



IN ROOM DINING MENU

DESAYUNO

7 AM – 11 AM

LA PANADERIA

PAN DULCE (1 PZA) \$162.40

Croissant, chocolatín, roll de canela o
concha mexicana

PAN TOSTADO CASERO (3 PZA) \$203.00

Blanco, libre de gluten o multigrano acompañado
de mantequilla y mermeladas caseras

DEL HUERTO

CEREALES \$203.00

Vaso de leche 220 ml, hojuelas de maíz o Zucaritas

AVENA \$365.40

Manzana verde y frutos rojos

PAPAYA \$406.00

Queso cottage, hojuelas de almendra y
miel de jengibre

YOGURT GRIEGO \$406.00

Frutos rojos & granola Parfait

PLATO DE FRUTA \$426.30

Miel y gajos de limón

VINO POR COPEO 150ML

CHAMPAGNE & ESPUMOSO

Bastianich, Flor Prosecco, Brut N/V \$609.00

Ezequiel Montes, Querétaro

Domaine Carneros, Brut, Vintage 2019 \$872.90

By Taittinger, Carneros, California

VINO ROSADO

Tres Raíces, Rose Blend 2022 \$527.80

Dolores Hidalgo, Guanajuato, México

VINO BLANCO

Viceroy, Sauvignon Blanc 2022 \$527.80

Dolores Hidalgo, Guanajuato, México

VINO TINTO

Calixa, Tempranillo Blend 2021 \$588.70

Valle de Guadalupe, Baja California, México

*Precios están en pesos incluyen 16% impuestos 15.60% servicio, \$101.50 MXN de cargo por entrega serán añadidos.
Precios en MXN son un aproximado al tipo de cambio actual
Para pagos en moneda nacional consulta el tipo de cambio en recepción*

SPIRITS 60 ml

Havana 7 years \$365.40

Jack Daniels \$406.00

Condesa Gin \$426.30

Bombay Gin \$426.30

Glenmoragie 10 years \$446.60

Titos \$466.90

Patrón Silver \$487.20

Casa Amigos Plata \$487.20

Bacardi 8 years \$487.20

Grey Goose \$507.50

Zacapa 23 years \$669.90

Glenfiddich 12 years \$791.70

Clase Azul Reposado \$1,380.40

DE LA GRANJA

HUEVOS AL GUSTO (2 pzas) \$507.50

Revueltos, estrellados o pochados, servidos con papas rostizadas y tomates cherry

OMELETTE (3 huevos) \$527.80

(Elegir tres ingredientes)

Espinacas, pimientos, tomate, hongos, cebolla morada, jalapeño, mozzarella, tocino (30g), chorizo (30g)

HUEVOS BENEDICTOS \$568.40

Huevos pochados (2 pzas), tocino canadiense (40 g), muffin inglés, espinaca y Salsa holandesa

CONTINENTAL \$751.10

Fruta de temporada, pan, jugo. Selección de té o café

DESAYUNO AMERICANO \$913.50

Huevos al gusto, (2 huevos) servido con tocino, (2 pzas) salchichas, (2 pzas) tomate cherry, pan tostado y a lado papas asadas o fruta de temporada, café o té (no de especialidad) jugo natural (no smoothies)

ACOMPAÑAMIENTOS:

Jamón de pavo (40 g) \$162.40

Tocino ahumado (30 g) \$162.40

Salchicha de desayuno (90 g) \$182.70

Salchicha de pollo (90 g) \$203.00

Precios están en pesos incluyen 16% impuestos 15.60% servicio, \$101.50 MXN de cargo por entrega serán añadidos.

Precios en MXN son un aproximado al tipo de cambio actual

Para pagos en moneda nacional consulta el tipo de cambio en recepción

Precios están en pesos incluyen 16% impuestos 15.60% servicio, \$101.50 MXN de cargo por entrega serán añadidos.

Precios en MXN son un aproximado al tipo de cambio actual

Para pagos en moneda nacional consulta el tipo de cambio en recepción

FAVORITOS DE CASERO

PANCAKES HECHOS EN CASA (3 PZAS) \$487.20

HUEVOS RANCHEROS \$507.50

Huevos estrellados (2 PZAS), tortilla de maíz, frijoles refritos y queso mozzarella

MACHACA \$527.80

Huevos revueltos a la mexicana (2 PZAS) con machaca (50g), frijoles negros, y tortilla de harina

TOSTADA DE AGUACATE \$548.10

Arugula, tomate, ricotta y dos huevos pochados

PAN FRANCES \$568.40

azúcar con canela, mousse de mascarpone y compota de berries

WAFFLE \$487.20

Frutos rojos, plátano, crema batida y salsa de chocolate

ACOMPÑAMIENTOS

plátano \$101.50

Aguacate \$142.10

Papas rostizadas \$162.40

Fruta \$203.00

Frutos rojos \$203.00

CHILAQUILES ROJOS O VERDES \$507.50

Con huevos estrellados (2PZAS) queso cotija, crema, aguacate y frijoles refritos

Añade a tus chilaquiles:

Bistec (80 G) \$203.00

Pechuga de Pollo (80 G) \$ 162.40

Chorizo de Cerdo (80 G) \$ 162.40

Chorizo Vegano (80 G) \$ 162.40

BAGEL CON SALMÓN CURADO \$466.90

EN CASA (120 G)

CERVEZA

CERVEZA NACIONAL 355 ML \$243.60

Corona

Pacifico

CERVEZA ARTESANAL 355 ML \$182.70

Colimita, Lager

Baja Brewing, Peyote,Pale Ale

Baja Brewing, AY AY AY, IPA

CÓCTELES DE INSIGNIA

AL-MANGO GIN \$426.30

Condesa gin, licor Galiano, jugo de limón,
Pure de mango y jarabe de romero

CASERONNO \$426.30

Ron Havana 7, Amaretto, leche de Almendras y café
espresso

MAKERS FARM \$426.30

Maker Marks, licor de damiana,
jugo de limón, albahaca y jarabe de agave

CHARALITO \$426.30

Tequila Patrón, Gin Campari,
jugo de toronja, bitter de apio, agua tónica

CLÁSICOS

MARGARITA \$426.30 Tequila

Patrón Silver, jugo de limón, y triple sec

MOJITO \$426.30 Ron Bacardi,

jugo de limón, menta y jarabe

PIÑA COLADA \$426.30 Ron

Bacardi, crema de coco y jugo de piña

APEROL SPRITZ \$426.30

Aperol, vino espumoso y agua con gas

MEZCALITA \$426.30 Mezcal

unión, jugo de limón y triple sec

MENU DE NIÑOS

DESAYUNO DE 7AM A 11AM

CEREALES \$203.00

Vaso de leche 220 ml, hojuelas de maíz o Zucaritas

PANCAKES TRADICIONALES (2 PZAS) \$345.10

WAFFLE (1 PZA) \$324.80

Frutos rojos, plátano, crema batida y
salsa de chocolate

HUEVOS AL GUSTO (1 PZA) \$345.10

A elección (1 PZA)

revuelto, frito o pochado,
servido con papas rostizadas y tomates cherry

FRUTA DE TEMPORADA \$365.40

Miel y gajos de limón

AVENA \$365.40

Manzana verde y frutos rojos

Precios están en pesos incluyen 16% impuestos 15.60% servicio, \$101.50 MXN de cargo por entrega serán añadidos.
Precios en MXN son un aproximado al tipo de cambio actual
Para pagos en moneda nacional consulta el tipo de cambio en recepción

Precios están en pesos incluyen 16% impuestos 15.60% servicio, \$101.50 MXN de cargo por entrega serán añadidos.
Precios en MXN son un aproximado al tipo de cambio actual
Para pagos en moneda nacional consulta el tipo de cambio en recepción

LUNCH

DE 12PM – 11PM

ENTRADAS

CALDO DE POLLO \$345.10

Pollo, arroz blanco y vegetales

VICEROY HOT DOG \$345.10

Salchicha, pico de gallo, col, queso cheddar, trocitos de tocino, jalapeño

SOPA DE TORTILLA \$345.10

Aguacate, crema, queso panela y tortilla frita

GUACAMOLE \$345.10

Queso panela, pico de gallo y totopos

ALITAS \$385.70

Alitas de pollo con aderezo ranch y buffalo, crudites

ENSALADA CESAR \$426.30

parmesano, crotones, y anchoas (20g)

Queso

ENSALADA COBB \$446.60

Aguacate, tomate, tocino (30g), elote, huevo cocido (1pza) y aderezo blue cheese

AGREGA A TU ENSALADA:

pollo (60 G) \$162.40

Camarón (60 G) \$203.00

Res (60 G) \$203.00

CEVICHE DE PESCA DEL DÍA (100 G) \$507.50

“Leche de tigre” cacahuete peruano, soya, jengibre, jícama, cebolla, pepino

CEVICHE CAMPECHANO \$548.10

TÉ ARTESANAL 220 ML \$182.70

FRUTOS ROJOS DEL BOSQUE / MASALA CHAI

MANZANILLA / TÉ VERDE (CITRUS SENCHA)

ENGLISH BREAKFAST (TÉ NEGRO)

leche deslactosada, almendra, soja, coco, arroz disponible

OTRAS BEBIDAS

AGUA MINERAL PREMIUM (650 ML) \$365.40

AGUA NATURAL PREMIUM (650 ML) \$365.40

AGUA DE COCO \$223.30

RED BULL 355ML \$238.80

RED BULL SIN AZÚCAR 355ML \$284.20

SODA DE JENGIBRE 355ML \$284.20

CARAJILLO \$365.40

MIMOSA \$426.30

JARRA DE MARGARITA (10 PORCIONES) \$1,867.60

Precios están en pesos incluyen 16% impuestos 15.60% servicio, \$101.50 MXN de cargo por entrega serán añadidos.

Precios en MXN son un aproximado al tipo de cambio actual

Para pagos en moneda nacional consulta el tipo de cambio en recepción

BEBIDAS DE DESAYUNO

7 AM – 11 AM

BEBIDAS 220 ML \$284.20

zumو recién exprimido
naranja, pomelo y zanahoria
batido verde sol

JUGOS 2 LT \$1,563.10

jarra de zumo de naranja
jarra de zumo de pomelo
jarra de zumo de piña
jarra de zumo de arándanos

SELECCIÓN DE ESPECIALIDADES

CALIENTES 220 ML

SELECCIÓN DE MEZCLAS DE VERACRUZ Y CAFÉ ORGÁNICO DE CHIAPAS

1/2 LT jarra de café \$345.10

Con cafeína y sin cafeína

1 LT jarra de café \$548.10

CHOCOLATE \$263.90

100% cocoa Maya

ESPRESSO 75 ML \$142.10

ARTE + LATTE 220 ML

LATTE, CAPPUCCINO, CAFÉ FRIO \$162.40

LOS DE CASERO

QUESADILLAS (3PZS) \$385.70

Tortilla de harina con queso guacamole, pico de gallo

Añade a tu quesadilla.:

Pollo (60G) \$162.40

Camarón (60G) \$203.00

Carne asada (60G) \$203.00

TORTA YUCATECA \$527.80

Bolillo, cochinita pibil (70G), cebolla curada, frijoles negros,
lechuga, tomate, aguacate, queso mozzarella

FISH & CHIPS (170G) \$568.40

Tartar de jalapeño y papas fritas

CLUB SANDWICH \$568.40

Jamón de pavo (30G), tocino (30G), queso provolone,
aguacate, tomate, lechuga, mayonesa y papas a la francesa

HAMBURGUESA CABEÑA (170G/60Z) \$568.40

Tomate, cebolla, lechuga, mayonesa chipotle,

Papas a la francesa

Añade: tocino (30G), queso cheddar, aguacate, cebolla
caramelizada, huevo (1PZA), champiñones

\$74.80 por ingrediente extra

PESCA DEL DÍA (170g) \$609.00

Orzo cremoso con maíz a la parrilla, provolone ahumado,
ejotes, cebollin, aceite de chile macha

HAMBURGUESA VICEROY (226G/80Z) \$812.00

Tocino (30G), cebolla caramelizada, queso mozzarella,
aguacate, lechuga, tomate, mayonesa chipotle, papas a la
francesa

TACOS

CARNITAS (2 PZAS, 120G) \$487.20

Tortilla de maíz, chicharrón prensado, piña y pico de gallo

PESCA DEL DIA (2 PZAS, 120G) \$507.50

Tortilla de maíz, glaseado de adobo negro, cebolla caramelizada, aguacate

TACO DE ASADA (2 PZAS, 120G) \$527.80

Tortilla de maíz, costra de queso, salsa criolla acompañados de frijoles charros

TEMPURA CAMARÓN (2PZAS) \$548.10

Tortilla de harina, mayonesa chipotle y mix de col

OPCIONES VEGETARIANAS

GAZPACHO DE PEPINO \$385.70

Sopa fría de pepino y manzana verde con queso de cabra, yogur y ensalada de tomates heirloom

FAJITAS VEGETARIANAS (2 PZAS) \$385.70

Queso mozzarella y frijoles refritos

HAMBURGUESA IMPOSIBLE (120) \$568.40

Queso mozzarella vegano, tomate, cebolla, aguacate, lechuga

PASTAS

ELIGE TU SALSA: \$466.90

pomodoro
 aglio e olio e pepperoncino

ELIGE TU PASTA:

Spaguetti (130g), fusilli (130g)



MENU DE BEBIDAS

POSTRES



MINI CUPS 3.6OZ \$203.00

VAINILLA
CHOCOLATE
FRESA
DULCE DE LECHE

STRUDEL DE MANZANA \$324.80

Manzana deshidratada, helado de vainilla

CHEESECAKE DE MEZCAL \$324.80

Mermelada de cítricos, Durazno y sorbet de naranja

CHURROS \$345.10

Libre de gluten, caramelo y vainilla

TEXTURAS DE CHOCOLATE \$345.10

Pastel de chocolate, ganache de chocolate oscuro, fresas, helado de vainilla

MENU DE NIÑOS

ALMUERZO

DE 12PM A 11PM

QUESADILLAS (2PZAS) \$284.20

Con guacamole y pico de gallo

Añade a tu quesadilla:

Pollo (60G) \$162.40

Camarón (60G) \$203.00

Carne asada (60G) \$203.00

MACARRONES CON QUESO \$304.50

Queso parmesano

HAMBURGUESA MINI (2 PZAS 120G)

\$345.10

Queso cheddar, tomate, lechuga, y papas a la francesa

FISH AND CHIPS (3PZAS 120G) \$406.00

Salsa tártara y papas a la francesa

DEDOS DE POLLO (5PZAS 120G) \$406.00

French fries and ketchup

SANDWICH DE GALLETA (1 PZA) \$243.60

Vainilla o chocolate

(1 porción)

NOCTURNO

11 PM – 6 AM

VICEROY HOT DOG \$345.10

Salchicha, tomate, cebolla, jalapeños

SINCRONIZADAS (2 PZAS) \$365.40

Guacamole, jamón (30g) pico de gallo y queso mozzarella

SOPA DE TORTILLA \$385.70

Aguacate, crema, queso panela, chicharrón, tortilla frita

ALITAS \$385.70

Alitas de pollo con salsa ranch y bufalo, crudites

GUACAMOLE \$385.70

Queso panela, pico de gallo y totopos

ENSALADA CAESAR \$426.30

Queso parmesano, croutons y anchoas (20G)

Añade a tu ensalada:

Chicken (60 G) \$162.40

HAMBURGUESA CABEÑA (170G/6OZ) \$568.40

Tomate, cebolla, lechuga, mayonesa chipotle y papas fritas

agrega: tocino (30G), queso cheddar, aguacate, cebolla

caramelizada, huevo (1PZA), champiñón

\$81.20 por extra-ingrediente

CLUB SANDWICH \$568.40

Jamón de pavo (30G), tocino (30G), queso provolone, aguacate, tomate, lechuga, mayonesa y papas fritas

Precios están en pesos incluyen 16% impuestos 15.60% servicio, \$101.50 MXN de cargo por entrega serán añadidos.

Precios en MXN son un aproximado al tipo de cambio actual

Para pagos en moneda nacional consulta el tipo de cambio en recepción