



# MENÚ DE ALIMENTOS

*Descubre nuestros platillos elaborados a la perfección.*

# DESAYUNOS

## HUEVOS DIVORCIADOS

Huevos Divorciados Gourmet sobre un par de tortillas bañado con Salsas Artesanales. (2pz de huevo y 120ml de salsa)

## OMELETTE VEGANO

Omelette Verde con Espinacas y Queso Panela. (2pz de huevo y 100gr de queso panela)

## ENFRIJOLADAS

Enfrijoladas de la Casa con Chorizo Ibérico y Brotes de Cilantro. (3pz de tortilla, 120ml de salsa y 100gr de chorizo)

## MOLLETES

Molletes Artesanales con Queso Manchego Fundido y Pico de Gallo. (1 pan por la mitad, 120gr de frijoles y 70gr de queso)

## MOLLETE DE COCHINITA

Molletes de Cochinita Pibil con Xnipec y Aguacate. (1 pan por la mitad, 120gr de frijoles, 70gr de queso y 120gr de cochinita pibil)

## CHILAQUILES /VERDES O ROJOS

Chilaquiles Tradicionales con Proteína a elección: Pollo, Bistec o Huevo. (150gr fritura de tortilla, 120ml de salsa y 120gr de proteína)

## PARFAIT DE YOGURT Y FRUTAS DEL BOSQUE

Parfait Natural con Frutos del Bosque y Miel Orgánica. (150ml de yogurt, 60gr de frutos del bosque y 20gr de granola)

## HOTCAKES

Hotcakes Esponjosos con Miel de Abeja y Frutos Rojos. (3pzs de 100gr c/u y 30gr de frutos rojos)

# PASTA

## PASTA AL PESTO

Fettuccine al Pesto Cremoso con Nuez Tostada. (150gr de pasta, 60gr pesto, y 10gr de nuez troceada)

## PASTA A LA BOLOÑESA

Spaghetti a la Boloñesa Clásica con Parmesano Reggiano. (150gr de pasta, 150gr salsa boloñesa y 10gr de queso parmesano)

## PASTA CUATRO QUESOS

Farfalle en Salsa Cuatro Quesos Gourmet. (150gr de pasta y 70gr de salsa de 4 quesos)

# COMIDAS Y CENAS

## WRAP DE POLLO

Wrap de Pollo a la Parrilla con Aguacate y Queso Cheddar. (120gr fajita de pollo, 35gr de queso y 50gr de pimienta morrón)

## TACOS DE COCHINITA

Tacos de Cochinita Pibil con Salsa Xnipec y Aguacate Fresco. (3pz tortilla semidorada rellena con 40gr de cochinita pibil c/u)

## HAMBURGUESA

Hamburguesa Premium en Pan Brioche con Aderezo de la Casa. (1pz pan brioche, 150gr de carne 100% de res)

## ENCHILADAS

Enchiladas de Pollo Artesanales. Rojas, Verdes o Mole. (3pz tortilla semidorada rellena de 40gr de pechuga de pollo deshebrada y 120ml de salsa)

# VEGGIE Y VEGETARIANO

## TACO VEGETARIANO

Tacos Frescos de lechuga con Aguacate y Germen de Betabel. (2pz hoja de lechuga italiana, 50gr tofu, 50gr aguacate, 50gr pimientos y 20gr jitomates cherry)

## SANDWICH VEGANO

Sándwich Vegano con Tofu, Hummus y Brotes de Alfalfa. (2pz pan integral, 30gr hummus, 20gr germen de alfalfa, 2 hojas de lechuga y 50gr aguacate)

## ENSALADA ESTILO CAPRESSE

Ensalada Campesina con Pesto de Albahaca y Queso Panela Fresco. (150gr jitomate salades, 150gr queso panela y 30gr pesto)

## ENSALADA GRIEGA

Ensalada Mediterránea con Queso Feta y Aceitunas Verdes. (150gr lechuga troceada, 50gr queso feta, 50gr jitomate saladet y 20gr pepinos)

# MACHETES

## MACHETES

Dobladas Artesanales al comal de Queso, Champiñón, Tinga o Chicharrón. (2pz tortilla tipo flauta, 100gr de relleno y 20gr de lechuga)



# MENÚ DE BEBIDAS

---

*Disfruta bebidas exclusivas preparadas por expertos mientras esperas tu vuelo.*



## MENÚ DE BEBIDAS CORTESÍA

### VODKAS WHISKY BRANDY

### TEQUILA

Reposado

### RON GIN

Blanco

### MEZCAL

Espadin

### LICORES

## CERVEZA

Clara    Obscura

Tarro michelado    Tarro cubano  
Tarro ojo rojo

## REFRESCOS

Coca Colar    Coca Cola light  
Sprite    Fanta  
Fresca

## AGUAS

Ginger Ale    Quina  
Mineral    Natural  
Limonada    Naranjada

## JUGOS

Naranja    Arándano  
Mango    Tomate  
Manzana    Tomate preparado  
Piña

## ELITE

### MARGARITAS

Piña    Limón  
Mango

### MEZCALITAS

Piña    Limón  
Mango

Gin & tonic    Martini seco  
Paloma    Martini sucio  
Martini dulce

Cuba libre    Piña Colada  
Aperol Spritz    Bloody Mary

## VINOS

TINTO    BLANCO  
ESPUMOSO

## MOCKTAILS

Conga  
Sunset  
Limonada eléctrica  
Limonada de coco

### ELITE FROZEN

Piña    Limón  
Mango

Servicio de 12:00pm a 12:00am



## MENÚ DE CAFÉ

---

*Empieza tu viaje con el aroma y sabor de un café  
preparado al momento.*

# MENÚ DE CAFÉ CORTESÍA

## BEBIDAS CALIENTES

Espresso  
Espresso Doble  
Macchiato  
Macchiato Doble  
Flat White  
Americano  
Cappuccino  
Latte  
Chocolate caliente  
Mocha  
Nitto Espresso  
Aeropress  
Chemex

## BEBIDAS FRÍAS

Cold Brew  
Americano frío  
Cappuccino frío  
Latte frío  
Mocha frío  
Chocolate frío

*Servicio 24hrs.*



COSTO EXTRA



# MENÚ DE ALIMENTOS

*Descubre nuestros platillos elaborados a la perfección.*

## DESAYUNOS

### CHILAQUILES CON ARRACHERA VERDES O ROJOS \$290

Chilaquiles con Arrachera Asada y Salsa Artesanal. (150gr de fritura de tortilla, 120ml de salsa y 120gr de arrachera)

### BAGEL DE SALMÓN \$250

Bagel de Salmón Ahumado con Queso Philadelphia y Cebolla Morada. (1pz de baguel por la mitad, 100gr de salmón, 50gr queso crema y 50gr de aguacate)

### PAN FRANCÉS \$120

Pan Francés de la Casa con Mermelada de Frutos Rojos. (2 rebanadas de pan brioche, 30gr de mermelada y 30gr de berries naturales)

### HUEVOS A LA CAZUELA \$170

Cazuela de Huevos con salsa Artesanal. (2pz huevo, 120ml salsa, 10gr queso y 10gr crema ácida)

## SNACKS

### GUACAMOLE \$130

Guacamole Tradicional con Totopos Artesanales y Queso Fresco. (200gr aguacate, 30gr salsa mexicana, 50gr de fritura de tortilla)

### EMPANADAS ARGENTINAS \$210

Empanadas Artesanales de Carne con Aderezo de Chipotle. (3pz empanadas, 60gr carne molida cada una y 50ml de aderezo)

### PAPAS A LA FRANCESA \$130

Papas Fritas Estilo Bistro con Salsa de la Casa. (150gr de papas)

### QUESO FUNDIDO \$185

Queso Fundido con Chorizo o Champiñones, al Estilo Gourmet. (200gr de mezcla de quesos y 70gr de champiñón o chorizo)

## COMIDAS Y CENAS

### ENSALADA CESAR \$210

Ensalada César con Pollo Crujiente y Parmesano Reggiano. (150gr lechuga, 50gr croutones y 20gr de queso parmesano)

### ARRACHERA TAMPIQUEÑA \$320

Arrachera Tampiqueña con Guacamole y Rajas Poblanas. (200gr arrachera, 40gr de guacamole, 1pz tortilla semifrita, 40gr mole, 40gr arroz y 40gr de rajas poblanas)

### STEAK DE RIB EYE \$450

Rib Eye al Gusto con Puré de Zanahoria Rostizada. (250gr carne, 250gr puré de zanahoria)

### SALMÓN A LAS FINAS HIERBAS \$350

Filete de Salmón a las Finas Hierbas con Vegetales Salteados. (240gr filete de salmón, 50gr puré de zanahoria y 50gr arroz)

### RAVIOLI \$210

Ravioli Artesanal con Salsa de Queso y Crema de Hierbas. (150gr pasta y 120ml de salsa)

### CHAMORRO ADOBADO \$210

Chamorro de Cerdo en Adobo Tradicional con Frijoles y Cebolla Morada. (1pz de 350gr aprox, con 120ml de salsa y 50gr de frijoles refritos)

### COLIFLOR ROSTIZADA \$150

Coliflor Rostizada con Almendras y Aderezo de Pimientas. (1pz de 250gr aprox y 50gr de aderezo)

### TOAST DE SALMÓN AHUMADO \$190

Tostada Artesanal con Salmón Ahumado y Arúgula Fresca. (1 rebanada de pan de hogaza, 120gr salmón, 30gr aguacate y 30gr queso crema y 20gr germen de alfalfa)



COSTO EXTRA



## MENÚ DE BEBIDAS

*Disfruta bebidas exclusivas preparadas por expertos  
mientras esperas tu vuelo.*



## MENÚ DE BEBIDAS COSTO EXTRA

### VODKAS

Grey Goose	\$220.00
Absolut Elix	\$200.00
Ciroc	\$200.00

### RON

Zacapa 23	\$290.00
Appleton State Signature	\$120.00
Havana Club 7 años	\$160.00

### BRANDY

Torres 10	\$160.00
Torres 20	\$260.00
Terry Centenario	\$160.00

### COGNAC

Martel V.S.O.P.	\$250.00
Remy Martin V.S.O.P.	\$260.00
Hennessis V.S.O.P.	\$290.00

### WHISKY /WHISKEY

Chivas 12 años	\$220.00
Johnnie Walker Black Label	\$220.00
Glendfiddich	\$270.00
Jack Daniel's	\$160.00
JD Tennessee Apple	\$160.00
JD Honey	\$160.00
Wild Turkey	\$160.00

### TEQUILA

Don Julio Reposado	\$190.00
Don Julio 70	\$220.00
Herradura Añejo	\$220.00
1800 Blanco	\$190.00
Cuervo tradicional	\$150.00
Maestro Dobel Diamante	\$190.00
Tres Generaciones Añejo	\$200.00
Don Julio Blanco	\$160.00

### MEZCAL

Mitre Artesanal Joven	\$170.00
Montelobos	\$170.00
Bruxo num 3	\$250.00
Danzantes	\$250.00

### GINEBRA

Tanqueray Ten	\$230.00
Hendricks	\$230.00
London 1	\$220.00

### LICORES

Vaccari	\$140.00
Campari	\$140.00
Licor 43	\$160.00
Disarono Amaretto	\$160.00
Chinchon Campechano Anis	\$100.00

## VINOS

### TINTOS

L.A. Cetto Petit Syrah	\$150.00
L.A. Cetto Cabernet Sauvignon	\$150.00
Santa Rita Merlot	\$150.00

### ROSADOS

L.A. Cetto Zinfandel	\$150.00
Freixenet Rose	\$320.00

### BLANCO

L.A. Cetto Blanc de Blanc's	\$150.00
L.A. Cetto Sauvignon Blanc	\$150.00
Santa Rita Sauvignon Blanc	\$150.00

### ESPUMOSO

Maschio Prosecco	\$250.00
Freixenet Prosecco	\$300.00

### CHAMPAGNE

Moet & Chandon Brut	\$700.00
Moet & Chandon Rose	\$700.00

# CERVEZA

## NACIONAL

Corona	\$80.00
Bohemia Clara	\$80.00
Bohemia Obscura	\$80.00
XX Lager	\$80.00
Stella Artois	\$85.00
Heineken	\$85.00
Heineken 0.0	\$80.00
Ultra Amstel	\$85.00

## ARTESANAL

Jabali	\$110.00
Ipa	\$120.00
Salvajita	\$110.00
Tempus Dorada	\$110.00
Tempus Doble Malta	\$110.00
Tempus Reserva Especial	\$100.00

Tarro michelado	\$25.00
Tarro cubano	\$35.00
Tarro ojo rojo	\$40.00

# AGUAS

Mineral Ciel	\$45.00
Topochico	\$45.00
Perrier	\$70.00
Natural Bonafont	\$30.00
Ginger	\$45.00
Quina	\$45.00

# ELITE

## MARGARITAS

Piña / mango	\$150.00
Durazno	\$150.00
Tamarindo	\$160.00

## MEZCALITAS

Horchata / mazapan	\$190.00
Tamarindo	\$190.00
Durazno	\$190.00
Jamaica	\$190.00

## COCTELES

Mimosa sabores bubbas	\$200.00
Tinto de Verano	\$100.00
Whisky sour	\$150.00
Negroni (London 1)	\$200.00
Cosmopolitan (London 1)	\$190.00
Gin Berry (London 1)	\$190.00

# REFRESCOS

Coca Cola	\$45.00
Coca Cola Light	\$45.00
Coca Cola 0	\$45.00
Sprite	\$45.00
Sprite 0	\$45.00
Fanta	\$45.00
Squirt	\$45.00
Sidral	\$45.00
Sidral Light	\$45.00

*Servicio 24hrs.*



COSTO EXTRA



## MENÚ DE CAFÉ

*Empieza tu viaje con el aroma y sabor de un café preparado al momento.*

# MENÚ DE CAFÉ

## COSTO EXTRA



Espresso Martini	\$145.00		
Carajillo 43	\$130.00		
Frappe de Taro	\$110.00	Nitto Espresso	\$80.00
Taro frío	\$110.00	Espresso	\$70.00
Frappe de Mocha	\$110.00	Americano	\$80.00
Mocha frío	\$110.00	Capuccino	\$90.00
Frappe de Caramel	\$110.00	Tisana fruta de la Pasión caliente	\$110.00
Caramel frío	\$110.00	Tisana fruta de la Pasión frío	\$110.00
Frappe de Matcha con menta	\$110.00	Tisana frutos rojos caliente	\$110.00
Matcha con menta frío	\$110.00	Tisana frutos rojos frío	\$110.00

NOTA:  
Cambio de leche soya o almendras + \$25.00

*Servicio 24hrs.*