

# PISO UNO

Desayuno, Parrilla & Vino

# MENÚ

DESAYUNO



LUNES A DOMINGO 6:30 AM - 12:30 PM  
AV. P. SÁNCHEZ 130 SUR, COLONIA CENTRO  
TEL. (311) 133 7060 | WWW.HOTELESFRAY.COM

## CAFÉ

CAFÉ con refill (2)	\$35
CAFÉ ESPRESSO	\$30
CHOCOLATE CALIENTE	\$40
TÉ	\$25

## JUGOS

	M (330 ml)	G (500 ml)
NARANJA	\$40	\$53
TORONJA	\$45	\$58
VERDE	\$47	\$60

## LICUADOS (500 ml)

PLÁTANO	\$55
FRESA	\$57
PLÁTANO Y MANZANA	\$48
CHOCOMILK	\$52

## BEBIDAS

AGUA EMBOTELLADA (600 ml)	\$30
REFRESCO / A. MINERAL (355 ml)	\$37
LIM. / NARANJADA NAT. (500 ml)	\$50
LIM. / NARANJADA MIN. (500 ml)	\$57

## LIGERO & DULCE

<b>BOWL DE FRUTAS</b> Frutas de temporada, granola y miel.	\$68
<b>YOGURT CON FRUTA</b> Granola y miel.	\$74
<b>COPA DE MELÓN CON COTTAGE</b> Miel de abeja y amaranto.	\$74
<b>REQUESÓN BOTANERO</b> Cilantro, cebolla y jitomate.	\$63
<b>JOCOQUE</b> Acompañado de tortillas y salsa martajada.	\$63
<b>GUACAMOLE MEXICANO</b> Cilantro, cebolla, queso cotija y jitomate.	\$74
<b>PAN FRANCÉS</b> <b>Natural:</b> Fresa, plátano y granola <b>Dulce:</b> Compota de frutos, crema batida, almendras tostadas y fresas.	\$68 \$79
<b>HOT CAKES (3 piezas)</b> <b>Naturales:</b> Mantequilla y miel de maple. <b>Especiales:</b> Compota de frutos, crema batida almendras tostadas y fresas.	\$74 \$84
<b>WAFFLE</b> Mantequilla y miel de maple.	\$74

## ESPECIALIDADES

<b>CHILAQUILES ROJOS/VERDES</b> Ricos chilaquiles en salsa con crema, queso, cebolla y cilantro acompañados de frijoles. Salsa de chilaquiles verdes cont. cacahuete. <b>Agrega Chorizo o huevo estrellado: +\$16</b> Pollo, machaca o pierna: +\$26 Arrachera: +\$32 / Camarones: +\$37	\$116
<b>MACHACA (CON HUEVO / A LA MEXICANA) (110g)</b> Nuestra tradicional machaca, frijoles y chilaquiles.	\$147
<b>HÍGADO ENCEBOLLADO (180g)</b> Acompañado de frijoles y chilaquiles.	\$147
<b>CHICHARRÓN EN SALSA VERDE (110g)</b> Acompañado de frijoles y chilaquiles.	\$140
<b>CARNE CON CHILE (150g)</b> Suave filete de res acompañado de frijoles y chilaquiles.	\$185
<b>FAJITAS DE POLLO (150g)</b> Mix de pollo, pimientos, cebolla y jitomate con frijoles. Con arrachera +\$45	\$158
<b>ENCHILADAS SUIZAS (3 piezas)</b> Gratinadas, rellenas de pollo, a elegir entre salsa verde (contiene cacahuete) o roja cremosa.	\$155
<b>ENFRIJOLADAS (3 piezas)</b> Con chorizo, pollo o pierna.	\$125
<b>TORTA DE PIERNA FRAY</b> Pierna / Pollo / Jamón / Panela Combinada con panela +\$13	\$51
<b>QUESADILLAS (3 piezas)</b> Acompañadas de frijoles y salsa martajada. Con chorizo, jamón o champiñones +\$16 / Camarón o arrachera +\$32	\$126

## POSTRES

CHEESECAKE DE ZARZAMORA	\$69	PASTEL ALEMÁN	\$69
PASTÉL DE ZANAHORIA	\$69	PAN DE ELOTE	\$45
TARTA DE NUEZ	\$59	NIEVE DE VAINILLA	\$45
BROWNIE CON NIEVE DE VAINILLA	\$69	AFOGATTO	\$69

El consumo de alimentos crudos es responsabilidad de quién los consume. Si usted es alérgico a algún alimento, por favor háganoslo saber. Contamos con seguro de responsabilidad civil. Precios incluyen I.V.A.

## TOAST & SANDWICHES CON PAPAS A LA MANTEQUILLA O ENSALADA DULCE.

<b>TOAST AVOCADO (1 pieza)</b> Queso cottage, aguacate, germinado y hojuelas de chile.	\$92
<b>TOAST SELECT (1 pieza)</b> Aguacate, panela asada, huevo estrellado, tomate asado y germinado con reducción de balsámico.	\$103
<b>TOAST DULCE (1 pieza)</b> Requesón, miel de abeja, fresas y amaranto acompañado con fruta.	\$82
<b>SÁNDWICH DE CLARAS</b> Espinacas, champiñones, requesón, aguacate, lechuga y jitomate.	\$124
<b>SÁNDWICH ESTRELLADO</b> Con huevo estrellado, jamón de pavo, aguacate, lechuga, cebolla, jitomate, queso mozzarella asado y tocino crujiente.	\$126
<b>SÁNDWICH DE ARRACHERA (110g)</b> Costra de queso, champiñones al guajillo, germinado, aderezo cilantro y queso de cabra.	\$147
<b>CLUB SÁNDWICH</b> 4 rebanadas de pan, jamón, pollo, tocino, queso amarillo, lechuga, cebolla y tomate, acompañado de papas fritas.	\$119

## PAQUETES FRAY INCLUYE JUGO O FRUTA + CAFÉ O TÉ

<b>DESAYUNO AMERICANO</b> Cereal con leche / Hot cakes naturales / Waffle.	\$136
<b>DESAYUNO NORTEÑO</b> Machaca con huevo / Chicharrón en salsa verde / Hígado encebollado.	\$207
<b>DESAYUNO MEXICANO</b> Carne asada al grill con chilaquiles rojos y frijoles.	\$236
<b>DESAYUNO SELECT</b> Arrachera (150g), huevos estrellados, chilaquiles rojos y frijoles. Opción a ensalada.	\$260
<b>DESAYUNO DULCE</b> Hot cakes (2 piezas), tocino crujiente, huevo estrellado o revuelto y fruta.	\$158
<b>DESAYUNO CAMPIRANO</b> Chilaquiles con pollo / Fajitas de pollo / Huevos al gusto.	\$200
<b>DESAYUNO MEXCALTITÁN</b> Omelette con queso, camarones, chile morrón y cebolla.	\$210
INCLUIR JUGO -Y- FRUTA: +\$36   CRECER JUGO A TAMAÑO GRANDE: +\$13	

## HUEVOS CON PAPAS A LA MANTEQUILLA, ENSALADA O CHILAQUILES.

<b>ESTRELLADOS</b> Tiernos o cocidos con tiras de tocino.	\$116
<b>RANCHEROS / DIVORCIADOS</b> Estrellados sobre tortilla bañados con salsa roja suave.	\$137
<b>REVUELTOS AL GUSTO</b> Elige 2 ingredientes: Champiñones / Chorizo / Jamón / Salchicha / Tocino / Rajas / Panela / Espinacas / Morrón / A la mexicana. Opcional: Solo claras +\$15	\$137
<b>HUEVOS MORITA</b> Tortilla dorada con frijoles, 2 huevos estrellados, aguacate, cilantro y salsa morita.	\$147
<b>HUEVOS ENCHICHARRONADOS</b> Huevos rancheros bañados en chicharrón en salsa verde con chile morita.	\$152

## OMELETTES CON PAPAS A LA MANTEQUILLA, ENSALADA DULCE O CHILAQUILES. OPCIONAL: SOLO CLARAS +\$16

<b>OMELETTE AL GUSTO</b> Elige 2 ingredientes: Champiñones / Chorizo / Jamón / Salchicha / Tocino / Rajas / Panela / Espinacas / Morrón / A la mexicana.	\$131
<b>OMELETTE ESPECIAL</b> Carne en salsa picosita, tocino, morrón, cebolla, champiñones y queso.	\$152
<b>OMELETTE SALUDABLE</b> Tres claras con rajitas, panela asada y nopal.	\$147
<b>OMELETTE VEGETARIANO</b> Tres claras, espinacas, panela asada y verduras.	\$137
<b>OMELETTE DEL MAR</b> Chile morrón, cebolla, camarones y queso. Cambio a salmón +\$25	\$147

# PISO UNO

Desayuno, Parrilla & Vino

# MENÚ

COMIDA Y CENA



LUNES A DOMINGO 6:30 AM - 12:30 PM  
AV. P. SÁNCHEZ 130 SUR, COLONIA CENTRO  
TEL. (311) 133 7060 | WWW.HOTELESFRAY.COM

## ENSALADAS

<b>CAPRESSE</b> Rodajas de tomate, queso mozzarella, albahaca, oliva, pesto y balsámico.	\$115
<b>CÉSAR</b> Mix de lechugas, aderezo hecho en casa, crotones y queso parmesano.	\$125
<b>ENSALADA DEL HUERTO</b> Mix de lechuga, espinacas, frutos rojos, aguacate, almendras tostadas y queso de cabra con reducción de balsámico.	\$135
Agrega: Pollo (100g) +\$40 / Salmón, Camarón o Atún (80g) +\$65	

## PASTAS

<b>FETUCCINI ALFREDO</b> (280g) Salsa crema y queso parmesano.	\$130
<b>ESPAGUETI MARINA</b> (320g) Con mejillones, camarón, pulpo al ajo con vino blanco en salsa de pulpa de tomate.	\$200
<b>FETUCCINI AL PESTO</b> (280g) Acompañado con tomate cereza y queso parmesano.	\$160
<b>ESPAGUETI BOLOÑESA</b> (320g) Tradicional pomodoro con vino tinto, carne de res y especias frescas.	\$180
Agrega: Pollo (100g) +\$40 Salmón, Camarón, Atún, Mejillones o Arrachera (80g) +\$65	

## DEL MAR Y TIERRA

<b>TIRADITO DE ATÚN Y CAMARÓN</b> (350g) Zumo de limón con salsa negra oriental especial, cebolla, láminas de pepino y ajonjolí.	\$220
<b>AGUACHILE DE CAMARÓN (VERDE O NEGRO)</b> (220g) Camarón crudo en salsa de chiles verde o negra con láminas de pepino y cebolla morada.	\$180
<b>AGUACHILE DE SALMÓN (VERDE O NEGRO)</b> (250g) Trozos de salmón crudo en mezcla de láminas de pepino y chile verde, cebolla cilantro, aguacate y piel de salmón crujiente.	\$220
<b>AGUACHILE DE RIB-EYE</b> (250g) Rica carne de res a las brasas salseada en salsa negra especial de la casa, láminas de pepino y cebolla morada.	\$260
<b>MEJILLONES AL AJILLO</b> (~18 piezas) Con rica cebolla cristalizada, chile guajillo, vino blanco con un toque de zumo de limón.	\$235

## TACOS

<b>PULPO A LAS BRASAS</b> (150g) Marinado en ajo y especias, costra de queso y aguacate con cebolla desflemada. 3 piezas.	\$190
<b>TACOS DE ARRACHERA</b> (150g) Rico arrachera a las brasas, queso cheddar cebolla salteada con ensalada de aguacate. 3 piezas.	\$165
<b>TACOS DE ATÚN SELLADO</b> (150g) Piña a las brasas, ensalada de aguacate, láminas de chile verde, salsa morita y cebolla desflemada con germinado de alfalfa. 3 piezas.	\$175
<b>TACOS DE CAMARÓN AL PASTOR</b> (150g) Marinado en adobo de chiles, queso cheddar con ensalada de aguacate cebolla desflemada. 3 piezas.	\$170
<b>QUESADILLAS</b> (3 piezas) Acompañadas de frijoles y salsa martajada. Con chorizo, jamón o champiñones +\$15 / Camarón o arrachera +\$35	\$120

## HAMBURGUESAS

<b>CLUB SÁNDWICH</b> 4 panes, jamón, pollo, tocino, queso amarillo, lechuga, cebolla, tomate, con papas fritas.	\$110
<b>HAMBURGUESA DE CAMARÓN</b> (85g) Camarones salteados, tocino, morrón y cebolla, cheddar, lechuga.	\$185
<b>CHEESE BURGER</b> (150g) Sirloin, tocino, cheddar, cebolla caramelizada, lechuga y tomate.	\$180
<b>HAMBURGUESA DE ARRACHERA</b> (110g) Con cebolla asada y tocino crujiente, cheddar, lechuga y tomate.	\$195
Acompañadas de papas fritas. Cambio a papas gajo +\$20	

## SNACKS

PAPAS FRITAS (300g)	\$75
ELOTE AMARILLO (1 pieza)	\$60
PAPAS GAJO (300g)	\$125
NUGGETS DE POLLO (300g)	\$80

Consumo de alimentos crudos es responsabilidad de quién los consume. Precios incluyen I.V.A.

## GUARNICIONES

PAPAS FRITAS (150g)
ELOTE AMARILLO (1/2 pieza)
PURE DE PAPÁ (150g)
VERDURAS A LA MANTEQUILLA (125g)
PAPAS GAJO (150g)

## SOPAS

<b>SOPA DE FIDEO</b>	\$49
<b>ARROZ</b>	\$49
<b>CONSUMÉ DE POLLO</b>	\$55
<b>SOPA AZTECA</b> Caldo de tomate con chipotle, tiras de tortilla, aguacate, queso y crema.	\$70

## PARA COMPARTIR

<b>PANELA ASADA</b> (350g) Torre de panela a las hierbas con arrachera y nopales asados con salsa martajada.	\$155
<b>QUESO FUNDIDO</b> (200g) Agrega Chorizo / Champiñones +\$15 Agrega Camarón / Pulpo / Arrachera +\$35	\$110
<b>REQUESÓN BOTANERO</b> (150g) Cilantro, cebolla y jitomate.	\$60
<b>GUACAMOLE MEXICANO</b> (150g) Cilantro, cebolla, queso cotija y jitomate.	\$70
<b>CAMARONES ROCA</b> (300g) Crujiente capeado de cerveza, mix de especias, salsa de cilantro, salsa dulce de ajonjolí y cilantro fresco.	\$160
<b>CHICHARRÓN DE ATÚN</b> (220g) Rico sabor agridulce con cebolla desflemada, láminas de chile y guacamole.	\$210
<b>CHISTORRA</b> (200g) Asada a las brasas con salsa martajada	\$120
<b>DEL GRILL ACOMPAÑADOS DE ENSALADA Y UNA GUARNICIÓN</b>	
<b>PULPO AL GRILL</b> (250g) Pulpo flameado al tequila acompañado de piña al grill.	\$295
<b>SALMÓN AL GRILL</b> (250g) Marinado a las finas hierbas en salsa cremosa de cilantro.	\$295
<b>MEDALLÓN SELLADO</b> (220g) Atún con costra de ajonjolí con reducción de balsámico.	\$285
<b>PECHUGA DE POLLO</b> (250g) Jugosa pechuga marinada con mezcla de especias, ralladura de limón y hojuelas de chile.	\$215
<b>PESCADO AL GUSTO</b> (250g) Al Ajillo / A la plancha / Cilantro / Diabla	\$235
<b>CAMARONES AL GUSTO</b> (200g) Al Ajillo / Al grill / A la diabla / Empanizados	\$235
<b>ARRACHERA</b> (300g) Libre de grasa de muy buen sabor.	\$300
<b>RIB-EYE</b> (300g) Corte tierno con gran sabor a hierbas finas.	\$300
<b>PICAÑA</b> (300g) Corte brasileño con rica grasa natural.	\$325
<b>COWBOY</b> (350g) Con un marmoleo ligero y gran hueso, se recomienda en término ¾.	\$360

## TRADICIONALES DEL FRAY

<b>POLLO EN MOLE O PIPIÁN</b> (250g) Con arroz	\$200
<b>TORTA DEL FRAY</b> Pierna / Pollo / Jamón / Panela. Combinada c/panela +\$12	\$51
<b>TOSTADA RAYADA</b> Con pollo, pierna o pata (1 pieza)	\$55
<b>MILANESA DE RES O POLLO</b> (150g)	\$165
<b>ENSALADA DE POLLO / ATÚN</b> (100g) Preparada con mayonesa Cambio por camarón (100g) +\$40	\$110
<b>ENCHILADAS / ENMOLADAS</b> Rellenas de pollo o pierna (3 piezas)	\$145
<b>ENCHILADAS SUIZAS</b> (3 piezas) Gratinadas, rellenas de pollo o pierna, a elegir entre salsa verde cremosa (contiene cacahuete) o salsa roja cremosa.	\$155
<b>ENFRIJOLADAS</b> Rellenas de pollo o pierna (3 piezas)	\$125
<b>CARNE A LA TAMPIQUEÑA</b> (160g) Jugoso filete de res con 2 enchiladas de queso, frijoles y guacamole.	\$235
<b>FILETE MIGNON</b> (180g) Delicioso corte suave en salsa a base de champiñones.	\$245

## PARRILLADA SELECT

Chistorra (250g), Arrachera/Rib-Eye/Picaña (300g), Pulpo al grill (250g), Chicharrón de atún (220g), Papas gajo, Elote amarillo, Guacamole y Ensalada.  
4 personas.

**\$880**

Si ud. es alérgico a algún alimento, háganoslo saber. Contamos con seguro de responsabilidad civil

# PISO UNO

Desayuno, Parrilla & Vino

# MENÚ

BEBIDAS Y POSTRES



LUNES A DOMINGO 6:30 AM - 12:30 PM  
AV. P. SÁNCHEZ 130 SUR, COLONIA CENTRO  
TEL. (311) 133 7060 | WWW.HOTELESFRAY.COM

## DESTILADOS (1.5 oz.)

### BRANDY

TORRES 10	\$90
LEPANTO	\$130

### VODKA

SMIRNOFF	\$80
GREY GOOSE	\$110

### TEQUILA Y MEZCAL

TRADICIONAL	\$90
DON JULIO BLANCO	\$95
MEZCAL 400 CONEJOS	\$95
DON JULIO REPOSADO	\$110
1800 CRISTALINO	\$110
DON JULIO 70	\$130

### WHISKY

JACK DANIEL'S	\$95
J.W. ETIQUETA NEGRA	\$120
BUCHANAN'S 12	\$115
MACALLAN 12	\$170
BUCHANAN'S 18	\$180

### RON

BACARDI BLANCO	\$80
APPLETON STATE	\$90

### GINEBRA

TANQUERAY	\$90
-----------	------

### COGNAC

MARTELL VSOP	\$120
--------------	-------

### DIGESTIVOS Y OTROS

SANGRITA	\$30
ANIS DULCE	\$65
BAILEY'S	\$80
LICOR 43	\$80
AMARETTO DISARONNO	\$80
CIELO ROJO	\$70
MICHELADA	\$65
APEROL SPRITZ	\$130

## POSTRES

CHEESECAKE DE ZARZAMORA	\$69
PASTÉL DE ZANAHORIA	\$69
TARTA DE NUEZ	\$59
BROWNIE CON NIEVE DE VAINILLA	\$69
PASTEL ALEMÁN	\$69
PAN DE ELOTE	\$45
NIEVE DE VAINILLA	\$45
AFOGATTO	\$69

## VINO TINTO (750 ml)

### MÉXICO

CASA MADERO CABERNET SAUVIGNON	\$650
CASA MADERO SHIRAZ	\$650
L.A. CETTO CABERNET SAUVIGNON	\$330
L.A. CETTO NEBBIOLO	\$400
L.A. CETTO PETITE SIRAH	\$300

### CHILE

CASILLERO DEL DIABLO CABERNET SAU.	\$400
CASILLERO DEL DIABLO MERLOT	\$400
CONCHA Y TORO CABERNET SAU.	\$300
CONCHA Y TORO MERLOT	\$300

## VINO BLANCO (750 ml)

### MÉXICO

CASA MADERO CHARDONNAY	\$550
L.A. CETTO BLANC DE BLANCS	\$300
L.A. CETTO CHARDONNAY	\$300

### CHILE

CASILLERO DEL DIABLO CHARDONNAY	\$400
CONCHA Y TORO SAUVIGNON BLANC	\$300

## CHAMPAGNE (750 ml)

MOËT CHANDON	\$1,850
--------------	---------

## MIXOLOGÍA SIN ALCOHOL

LIMONADA AZUL Agua mineral, curaçao y zumo de limón	\$65
TROPICAL Agua mineral, granadina, naranja y maracuyá	\$65
JAMAQUITA Agua mineral, frutos rojos y concentrado de jamaica	\$65
JAMAICA CÍTRICA Agua mineral, concentrado de jamaica y zumo de limón y naranja	\$65

## BEBIDAS

AGUA NATURAL BOTELLA (600ml)	\$30
REFRESCO (355ml)	\$37
AGUA MINERAL (355ml)	\$37
NARANJADA/LIM. NAT. (500ml)	\$50
NARANJADA/LIM. MINERAL (500ml)	\$57
CAFÉ	\$35
CAFÉ ESPRESSO	\$30
CAPUCHINO	\$50

## CERVEZA (355 ml)

CORONA	\$40
PACÍFICO	\$40
MODELO ESPECIAL	\$40
NEGRA MODELO	\$40
BOHEMIA	\$40
STELLA ARTOIS	\$40
BOHEMIA OSCURA	\$40
MICHELOB ULTRA	\$40
HEINEKEN	\$40
TECATE	\$40
SAN BLAS (ARTESANAL)	\$76

## MIXOLOGÍA

\$100

### CLERICOT

Vino tinto, agua mineral y fruta picada con un toque de jarabe.

### MEZCARACUYÁ

Mezcal y maracuyá, escarchado con sal de gusano.

### TEQUILÍÑA

Tequila blanco, licor de chile y pepino.

### RED TONIC

Ginebra y agua tónica con frutos rojos

### CITRUS TONIC

Ginebra y agua tónica con cítricos

### PINK MARACUYÁ

Vino rosado, maracuyá, jarabe de jamaica y frutos rojos

### GIN & ROSÉ

Vino rosado, ginebra y frutos rojos

### COCTERÍA CLÁSICA

Mojito, Manhattan, Bloody Mary y más

## A BASE DE CAFÉ

CARAJILLO	\$120
AFOGATTO CON LICOR 43	\$120

### COMPARTE NUESTRO MENÚ

ESCANEA EL CÓDIGO CON TU CELULAR PARA DESCARGAR Y COMPARTIR

