

PISO UNO

Desayuno, Parrilla & Vino

MENÚ

DESAYUNO



LUNES A DOMINGO 6:30 AM - 10:30 PM
AV. P. SÁNCHEZ 130 SUR, COLONIA CENTRO
TEL. (311) 133 7060 | WWW.HOTELESFRAY.COM

CAFÉ

CAFÉ con refill (2)	\$37
CAFÉ ESPRESSO	\$32
CHOCOLATE CALIENTE	\$42
TÉ	\$27

JUGOS

	M (330 ml)	G (500 ml)
NARANJA	\$42	\$56
TORONJA	\$48	\$62
VERDE	\$50	\$64

LICUADOS (500 ml)

PLÁTANO	\$58
FRESA	\$60
PLÁTANO Y MANZANA	\$50
CHOCOMILK	\$55

BEBIDAS

AGUA EMBOTELLADA (600 ml)	\$30
REFRESCO / A. MINERAL (355 ml)	\$37
LIM. / NARANJADA NAT. (500 ml)	\$53
LIM. / NARANJADA MIN. (500 ml)	\$60

LIGERO & DULCE

BOWL DE FRUTAS Frutas de temporada, granola y miel.	\$72
YOGURT CON FRUTA Granola y miel.	\$78
COPA DE MELÓN CON COTTAGE Miel de abeja y amaranto.	\$78
REQUESÓN BOTANERO Cilantro, cebolla y jitomate.	\$67
JOCOQUE Acompañado de tortillas y salsa martajada.	\$67
GUACAMOLE MEXICANO Cilantro, cebolla, queso cotija y jitomate.	\$78
PAN FRANCÉS Natural: Fresa, plátano y granola	\$72
Dulce: Compota de frutos, crema batida, almendras tostadas y fresas.	\$84
HOT CAKES (3 piezas) Naturales: Mantequilla y miel de maple.	\$78
Especiales: Compota de frutos, crema batida almendras tostadas y fresas.	\$89
WAFFLE Mantequilla y miel de maple.	\$78

ESPECIALIDADES

CHILAQUILES ROJOS/VERDES Ricos chilaquiles en salsa con crema, queso, cebolla y cilantro acompañados de frijoles. Salsa de chilaquiles verdes cont. cacahuete. Agrega Chorizo o huevo estrellado: +\$17 Pollo, machaca o pierna: +\$28 Arrachera: +\$34 / Camarones: +\$39	\$123
MACHACA (CON HUEVO / A LA MEXICANA) (110g) Nuestra tradicional machaca, frijoles y chilaquiles.	\$156
HÍGADO ENCEBOLLADO (180g) Acompañado de frijoles y chilaquiles.	\$156
CHICHARRÓN EN SALSA VERDE (110g) Acompañado de frijoles y chilaquiles.	\$148
CARNE CON CHILE (150g) Suave filete de res acompañado de frijoles y chilaquiles.	\$196
FAJITAS DE POLLO (150g) Mix de pollo, pimientos, cebolla y jitomate con frijoles. Con arrachera +\$48	\$167
ENCHILADAS SUIZAS (3 piezas) Gratinadas, rellenas de pollo, a elegir entre salsa verde (contiene cacahuete) o roja cremosa.	\$164
ENFRIJOLADAS (3 piezas) Con chorizo, pollo o pierna.	\$133
TORTA DE PIERNA FRAY Pierna / Pollo / Jamón / Panela Combinada con panela +\$14	\$54
QUESADILLAS (3 piezas) Acompañadas de frijoles y salsa martajada. Con chorizo, jamón o champiñones +\$17 / Camarón o arrachera +\$34	\$134

POSTRES

CHEESECAKE DE ZARZAMORA	\$73	TAMAL DE LIMA	\$53
PASTÉL DE ZANAHORIA	\$73	PASTEL ALEMÁN	\$73
TARTA DE NUEZ	\$63	PAN DE ELOTE	\$48
BROWNIE CON NIEVE DE VAINILLA	\$73	AFOGATTO	\$73

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

TOAST AVOCADO (1 pieza) Queso cottage, aguacate, germinado y hojuelas de chile.	\$98
TOAST SELECT (1 pieza) Aguacate, panela asada, huevo estrellado, tomate asado y germinado con reducción de balsámico.	\$109
TOAST DULCE (1 pieza) Requesón, miel de abeja, fresas y amaranto acompañado con fruta.	\$87
SÁNDWICH DE CLARAS Espinacas, champiñones, requesón, aguacate, lechuga y jitomate.	\$131
SÁNDWICH ESTRELLADO Con huevo estrellado, jamón de pavo, aguacate, lechuga, cebolla, jitomate, queso mozzarella asado y tocino crujiente.	\$134
SÁNDWICH DE ARRACHERA (110g) Costra de queso, champiñones al guajillo, germinado, aderezo cilantro y queso de cabra.	\$156
CLUB SÁNDWICH 4 rebanadas de pan, jamón, pollo, tocino, queso amarillo, lechuga, cebolla y tomate, acompañado de papas fritas.	\$126

PAQUETES FRAY INCLUYE JUGO O FRUTA + CAFÉ O TÉ

DESAYUNO AMERICANO Cereal con leche / Hot cakes naturales / Waffle.	\$144
DESAYUNO NORTEÑO Machaca con huevo / Chicharrón en salsa verde / Hígado encebollado.	\$228
DESAYUNO MEXICANO Carne asada al grill con chilaquiles rojos y frijoles.	\$250
DESAYUNO SELECT Arrachera (150g), huevos estrellados, chilaquiles rojos y frijoles. Opción a ensalada.	\$275
DESAYUNO DULCE Hot cakes (2 piezas), tocino crujiente, huevo estrellado o revuelto y fruta.	\$167
DESAYUNO CAMPIRANO Chilaquiles con pollo / Fajitas de pollo / Huevos al gusto.	\$212
DESAYUNO MEXCALTITÁN Omelette con queso, camarones, chile morrón y cebolla.	\$228

INCLUIR JUGO -Y- FRUTA: +\$38 | CRECER JUGO A TAMAÑO GRANDE: +\$14

HUEVOS CON PAPAS A LA MANTEQUILLA, ENSALADA O CHILAQUILES.

ESTRELLADOS Tiernos o cocidos con tiras de tocino.	\$123
RANCHEROS / DIVORCIADOS Estrellados sobre tortilla bañados con salsa roja suave.	\$145
REVUELTOS AL GUSTO Elige 2 ingredientes: Champiñones / Chorizo / Jamón / Salchicha / Tocino / Rajas / Panela / Espinacas / Morrón / A la mexicana. Opcional: Solo claras +\$16	\$145
HUEVOS MORITA Tortilla dorada con frijoles, 2 huevos estrellados, aguacate, cilantro y salsa morita.	\$156
HUEVOS ENCHICHARRONADOS Huevos rancheros bañados en chicharrón en salsa verde con chile morita.	\$160

OMELETTES CON PAPAS A LA MANTEQUILLA, ENSALADA DULCE O CHILAQUILES. OPCIONAL: SOLO CLARAS +\$17

OMELETTE AL GUSTO Elige 2 ingredientes: Champiñones / Chorizo / Jamón / Salchicha / Tocino / Rajas / Panela / Espinacas / Morrón / A la mexicana.	\$139
OMELETTE ESPECIAL Carne en salsa picosita, tocino, morrón, cebolla, champiñones y queso.	\$160
OMELETTE DEL MAR Chile morrón, cebolla, camarones y queso. Cambio a salmón +\$25	\$156
LAS SIGUIENTES OPCIONES NO INCLUYEN GUARNICIÓN ADICIONAL:	
OMELETTE SALUDABLE Tres claras con rajas, panela asada y nopal.	\$156
OMELETTE VEGETARIANO Tres claras, espinacas, panela asada y verduras.	\$145

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.

PISO UNO

Desayuno, Parrilla & Vino

MENÚ

COMIDA Y CENA



LUNES A DOMINGO 6:30 AM - 10:30 PM
AV. P. SÁNCHEZ 130 SUR, COLONIA CENTRO
TEL. (311) 133 7060 | WWW.HOTELESFRAY.COM

ENSALADAS

CAPRESSE Rodajas de tomate, queso mozzarella, albahaca, oliva, pesto y balsámico.	\$122
CÉSAR Mix de lechugas, aderezo hecho en casa, crotones y queso parmesano.	\$133
ENSALADA DEL HUERTO Mix de lechuga, espinacas, frutos rojos, aguacate, almendras tostadas y queso de cabra con reducción de balsámico.	\$143
Agrega: Pollo (100g) +\$42 / Salmón, Camarón o Atún (80g) +\$69	

PASTAS

FETUCCINI ALFREDO (280g) Salsa crema y queso parmesano.	\$138
ESPAGUETI MARINA (320g) Con mejillones, camarón, pulpo al ajo con vino blanco en salsa de pulpa de tomate.	\$212
FETUCCINI AL PESTO (280g) Acompañado con tomate cereza y queso parmesano.	\$170
ESPAGUETI BOLOÑESA (320g) Tradicional pomodoro con vino tinto, carne de res y especias frescas.	\$190
Agrega: Pollo (100g) +\$42 Salmón, Camarón, Atún, Mejillones o Arrachera (80g) +\$69	

DEL MAR Y TIERRA

TIRADITO DE ATÚN Y CAMARÓN (350g) Zumo de limón con salsa negra oriental especial, cebolla, láminas de pepino y ajonjolí.	\$233
AGUACHILE DE CAMARÓN (VERDE O NEGRO) (220g) Camarón crudo en salsa de chiles verde o negra con láminas de pepino y cebolla morada.	\$190
AGUACHILE DE SALMÓN (VERDE O NEGRO) (250g) Trozos de salmón crudo en mezcla de láminas de pepino y chile verde, cebolla cilantro, aguacate y piel de salmón crujiente.	\$233
AGUACHILE DE RIB-EYE (250g) Rica carne de res a las brasas salseada en salsa negra especial de la casa, láminas de pepino y cebolla morada.	\$275
MEJILLONES AL AJILLO (~18 piezas) Con rica cebolla cristalizada, chile guajillo, vino blanco con un toque de zumo de limón.	\$249

TACOS

PULPO A LAS BRASAS (150g) Marinado en ajo y especias, costra de queso y aguacate con cebolla desflemada. 3 piezas.	\$200
TACOS DE ARRACHERA (150g) Rico arrachera a las brasas, queso cheddar cebolla salteada con ensalada de aguacate. 3 piezas.	\$175
TACOS DE ATÚN SELLADO (150g) Piña a las brasas, ensalada de aguacate, láminas de chile verde, salsa morita y cebolla desflemada con germinado de alfalfa. 3 piezas.	\$185
TACOS DE CAMARÓN AL PASTOR (150g) Marinado en adobo de chiles, queso cheddar con ensalada de aguacate cebolla desflemada. 3 piezas.	\$180
QUESADILLAS (3 piezas) Acompañadas de frijoles y salsa martajada. Con chorizo, jamón o champiñones +\$15 / Camarón o arrachera +\$35	\$127

HAMBURGUESAS

CLUB SÁNDWICH 4 panes, jamón, pollo, tocino, queso amarillo, lechuga, cebolla, tomate, con papas fritas.	\$126
HAMBURGUESA DE CAMARÓN (85g) Camarones salteados, tocino, Morrón y cebolla, cheddar, lechuga.	\$195
CHEESE BURGER (150g) Sirloin, tocino, cheddar, cebolla caramelizada, lechuga y tomate.	\$190
HAMBURGUESA DE ARRACHERA (110g) Con cebolla asada y tocino crujiente, cheddar, lechuga y tomate.	\$205
Acompañadas de papas fritas. Cambio a papas gajo +\$20	

SOPAS

SOPA DE FIDEO	\$52
ARROZ	\$52
CONSUMÉ DE POLLO	\$58
SOPA AZTECA Caldo de tomate con chipotle, tiras de tortilla, aguacate, queso y crema.	\$74

PARA COMPARTIR

PANELA ASADA (350g) Torre de panela a las hierbas con arrachera y nopales asados con salsa martajada.	\$164
QUESO FUNDIDO (200g) Agrega Chorizo / Champiñones +\$15 Agrega Camarón / Pulpo / Arrachera +\$35	\$117
REQUESÓN BOTANERO (150g) Cilantro, cebolla y jitomate.	\$64
GUACAMOLE MEXICANO (150g) Cilantro, cebolla, queso cotija y jitomate.	\$78
CAMARONES ROCA (300g) Crujiente capeado de cerveza, mix de especias, salsa de cilantro, salsa dulce de ajonjolí y cilantro fresco.	\$170
CHICHARRÓN DE ATÚN (220g) Rico sabor agridulce con cebolla desflemada, láminas de chile y guacamole.	\$223
CHISTORRA (200g) Asada a las brasas con salsa martajada	\$127

DEL GRILL ACOMPAÑADOS DE ENSALADA Y UNA GUARNICIÓN

PULPO AL GRILL (250g) Pulpo flameado al tequila acompañado de piña al grill.	\$310
SALMÓN AL GRILL (250g) Marinado a las finas hierbas en salsa cremosa de cilantro.	\$310
MEDALLÓN SELLADO (220g) Atún con costra de ajonjolí con reducción de balsámico.	\$300
PECHUGA DE POLLO (250g) Jugosa pechuga marinada con mezcla de especias, ralladura de limón y hojuelas de chile.	\$225
PESCADO AL GUSTO (250g) Al Ajillo / A la plancha / Cilantro / Diabla	\$249
CAMARONES AL GUSTO (200g) Al Ajillo / Al grill / A la diabla / Empanizados	\$249
ARRACHERA (300g) Libre de grasa de muy buen sabor.	\$315
RIB-EYE (300g) Corte tierno con gran sabor a hierbas finas.	\$315
PICAÑA (300g) Corte brasileño con rica grasa natural.	\$330

TRADICIONALES DEL FRAY

POLLO EN MOLE O PIPIÁN (250g) Con arroz	\$212
TORTA DEL FRAY Pierna / Pollo / Jamón / Panela. Combinada c/panela +\$12	\$54
TOSTADA RAYADA Con pollo, pierna o pata (1 pieza)	\$58
MILANESA DE RES O POLLO (150g)	\$175
ENSALADA DE POLLO / ATÚN (100g) Preparada con mayonesa Cambio por camarón (100g) +\$42	\$117
ENCHILADAS / ENMOLADAS Rellenas de pollo o pierna (3 piezas)	\$154
ENCHILADAS SUIZAS (3 piezas) Gratinadas, rellenas de pollo o pierna, a elegir entre salsa verde cremosa (contiene cacahuete) o salsa roja cremosa.	\$164
ENFRIJOLADAS Rellenas de pollo o pierna (3 piezas)	\$133
CARNE A LA TAMPIQUEÑA (160g) Jugoso filete de res con 2 enchiladas de queso, frijoles y guacamole.	\$249
FILETE MIGNON (180g) Delicioso corte suave en salsa a base de champiñones.	\$260

SNACKS

PAPAS FRITAS (300g)	\$80
ELOTE AMARILLO (1 pieza)	\$64
PAPAS GAJO (300g)	\$133

GUARNICIONES

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

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

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.

\$925

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 - 10:30 PM
AV. P. SÁNCHEZ 130 SUR, COLONIA CENTRO
TEL. (311) 133 7060 | WWW.HOTELESFRAY.COM

DESTILADOS (1.5 oz.)

BRANDY

TORRES 10	\$100
LEPANTO	\$135

VODKA

SMIRNOFF	\$85
GREY GOOSE	\$115

TEQUILA Y MEZCAL

TRADICIONAL	\$90
DON JULIO BLANCO	\$110
MEZCAL 400 CONEJOS	\$75
DON JULIO REPOSADO	\$120
1800 CRISTALINO	\$130
DON JULIO 70	\$145

WHISKY

JACK DANIEL'S	\$100
J.W. ETIQUETA NEGRA	\$135
BUCHANAN'S 12	\$135
MACALLAN 12	\$195
BUCHANAN'S 18	\$255

RON

BACARDI BLANCO	\$85
APPLETON STATE	\$90

GINEBRA

TANQUERAY	\$105
-----------	-------

COGNAC

MARTELL VSOP	\$115
--------------	-------

DIGESTIVOS Y OTROS

SANGRITA	\$30
ANIS DULCE	\$50
BAILEY'S	\$60
LICOR 43	\$70
AMARETTO DISARONNO	\$70
CIELO ROJO	\$70
MICHELADA	\$65
APEROL SPRITZ	\$135

POSTRES

CHEESECAKE DE ZARZAMORA	\$73
PASTÉL DE ZANAHORIA	\$73
TARTA DE NUEZ	\$63
BROWNIE CON NIEVE DE VAINILLA	\$73
PASTEL ALEMÁN	\$73
PAN DE ELOTE	\$48
AFOGATTO	\$73
TAMAL DE LIMA	\$53

VINO TINTO (750 ml)

MÉXICO

CASA MADERO CABERNET SAUVIGNON	\$740
CASA MADERO SHIRAZ	\$740
L.A. CETTO CABERNET SAUVIGNON	\$390
L.A. CETTO NEBBIOLO	\$460
L.A. CETTO PETITE SIRAH	\$360

CHILE

CASILLERO DEL DIABLO CABERNET SAU.	\$430
CASILLERO DEL DIABLO MERLOT	\$430
CONCHA Y TORO CABERNET SAU.	\$330
CONCHA Y TORO MERLOT	\$330

VINO BLANCO (750 ml)

MÉXICO

CASA MADERO CHARDONNAY	\$600
L.A. CETTO BLANC DE BLANCS	\$380
L.A. CETTO CHARDONNAY	\$380

CHILE

CASILLERO DEL DIABLO CHARDONNAY	\$450
CONCHA Y TORO SAUVIGNON BLANC	\$330

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)	\$53
NARANJADA/LIM. MINERAL (500ml)	\$60
CAFÉ	\$37
CAFÉ ESPRESSO	\$32
CAPUCHINO	\$53

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

COMPARTI NUESTRO MENÚ

ESCANEA EL CÓDIGO CON TU CELULAR PARA DESCARGAR Y COMPARTIR

