

**HOTEL  
CRIOL**

ROOM SERVICE



**HOTEL  
CRIOL**

Río de la Loza norte 6.  
QRO. Centro.

## ROOM SERVICE



### Sopa de tortilla \$155

Tiritas de tortilla frita con cubos de queso panela, aguacate y chile guajillo en rodajas. Bañada en caldillo de jitomate.

### Chilaquiles verdes o rojos \$158

Puño de mini totopos en salsa roja (🍲) o verde. Espolvoreados con queso y crema. Acompañados de frijoles. Con huevo (+ \$19) o pollo (+ \$31)

### Croissant con jamón y queso \$120

Jamón de pechuga de pavo, queso Monterey Jack, lechuga, jitomate, pepino y nuestra mayonesa casera de trufa y cebollín. Acompañado de chips de vegetales deshidratados.

### Quesadillas (3) \$130

Tortillas de maíz hechas a mano con queso Oaxaca derretido. Acompañadas de salsa y aguacate.

### Molletes (2) \$180

Con frijol y queso gratinado. Nuestra salsa de pico de gallo es legendaria.

### Hot Dog Criol \$198

Pan artesanal con salchicha de res, queso gratinado, tocino dorado y jitomate. Acompañado de chips de vegetales y mermelada de tocino de la casa.

### Lasagna de carne \$220

Carne a la bolognesa, salsa bechamel y queso gratinado.

### Wrap de pollo \$175

Pollo a la plancha, queso Monterey Jack, jitomate, pepino y hojas mixtas, envueltos en tortilla de harina casera. Acompañado de chips de vegetales y salsa Tzatziki.

### Avocado Toast

Pan de centeno y nuez con un toque de queso crema y cama de aguacate. Salpicado de linaza y aderezo balsámico. Con 2 huevos y salsa romesco (jitomate deshidratado, pimienta rostizado y almendra) \$155  
Con jamón serrano (40 gr) \$169

### Bowl Caprese \$195

Jitomate cherry, queso mozzarella, hojas de albahaca y ralladura de limón, bañada con de aceite de oliva y vinagre balsámico. Acompañada de pan tostado de centeno y nuez de castilla.

### Ensalada de cítricos \$145

Variedad de lechugas con nuez, queso de cabra y arándanos con supremas de naranja y toronja. Acompañada de aderezo de miel mostaza.

## BEBIDAS



### Café americano \$45

### Nespresso

Lungo \$49 • Espresso \$49  
Europeo \$65 • Descafeinado \$49  
Cappuccino \$65 • Latte \$65

### Leche

Vaso de leche natural \$35  
Vaso de leche con chocolate \$45  
Jarra de leche \$45

### Licudo de frutos rojos

Con leche light \$65  
Con leche de almendras \$79

### Limonada o naranjada \$52

### Refresco \$38

### Jugos (250 ml)

Naranja \$38  
Guayaba \$45  
Verde (menta, manzana, piña, apio, perejil y naranja) \$45

### Té (1 taza) \$40

### Agua embotellada \$25

### Agua mineral \$40

### Malteadas

Taro \$105  
Chocolate \$95  
Vainilla \$95

## MIXOLOGÍA



### Carajillo \$120

Café espresso con Licor del 43.

### Bellini \$85

Jugo de durazno y prosecco.

### Mamba negra \$120

Agua mineral, jugo de limón, carbón activado y mezcal oaxaqueño joven.

### Mojito \$75

Jugo de limón, agua mineral, ron y hierbabuena.

### Sonic \$75

Agua tónica, agua mineral, rodajas de limón y ginebra.

### Bloody Cesar \$75

Clamato preparado con salsas negras, jugo de limón y vodka.

## DULCE



Croissant (45 gr) • Bolillo (40 gr) • Oreja (35 gr) •

Concha (40 gr) • \$15 c/u

Galleta de avena con chocolate \$25

Waffles \$125