

MENÚ



ALIMENTOS

Hotel Suites

Villasol

ENTRADAS

GUACAMOLE ^{200 G}

Aguacate fresco machacado al momento con jitomate, cebolla y cilantro.

+CHICHARRÓN DE ATÚN

CEVICHE CAMPECHANO ^{250 G}

Selección de mariscos frescos marinados en jugo de limón y salsas negras, con jitomate, cebolla morada, cilantro y notas picantes.

COCKTAIL DE CAMARÓN ^{190 G}

Camarones al vapor servidos en salsa coctelera, acompañado de aguacate, cebolla y cilantro fresco.

PESCADILLAS ^{3 PZAS}

Crujientes tortillas rellenas de pescado adobado, servidas sobre lechuga con queso, crema, jitomate y aguacate.

AGUACHILE BICOLOR ^{200 G}

Camarones frescos en dos salsas: verde de chile serrano y roja especiada, acompañados de pepino y cebolla morada.

SOPAS

CALDO XOCHITL CON POLLO ^{250 ML}

Caldo de ave con verduras de la región y pollo desmenuzado, servido con arroz blanco.

CALDO XOCHITL VEGETARIANO ^{250 ML}

Caldo ligero de verduras de la región, servido con arroz blanco.

SOPA DE TORTILLA ^{250 ML}

Sopa tradicional de tomates rostizados y chiles de la región. Se sirve con julianas de tortilla frita, queso fresco, crema y aguacate.

ENSALADAS

ENSALADA MIXTA DE TEMPORADA ^{200 G}

Mezcla de hojas verdes con láminas de manzana, frutos secos y semillas tostadas, con aderezo ligero de mango maracuyá.

PLATOS FUERTES

TACOS GOBERNADOR ^{3 PZAS}

Receta clásica de tortillas de harina rellenas con un salteado de pimientos, cebollas, camarones frescos y queso fundido.

CAMARONES AL COCO ^{6 PZAS}

Empanizados con pan crujiente y coco natural. Acompañados con arroz blanco, ensalada de la casa y salsa agridulce.

TACOS DE CAMARÓN ^{3 PZAS}

Camarones en tempura servidos en tortilla de harina o maíz, ensalada de col, aderezo de chipotle y pico de gallo.

TACOS DE PESCADO ^{3 PZAS}

Pescado en tempura servido en tortilla de harina o maíz, ensalada de col, aderezo de chipotle y pico de gallo.

FILETE DE PESCADO ^{180 G}

Pesca del día al ajo, mantequilla, empanizado o ajillo, cocinado a la plancha. Acompañado de ensalada fresca y arroz blanco.

TLAYUDA SENCILLA ^{1 PZA}

Tradicional tortilla de maíz crujiente rellena con quesillo, frijoles refritos, asiento, col blanca, jitomate, cebolla y aguacate. Se sirve con cebolla cambray y chiles asados.

+POLLO

+TASAJO

+CHORIZO

BROCHETAS DE ARRACHERA ^{300 G}

Jugosos cubos de arrachera marinada, pimientos y cebolla, asadas a la parrilla.

CRUJIENTE DE CERDO ^{180 G}

Panceta de cerdo crujiente bañada con demi-glace, acompañada de puré de plátano.

PULPO A LA PARRILLA ^{180 G}

Pulpo al chimichurri cocinado a la parrilla.

ARRACHERA ^{180 G}

Jugoso corte de res asado a la parrilla acompañado de guarniciones frescas y tortillas calientes.

132

259

270

275

220

308

121

99

127

127

220

385

253

198

275

193

253

281

253

325

319

424

253

SNACKS

NUGGETS DE POLLO ^{200 G}

Crujientes piezas de pollo acompañadas de papas a la francesa.

HOT DOG ^{2 PZAS}

Salchicha de pavo frita en pan hecho en casa, con jitomate y cebolla, acompañados de papas gajo.

HAMBURGUESA ^{180 G}

Elaborada con jugosa carne de res con queso manchego fundido y vegetales frescos sobre pan brioche hecho en casa. Acompañada de papas a la francesa.

HAMBURGUESA CON CAMARÓN ^{150 G}

Camarones en crujiente tempura, servida con lechuga fresca, jitomate y aderezo especial sobre pan brioche hecho en casa. Acompañada de papas a la francesa.

CLUB SÁNDWICH ^{400 G}

Clásico emparedado relleno con pechuga a la plancha, jamón de pavo, tocino crujiente, queso fundido y vegetales frescos. Acompañado de papas a la francesa.

PAPAS A LA FRANCESA ^{200 G}

Papas fritas doradas y crujientes.

QUESADILLAS ^{3 PZAS}

Tortillas de harina o maíz rellenas de queso y jamón de pavo. Acompañadas de pico de gallo.

ALITAS ^{500 G}

Receta clásica de alitas crujientes de pollo bañadas con salsa BBQ o Búfalo. Acompañadas de un dip de ranch y bastones de verduras.

NACHOS ^{200 G}

Crujientes totopos bañados en queso fundido, frijoles refritos. Acompañados con jalapeños y pico de gallo.

+POLLO

+ARRACHERA

BURRITOS DE POLLO ^{350 G}

Tortilla de harina rellena con jugosa pechuga de pollo, arroz blanco, frijoles refritos y queso fundido. Acompañados de chips de camote.

BURRITOS DE ARRACHERA ^{350 G}

Tortilla de harina rellena con jugosa arrachera, arroz blanco, frijoles refritos y queso fundido. Acompañado de chips de camote.

PASTAS

PASTA EN SALSA CREMOSA ^{180 G}

Pasta al dente bañada en salsa cremosa con toque de queso, acompañada de pan hecho en casa.

PASTA POMODORO ^{180 G}

Pasta al dente bañada en salsa clásica de jitomates, hierbas frescas y un toque de aceite de oliva.

TAGLIATELLE EN SALSA DE CAMARÓN ^{180 G}

Pasta fresca tipo tagliatelle bañada en una suave salsa cremosa con notas marinas, ajo y un toque especiado coronado con camarón a la plancha.

POSTRES

PLATANITOS FRITOS CON CREMA ^{200 G}

Plátano de la región dorado y caramelizado, servidos con crema ácida.

FLAN ^{120 G}

Receta tradicional de flan napolitano servido con frutos rojos.

BROWNIE ^{130 G}

Receta casera con chocolate oaxaqueño y nueces tostadas.

CHEESECAKE ^{200 G}

Suave y cremoso pastel de queso con base de galleta crujiente, servido con salsa y frutos rojos.

HORARIO DE SERVICIO DE 7 A 21:30 HRS
TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA

149

138

209

231

242

99

165

385

160

253

330

242

275

176

176

187

94

77

105

193

MENU



FOOD

Hotel Suites
Villasol

STARTERS

GUACAMOLE ^{200 G}

Fresh avocado mashed to order with tomato, onion, fresh cilantro, and lime juice, served with tortilla chips.

+CRISPY TUNA

MIXED CEVICHE ^{250 G}

Selection of fresh seafood marinated in lime juice and sauces, mixed with tomato, red onion, cilantro, and a touch of chili.

SHRIMP COCKTAIL ^{190 G}

Shrimp served in a classic cocktail sauce with tomato and citrus notes, accompanied by avocado, onion, and fresh cilantro.

CRISPY FISH EMPANADAS ^{3 PIECES}

Crispy corn tortillas filled with seasoned fish, served with lettuce, cheese, cream, tomato, and avocado.

TWO-TONE AGUACHILE ^{200 G}

Fresh shrimp in two sauces: a green serrano chili sauce and a spiced red sauce, served with cucumber and red onion.

SOUPS

XOCHITL SOUP WITH CHICKEN ^{250 ML}

Comforting homemade broth with chicken, rice, and fresh vegetables, infused with aromatic herbs.

XOCHITL SOUP VEGETARIAN ^{250 ML}

Light broth with seasonal vegetables, rice, and natural spices.

TORTILLA SOUP ^{250 ML}

Lightly spiced tomato broth, served with crispy fried tortilla strips, fresh cheese, cream, and avocado, finished with pasilla chili.

SALADS

MIXED SALAD WITH SEASONAL VEGETABLES ^{200 G}

Mixed greens accompanied by fresh apple and berries, offering a balanced blend of tartness and sweetness, finished with a light dressing.

MAIN DISHES

GOBERNADOR TACOS ^{3 PIECES}

Filled with sautéed shrimp, melted cheese, onions, and peppers, served in a warm tortilla.

COCONUT SHRIMP ^{6 PIECES}

Crispy coconut-crust shrimp served with white rice, house salad, and sweet & sour sauce.

SHRIMP TACOS ^{3 PIECES}

Crispy tempura shrimp, perfectly golden, served in a tortilla with fresh cabbage and chipotle dressing.

FISH TACOS ^{3 PIECES}

Fish fillet coated in a light, crispy tempura, perfectly golden, served in a tortilla with fresh cabbage and chipotle dressing.

FISH FILLET ^{180 G}

Fresh fish fillet prepared to your choice: grilled, garlic-style, or breaded, cooked to order and served with rice, fresh salad, and lime.

TRADITIONAL TLAYUDA ^{1 PIECE}

Traditional crispy corn tortilla with refried beans, quesillo, cabbage, tomato, onion, and avocado. Served with grilled spring onions and roasted chiles.

+CHICKEN

+BEEF

+SAUSAGE

FLANK STEAK SKEWER ^{300 G}

Juicy cubes of marinated arrachera skewered with grilled peppers and onions.

PORK BELLY ^{180 G}

Pork belly slow-cooked until tender and juicy, served with mashed plantain and finished with demi-glace.

GRILLED OCTOPUS ^{180 G}

Octopus gently cooked and finished on the grill, served with fresh herb chimichurri.

FLANK STEAK ^{180 G}

Juicy cut of beef grilled to perfection, served with fresh sides and warm tortillas.

132

259

270

275

220

308

121

99

127

127

220

385

253

198

275

193

253

281

253

325

319

424

253

SNACKS

CHICKEN NUGGETS ^{200 G}

Breaded chicken pieces, golden and crispy on the outside, juicy on the inside, served with French fries.

HOT DOG ^{2 PIECES}

Grilled sausage in a soft bun with traditional toppings and vegetables, served with potato wedges.

BURGER ^{180 G}

Juicy beef with melted cheese, fresh vegetables, and special sauce on a soft bun.

SHRIMP BURGER ^{150 G}

Tempura shrimp, perfectly golden, served in a soft bun with fresh lettuce, tomato, house special sauce, and French fries.

CLUB SÁNDWICH ^{400 G}

Triple-decker sandwich with grilled chicken, ham, crispy bacon, cheese, lettuce, and tomato, served with French fries.

FRENCH FRIES ^{200 G}

Golden, crispy French fries.

QUESADILLAS ^{3 PIECES}

Soft tortillas filled with melted cheese and ham, served with pico de gallo.

WINGS ^{500 G}

Crispy chicken wings in smoky BBQ or buffalo sauce served with ranch dressing and vegetable sticks.

NACHOS ^{200 G}

Crispy tortilla chips topped with melted cheese, refried beans, jalapeños, and pico de gallo.

+CHICKEN

+FLANK STEAK

CHICKEN BURRITO ^{350 G}

Flour tortilla filled with juicy, seasoned grilled chicken, served with rice, beans, and melted cheese; wrapped and served hot with sweet potato chips and house dressing.

FLANK STEAK BURRITO ^{350 G}

Flour tortilla filled with grilled arrachera, served with rice, beans, and melted cheese; wrapped and served hot with sweet potato chips and house dressing.

PASTAS

PASTA IN CREAMY SAUCE ^{180 G}

Al dente pasta coated in a creamy cheese-infused sauce, served with house bread.

POMODORO PASTA ^{180 G}

Al dente pasta in a freshly prepared natural tomato sauce, with hints of garlic, fresh herbs, and a touch of olive oil.

TAGLIATELLE IN CREAMY SHRIMP SAUCE ^{180 G}

Fresh tagliatelle coated in a smooth, creamy sauce with hints of the sea, garlic, and a touch of spice, topped with grilled shrimp.

DESSERTS

GOLDEN FRIED PLANTAINS WITH CREAM ^{200 G}

Fried banana, golden and caramelized, served with cream and a touch of sweetness that enhances their traditional flavor.

FLAN ^{120 G}

Homemade flan with a soft and creamy texture, made from a traditional recipe and topped with delicate golden caramel.

BROWNIE ^{130 G}

Homemade brownie, moist and chocolatey, with a slight crispy crust and walnut pieces, perfect to enjoy on its own or with ice cream.

CHEESECAKE ^{200 G}

Smooth and creamy cheesecake with a crispy cookie crust with a delicate hint of vanilla.

SERVICE HOURS: 7:00 AM TO 9:30 PM

ALL OUR PRICES INCLUDE VAT

149

138

209

231

242

99

165

385

160

253

330

242

275

176

176

187

94

77

105

193

DESTILADOS

BRANDY 45 ML

TORRES 10 165

MEZCAL 45 ML

MEZCAL DE LA CASA ESPADÍN 149

MEZCAL TOBALÁ 220

MEZCAL ENSAMBLE 242

TABLA DE MEZCALES 512

(Espadín, Tosalá, Ensamble)

TEQUILA 45 ML

TEQUILA HERRADURA REPOSADO 297

DON JULIO REPOSADO 308

DON JULIO 70 319

JOSÉ CUERVO TRADICIONAL REPOSADO 176

JOSÉ CUERVO TRADICIONAL PLATA 165

RON 45 ML

BACARDÍ BLANCO 149

MATUSALEN CLÁSICO 209

MATUSALEN PLATINO 198

CAPTAIN MORGAN 182

ZACAPA 23 308

WHISKY 45 ML

BUCHANAN'S 12 275

WILLIAM LAWSON'S 176

JW RED 204

JW BLACK 275

GIN 45 ML

BEEFEATER 237

BOMBAY 226

HENDRICK'S 330

GIBSON 165

VODKA 45 ML

ABSOLUT AZUL 165

GREY GOOSE 286

STOLICHNAYA 154

SMIRNOFF 143

Los destilados incluyen 1 mezclador 355 ml.

MENÚ



BEBIDAS

Hotel Suites

Villasol

TÉ Y CAFÉ

CHOCOMILK 355 ML	72
TÉ 250 ML	35
MALTEADA 400 ML (Chocolate, vainilla, fresa)	121
ESPRESSO 30 ML	39
ESPRESSO DOBLE 60 ML	44
AMERICANO 250 ML	50
CAPUCHINO 250 ML	66
CAPUCHINO LECHE VEGETAL 250 ML	88
LATTE 250 ML	72
LATTE LECHE VEGETAL 250 ML	88
FRAPPUCCINO 400 ML	88
FRAPPUCCINO VEGETAL 400 ML	99
AFFOGATO 120 ML	72
CHOCOLATE OAXAQUEÑO 250 ML	66
+LECHE EXTRA 100 ML	17
+LECHE VEGETAL EXTRA 100 ML	22

El affogato incluye 1 bola de helado de vainilla (60 g)

JUGOS

VITAMINA C 350 ML	110
VAMPIRITO 350 ML	100
JUGO DE NARANJA 350 ML	90
JUGO DE ZANAHORIA 350 ML	90
JUGO VERDE 350 ML	110

MOCKTAILS - SMOOTHIES

PIÑADA 400 ML	99
MOJITO SIN ALCOHOL 350 ML	99
DAIQUIRI SIN ALCOHOL 400 ML (Limón, maracuyá, jamaica, tamarindo, mango, naranja)	110
SOL DE MARACUYÁ 350 ML	99
APAPACHO 350 ML	99
MANGO PLAYA 350 ML	154
PURA VIDA 350 ML	154

DIGESTIVOS

ANÍS DULCE 45 ML	97
ANÍS SECO 45 ML	97
ANÍS CAMPECHANO 45 ML	109
BAILEYS 45 ML	176
LICOR 43 45 ML	176
CARAJILLO 45 ML	176

Incluyen un chaser de agua mineral de 200 ml
El carajillo incluye 45 ml de Licor 43

Horario de servicio de bebidas 7:00 a 21:30 hrs

CERVEZAS

VICTORIA 355 ML	72
CORONA 355 ML	72
ULTRA 355 ML	72
XX LAGER 325 ML	72
XX AMBAR 325 ML	72
BOHEMIA CLARA 355 ML	88
BOHEMIA OSCURA 355 ML	88
HEINEKEN CERO 250 ML	66
+MICHELADA 120 ML	28
+CHELADA 90 ML	17
+CLAMATADA 150 ML	72

COCTELES

PIÑA COLADA 400 ML	160
MOJITO 350 ML	160
BLOODY MARY 350 ML	160
JUANA SANGRIENTA 350 ML	160
NEGRONI 300 ML	198
PALOMA 350 ML	182
APEROL SPRITZ 350 ML	198
GIN TONIC 350 ML	171
VODKA TONIC 350 ML	165
MEZCALITA 300 ML (Limón, maracuyá, jamaica, naranja, mango, tamarindo)	165
MARGARITA 300 ML (Limón, maracuyá, jamaica, naranja, mango, tamarindo)	165
DAIQUIRI 400 ML (Limón, maracuyá, jamaica, naranja, mango, tamarindo)	165

SIN ALCOHOL

BOTELLA DE AGUA 355 ML	35
REFRESCOS 355 ML	50
LIMONADA O NARANJADA 350 ML	60
VASO DE AGUA 350 ML (Maracuyá, jamaica, tamarindo, mango)	50
JARRA DE AGUA 1.8 L (Jamaica, tamarindo, mango, naranja, limón)	140
CLAMATO NATURAL 350 ML	85
AGUA MINERAL 350 ML	50
+SUERO	15

Sustituye agua natural por agua mineral por un costo adicional de \$50.00

Todos los precios incluyen IVA
El contenido total de las bebidas incluyen hielo.

COFFEE & TEA

CHOCOMILK ^{355 ML}	72
TEA ^{250 ML}	35
MILKSHAKE ^{400 ML} (Chocolate, vanilla, strawberry)	121
ESPRESSO ^{30 ML}	39
DOUBLE ESPRESSO ^{60 ML}	44
AMERICANO ^{250 ML}	50
CAPPUCCINO ^{250 ML}	66
CAPPUCCINO WITH PLANT-BASED MILK ^{250 ML}	88
LATTE ^{250 ML}	72
LATTE WITH PLANT-BASED MILK ^{250 ML}	88
FRAPPUCCINO ^{400 ML}	88
PLANT-BASED FRAPUCCINO ^{400 ML}	99
AFFOGATO ^{120 ML}	72
OAXACAN CHOCOLATE ^{250 ML}	66
+EXTRA MILK ^{100 ML}	17
+EXTRA PLANT-BASED MILK ^{100 ML}	22

Affogato includes 1 scoop of vanilla ice cream (60 g)

JUICES

VITAMINE C ^{350 ML}	110
VAMPIRITO ^{350 ML}	100
ORANGE JUICE ^{350 ML}	90
CARROT JUICE ^{350 ML}	90
GREEN JUICE ^{350 ML}	110

MOCKTAILS - SMOOTHIES

PIÑADA ^{400 ML}	99
MOJITO NON-ALCOHOLIC ^{350 ML}	99
DAIQUIRI NON-ALCOHOLIC ^{400 ML} (Lemon, passion fruit, jamaica, tamarind, mango, orange)	110
SOL DE MARACUYA ^{350 ML}	99
APAPACHO ^{350 ML}	99
MANGO PLAYA ^{350 ML}	154
PURA VIDA ^{350 ML}	154

DIGESTIVES

SWEET ANISE ^{45 ML}	97
DRY ANISE ^{45 ML}	97
MIX ANISE ^{45 ML}	109
BAILEYS ^{45 ML}	176
LICOR 43 ^{45 ML}	176
CARAJILLO ^{45 ML}	176

Includes a 200 ml sparkling water chaser
Carajillo includes 45 ml of Licor 43

Beverage service hours: 7:00 AM – 9:30 PM

BEERS

VICTORIA ^{355 ML}	72
CORONA ^{355 ML}	72
ULTRA ^{355 ML}	72
XX LAGER ^{325 ML}	72
XX AMBAR ^{325 ML}	72
BOHEMIA LIGHT ^{355 ML}	88
BOHEMIA DARK ^{355 ML}	88
HEINEKEN CERO ^{250 ML}	66
+MICHELADA ^{120 ML}	28
+CHELADA ^{90 ML}	17
+CLAMATADA ^{150 ML}	72

COCKTAILS

PIÑA COLADA ^{400 ML}	160
MOJITO ^{350 ML}	160
BLOODY MARY ^{350 ML}	160
JUANA SANGRIENTA ^{350 ML}	160
NEGRONI ^{300 ML}	198
PALOMA ^{350 ML}	182
APEROL SPRITZ ^{350 ML}	198
GIN TONIC ^{350 ML}	171
VODKA TONIC ^{350 ML}	165
MEZCALITA ^{300 ML} (Lemon, passion fruit, jamaica, orange, mango, tamarind)	165
MARGARITA ^{300 ML} (Lemon, passion fruit, jamaica, orange, mango, tamarind)	165
DAIQUIRI ^{400 ML} (Lemon, passion fruit, jamaica, orange, mango, tamarind)	165

NON- ALCOHOLIC

WATER BOTTLE ^{355 ML}	35
SODAS ^{355 ML}	50
LEMONADE OR ORANGEADE ^{350 ML}	60
GLASS OF FRUIT-INFUSED WATER ^{350 ML} (Passion fruit, jamaica, tamarind, mango)	50
PITCHER OF FRUIT-INFUSED WATER ^{1.8 LT} (Jamaica, tamarind, mango, orange, lemon)	140
NATURAL CLAMATO ^{350 ML}	85
SPARKLING WATER ^{350 ML}	50
+SUERO	15

Substitute still water for sparkling water for an additional \$50.00

All prices include VAT.
Beverage portions include ice.

SPIRITS

BRANDY 45 ML

TORRES 10 165

MEZCAL 45 ML

HOUSE MEZCAL ESPADÍN 149

MEZCAL TOBALÁ 220

MEZCAL ENSAMBLE 242

MEZCAL TASTING BOARD 512

(Espadín, Tosalá, ensamble)

TEQUILA 45 ML

TEQUILA HERRADURA REPOSADO 297

DON JULIO REPOSADO 308

DON JULIO 70 319

JOSE CUERVO TRADICIONAL REPOSADO 176

JOSE CUERVO TRADICIONAL PLATA 165

RUM 45 ML

BACARDÍ BLANCO 149

MATUSALEN CLÁSICO 209

MATUSALEN PLATINO 198

CAPTAIN MORGAN 182

ZACAPA 23 308

WHISKY 45 ML

BUCHANAN'S 12 275

WILLIAM LAWSON'S 176

JW RED 204

JW BLACK 275

GIN 45 ML

BEEFEATER 237

BOMBAY 226

HENDRICK'S 330

GIBSON 165

VODKA 45 ML

ABSOLUT AZUL 165

GREY GOOSE 286

STOLICHNAYA 154

SMIRNOFF 143

Includes a 200 ml sparkling water chaser

MENU



DRINKS

Hotel Suites

Villasol