo, jitomate, lechuga, tocino y huevo frito con papa francesa / Whole wheat olive bread, grilled chicken (80 grs) turkey ham, tomato, lettuce, bacon and fried egg served with french fries.
- HAMBURGUESA DE RES (220 GRs) / BEEF HAMBURGER (220 GRs)** \$350.00
 Queso suizo, aguacate, tocino, cebolla caramelizada y jitomate, acompañada de papas a la francesa.
Served with Swiss cheese, avocado, bacon, caramelized onion and tomato served with french fries.
- C **PEPITO DE ARRACHERA / FLANK STEAK PEPITO** \$350.00
 Pan bolillo preparado con frijoles refritos, guacamole y jugosa arrachera 150 grs. servido con papa francesa / Pan bolillo bread prepared with refried beans, guacamole and juicy flank steak 150 grs, served with French fries.

Acaveganos

- C **TACOS DE SETAS ADOBADAS (3 PZAS)** \$195.00
MARINATED MUSHROOM TACOS (3 PCS)
 Tortillas de maíz, setas mixtas marinadas en adobo de la casa y servidos con aguacate, cilantro y rábano / Corn tortillas, marinated marine mixtas mushrooms served with avocado, cilantro and radish.
- C **CAPELLINI SALUTE** \$220.00
C Capellini de vegetales al pesto de tomates y aceitunas.
Vegetable tagliatelle with tomato and olive pesto.
- C **GUACAMOLE TRADICIONAL / TRADICIONAL GUACAMOLE** \$195.00
 Aguacate martajado 125 grs. y servido con totopos y pico de gallo.
C Avocado marinated and served with tortilla chips and pico de gallo.

Ceviches

- CEVICHE ACAPULQUEÑO / CEVICHE ACAPULQUEÑO STYLE** \$240.00
 Tradicional ceviche a base de pescado fresco (120 grs) cocido al limón acompañado de salsa coctelera, aguacate y salsa Mexicana. Catch of the day (120 grs), cooked in fresh lime juice, served with our traditional cocktail sauce, avocado and Mexican Sauce.
- C **CÓCTEL DE CAMARÓN (175 GRs)** \$275.00
SHRIMP COCKTAIL (175 GRs)
 El clásico con la receta coctelera de la casa, camarón (21/25), (175 grs) / The classic cocktail with the house shrimp cocktail recipe, (21/25), (175 grs).

Platos Fuertes / Entrées

- C **PECHUGA DE POLLO CON SALSAS DE QUESO** \$310.00
CHICKEN BREAST WITH CHEESE SAUCES
 Pollo a laparrilla (200 grs), acompañado papa soute, ragu de tomate y verduras mixtas a la placha. / Grilled chicken (200 grs), served with potato soute, tomato ragu and mixed vegetables a la placha.
- RIB EYE (300 GRs) / RIB EYE (300 GRs)** \$770.00
 Acompañado de papas cambray a la mantequilla vegetales salteados. / Accompanied by buttered Chambray potatoes and sautéed vegetables.
- FILETE DE SALMÓN CON SALSA** \$530.00
CAPUCHINA DE SETAS MIXTAS
SALMON FILLET WITH MIXED MUSHROOM CAPPUCCINO SAUCE
 Fresco salmón (220 grs) acompañado de puré de papa con ajo rostizado y bañado de una cremosa salsa de setas / Fresh salmon (220 grs) accompanied by mashed potatoes with roasted garlic and
- ESPAGUETI AL GUSTO**
SPAGHETTI TO TASTE \$295.00
 Salsa boloñesa / Bolognese sauce. \$195.00
C A la mantequilla / Butter sauce.
- PASTA PENNE A LOS 3 QUESOS** \$265.00
3 CHEESE SAUCE PENNE PASTA
- PASTA CAPELLINI AL POMODORO** \$250.00

Pasta

Pizza 2 pax

- PIZZA INDIVIDUAL PEPPERONI (30 CM)** \$310.00
INDIVIDUAL PEPPERONI PIZZA (30 CM)
 Peppenori, salsa de tomate y queso mozzarella.
Peppenori, tomato sauce and mozzarella cheese.
- PIZZA MARGARITA (30 CM)** \$310.00
MARGARITA PIZZA (30 CM)
 Salsa de tomate y queso mozzarella.
Tomato sauce and mozzarella cheese.
- PIZZA INDIVIDUAL HAWAIIANA (30CM)** \$310.00
INDIVIDUAL HAWAIIAN PIZZA (30 CM)
 Jamón, piña, salsa de tomate y queso mozzarella.
Ham, pineapple, tomato sauce and mozzarella cheese.

Postres / Desserts

- C **TENTACIÓN DE CHOCOLATE Y AVELLANA** \$190.00
CHOCOLATE AND HAZELNUT TEMPTATION
 Pastelito de Chocolate maya y con avellana crocante.
Mayan Chocolate and hazelnut crunchy cake.
- FLAN NAPOLITANO / NAPOLITAN FLAN** \$190.00
 Servido con frutos rojos y cigarro de chocolate.
Served with red fruits and a chocolate cigarette.
- PASTEL DE QUESO / CHEESECAKE** \$190.00
 Servido con frutos rojos / Served with red fruits.
- HELADOS (DOS BOLAS) / TWO SCOOP ICE CREAM** \$145.00
 Pregunta por nuestra variedad / Ask for our variety.

MENÚ NIÑOS / CHILDREN'S MENU

- C **QUESADILLAS DE TORTILLAS (2 PZAS)** \$135.00
TORTILLAS QUESADILLAS (2 PCS)
 Quesadillas de jamón de pavo y queso manchego acompañadas de papa gajo / Turkey ham and manchego cheese quesadillas served with wedge potato.
- HOT DOG** \$150.00
 Servido con papas a la francesa / Served with french fries.
- DEDOS DE POLLO (5 PZAS) / CHICKEN FINGERS (5 PCS)** \$125.00
 A la parrilla o empanizados acompañados de papa gajo.
Grilled or breaded, served with potato wedges.



VEGANO



DISPONIBLE EN TURNO NOCTURNO
23:00 A 7:00 HRS.

Precios expresados en pesos mexicanos, incluye IVA (16%). Los gramajes en todos nuestros alimentos son aproximados antes de su cocción. Comer pescados y mariscos es responsabilidad de quien los consume, ya que obedece a hábitos alimenticios, alergias y predisposiciones. Servicio de entrega en habitación: 20% del total de los alimentos adquiridos

Prices expressed in Mexican pesos, includes VAT (16%). The grammages in all our foods are approximate before cooking. Eating fish and shellfish is the responsibility of the person who consumes them, since it obeys eating habits, allergies and predispositions. Room delivery service: 20% of the total food purchased.

Plan Gourmet Imperial le aplica 40% descuento en platillos a huéspedes con este plan de alimentos, no redimible en dinero ni en otra especie / Imperial Gourmet plan applies 40% discount on dishes to guests with this food plan, not redeemable in money or in any other kind.



BEBIDAS

DRINKS

Refrescos

COCA COLA (REGULAR, SIN AZÚCAR Y LIGHT),
FANTA, YOLI, SIDRAL MUNDET, FRESCA, AGUA
TAXCO

355 ml
\$70.00

Cerveza Nacional

CORONA CERO SIN ALCOHOL* 
CORONA CLARA
CORONA LIGTH
PACÍFICO CLARA
PACÍFICO SUAVE
VICTORIA
MODELO ESPECIAL 
NEGRA MODELO 

355 ml
\$85.00
\$85.00
\$85.00
\$85.00
\$85.00
\$85.00
\$85.00

Cerveza Importada

MICHELOB ULTRA 
STELLA ARTOIS 

355 ml
\$95.00
\$95.00

Cerveza Artesanal

PATRIARCA IMPERIAL STOUT 
PATRIARCA IRISH RED ALE 
BARLEY WINE 
ARRECIFE PREMIUM LAGER 
BOCA NEGRA PILSNER 
GUINNESS STOUT 

355 ml
\$165.00
\$165.00
\$165.00
\$165.00
\$135.00
\$110.00

SELECCIÓN DE VINOS

WINE SELECTION

Blanco

	COPA 150 ml	BOTELLA 750 ml
MASIÓN IMPERIAL, GRAN RESERVA CHARDONNAY, CHILE	\$285.00	\$1,155.00

CASA MADERO CHARDONNAY COAHUILA, MÉXICO 	\$970.00
---	----------

"2V" CASA MADERO CHARDONNAY-CHENIN COAHUILA, MÉXICO 	\$970.00
--	----------

Tinto

	COPA 150 ml	BOTELLA
MANSIÓN IMPERIAL, MAGNIFICO CABERNET SUAVIGNON, CHILE 1.5 lt	\$295.00	\$2,310.00

MANSIÓN IMPERIAL, COLECCIÓN PRIVADA CABERNET SUAVIGNON, CHILE 1.5 lt	\$340.00	\$2,625.00
--	----------	------------

CASA MADERO CABERNET SAUVIGNON COAHUILA, MÉXICO 750 ml 	\$1,260.00
--	------------

CASA MADERO MERLOT COAHUILA, MÉXICO 750 ml 	\$1,260.00
--	------------

Rosado

	COPA 150 ml	BOTELLA 750 ml
L.A CETTO BLANC DE ZINFANDEL VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO	\$170.00	\$730.00

"V" CASA MADERO CABERNET SAUVIGNON COAHUILA, MÉXICO 	\$945.00
---	----------

Vino Espumoso

	COPA 150 ml	BOTELLA 750 ml
L.A CETTO CHAMBRULÉ BRUT VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO	\$170.00	

Champagne

	BOTELLA 750 ml
MOET CHANDON BRUT IMPERIAL EPERNAY, FRANCIA 	\$3,150.00

MOET CHANDON ROSÉ IMPERIAL EPERNAY, FRANCIA 	\$3,780.00
---	------------

MUMM CORDON ROUGE REIMS, FRANCIA 	\$2,730.00
--	------------

