



PRESIDENTE
INTERCONTINENTAL®
MEXICO CITY MIYANA



CONTENIDOS | CONTENTS

BREAKFAST DESAYUNOS	ESP ENG
Jugos, Café y Té Coffee, Tea and Juices	4
Desayuno InterContinental InterContinental Breakfast	5
Desayuno Mexicano Mexican Breakfast	5
Desayuno Americano American Breakfast	5
Desayuno Bajo en Calorías Low-Calorie Breakfast	5
Yogurt, Cereales & Frutas Yogurt, Fruit & Cereals	5
Panes, Waffles y Hot Cakes Bread, Waffles & Pancakes	6
Huevos Eggs & Omelettes	6
Orden Extra Side Orders	7
Especiales Breakfast Specialties	8
 COMIDAS Y CENAS LUNCH & DINNER	
Sopas Soups	9
Sándwiches y Hamburguesas Sandwiches & Burgers	9
Especiales Specialties	10
 RESTAURANTE MADEO MADEO RESTAURANT	
Entradas Starters	10
Burrata y Pasta Fresca Burrata Bar & Fresh Pasta	10
Pizzas y Panes Pizzas & Bread	11
Platos Fuertes Main Courses	12
Acompañamientos Sides	12
Postres Desserts	13
Botanas Snacks	13
 BEBIDAS BEVERAGES	14



Sabemos que disfrutar de una comida en la comodidad de su habitación va más allá de elegir un platillo. Por eso, cada orden de Room Service se prepara con ingredientes frescos, cuidando cada detalle en su preparación, presentación y entrega. Nuestro menú ofrece una amplia selección de opciones para distintos gustos y momentos del día. Siempre que es posible, elegimos ingredientes de origen sustentable, productos orgánicos y proveedores locales, apoyando a productores de frutas y vegetales de la región. Asimismo, seleccionamos carnes, pescados y mariscos de la mejor calidad, privilegiando productos de temporada.

A continuación, encontrará las recomendaciones de nuestro Chef para desayuno, comida, cena, opciones nocturnas y snacks. Si desea algo que no aparece en el menú, no dude en consultarnos. Será un placer preparar una opción especial de acuerdo con sus preferencias.

Una vez realizada su elección, presione el botón de Room Service en el teléfono de su habitación para hacer su pedido. Si desea conocer los ingredientes de alguno de nuestros platillos o requiere información sobre posibles alérgenos, con gusto podremos orientarle. En caso de tener alguna alergia o intolerancia alimentaria, le pedimos informarlo al momento de realizar su orden. Todos los precios incluyen IVA.

We understand that when you order in-room dining you want fresh food, expertly cooked, beautifully presented and delivered in good time. Our extensive menu covers a wide range of dishes to suit all tastes and appetites. Consciously purchasing from sustainable sources and organic suppliers where possible, the hotel supports local growers and producers for fruit and vegetables.

Please read on for our Chef's selections for breakfast, lunch, dinner, overnight meals and snack options. If the item you would like does not appear on the menu, please ask and we will be delighted to create something tailored to your preference.

When you have made your choice, please press the Room Service button on your telephone to place your order. We welcome enquiries from guests who wish to know whether any meals contain particular ingredients or allergens. If you have a food allergy or intolerance, please inform your server upon placing your order. All prices include VAT at the prevailing rate.

MENÚ DESAYUNOS
BREAKFAST

JUGOS, CAFÉ Y TÉ

Jugos (250 ml) Naranja, Papaya o Zanahoria, Jugo Verde de la Casa, Boost de Jengibre	\$110.00
Seasonal Smoothie*Anytime (250 ml)	\$110.00
Sunshine Smoothie*Anytime (250 ml)	\$110.00
*Proteína Adicional (30 g)	\$50.00
Cafe Americano Regular o Descafeinado (250 ml)	\$88.00
Cappuccino Regular o Descafeinado (250 ml)	\$110.00
Espresso Regular o Descafeinado (50 ml)	\$88.00
Espresso Doble Regular o Descafeinado (100 ml)	\$124.00
Ice Coffee (250 ml)	\$88.00
Latte (250 ml)	\$110.00
Tés e Infusiones Frías o Calientes (250 ml)	\$88.00
Chocolate Caliente o Frío (250 ml)	\$110.00
Leches Disponibles: Almendras, Soya, Vaca Deslactosada, Vaca Entera, Vaca Light (250 ml)	\$110.00

COFFEE, TEA AND JUICES

Juices (250 ml) Orange, Papaya or Carrot, House Green Juice, Ginger Boost	\$110.00
Seasonal Smoothie*Anytime (250 ml)	\$110.00
Sunshine Smoothie*Anytime (250 ml)	\$110.00
*Add Protein (30 g)	\$50.00
Regular or Decaffeinated Coffee (250 ml)	\$88.00
Regular or Decaffeinated Cappuccino (250 ml)	\$110.00
Regular or Decaffeinated Espresso (50 ml)	\$88.00
Regular or Decaffeinated Double Espresso (100 ml)	\$124.00
Iced Coffee (250 ml)	\$88.00
Latte (250 ml)	\$110.00
Teas and Cold or Hot Infusions (250 ml)	\$88.00
Hot or Cold Chocolate (250 ml)	\$110.00
Milk: Whole, Lactose-Free, Low-Fat, Soy or Almond (250 ml)	\$110.00

Elija salud: disfrute opciones nutritivas y deliciosas. Evite el exceso de sal. El consumo de productos crudos es bajo responsabilidad de quien los solicite. Si es alérgico a algún alimento, favor de avisar al mesero. Precios en pesos mexicanos, en importes totales, impuestos y servicio incluidos. La propina es a consideración del cliente. Para ordenar, presione la tecla "Room Service" en su teléfono. Choose wellness: enjoy nutritious and delicious options. Avoid excessive salt intake. Consumption of raw or undercooked foods is at the guest's own risk. If you have a food allergy, please inform your server when placing your order. Prices are in Mexican pesos and reflect total amounts, including taxes and service charges. Gratuity is at the guest's discretion. To place your order, press the "Room Service" button on your telephone.

MENÚ DESAYUNOS
BREAKFAST

DESAYUNO INTERCONTINENTAL Jugo a su elección (295 ml), plato con fruta (120 g), pan dulce hecho en casa (1 pza) o pan tostado (3 pzas), café o té (250 ml)	\$317.00	INTERCONTINENTAL BREAKFAST Freshly squeezed juice (295 ml), fruit platter (120 g), sweet bread (1 pc) or toasted bread (3 pcs), coffee or tea (250 ml)	\$317.00
DESAYUNO MEXICANO Jugo a su elección (295 ml), plato con fruta (120 g), dos huevos rancheros (150 g), tortillas o pan tostado (3 pzas), café o té (250 ml), pan dulce (1 pza)	\$430.00	MEXICAN BREAKFAST Freshly squeezed juice (295 ml), fruit platter (120 g), two fried eggs over a tortilla (150 g), tortillas or toasted bread (3 pcs), coffee or tea (250 ml), sweet bread (1 pc)	\$430.00
DESAYUNO AMERICANO Jugo a su elección (295 ml), plato con fruta (120 g) dos huevos al gusto (120 g): jamón (50 g), tocino o salchicha (30 g), pan dulce hecho en casa (1 pza), o pan tostado (3 pzas), café o té (250 ml)	\$430.00	AMERICAN BREAKFAST Freshly squeezed juice (295 ml), fruit platter (120 g), two eggs to taste (120 g): ham (50 g), bacon or sausage (30 g), sweet bread (1 pc) or toasted bread (3 pcs), coffee or tea (250 ml)	\$430.00
DESAYUNO BAJO EN CALORÍAS Jugo a su elección (295 ml), yogurt natural o bajo en grasas (250 g), omelette de cuatro claras con champiñones, jitomate y finas hierbas (200 g), pan integral (3 pzas) o muffin integral (1 pza), café o té (250 ml)	\$440.00	LOW-CALORIE BREAKFAST Freshly squeezed juice (295 ml), natural or low-fat yogurt (250 g), four white eggs omelette with mushrooms, tomato and fine herbs (200 g), whole wheat bread (3 pcs) or whole wheat muffin (1 pc), coffee or tea (250 ml)	\$440.00
YOGURT, CEREALES & FRUTAS		YOGURT, FRUIT & CEREALS	
Yogurt natural o bajo en grasas (250 g)	\$100.00	Natural or low-fat yogurt (250 g)	\$100.00
Açaí bowl de plátano, frambuesa, granola y mora azul (250 g)	\$200.00	Açaí bowl with banana, raspberry, granola and blueberries (250 g)	\$200.00
Plato de fruta de temporada (250 g)	\$140.00	Seasonal fresh fruit (250 g)	\$140.00
Cereal All-Bran con pasas o Special K (35 g)	\$110.00	All-Bran Raisin Buds Cereal or Special K (35 g)	\$110.00
Avena con agua o con leche (150 g)	\$90.00	Oatmeal prepared with water or milk (150 g)	\$90.00

Elija salud: disfrute opciones nutritivas y deliciosas. Evite el exceso de sal. El consumo de productos crudos es bajo responsabilidad de quien los solicite. Si es alérgico a algún alimento, favor de avisar al mesero. Precios en pesos mexicanos, en importes totales, impuestos y servicio incluidos. La propina es a consideración del cliente. Para ordenar, presione la tecla "Room Service" en su teléfono. Choose wellness: enjoy nutritious and delicious options. Avoid excessive salt intake. Consumption of raw or undercooked foods is at the guest's own risk. If you have a food allergy, please inform your server when placing your order. Prices are in Mexican pesos and reflect total amounts, including taxes and service charges. Gratuity is at the guest's discretion. To place your order, press the "Room Service" button on your telephone.

MENÚ DESAYUNOS
BREAKFAST

PANES, WAFFLES Y HOT CAKES

Canasta de pan dulce casero (3 pzas)	\$173.00
Canasta de pan tostado (4 pzas)	\$69.00
Por pieza: Croissant butter (1 pza)	\$58.00
Gluten free muffin (1 pza)	\$55.00
Chocolate pecan croissant (1 pza)	\$66.00
Pan dulce casero (1 pza)	\$58.00
Bagel de salmón (1 pza) Hecho en casa, salmón ahumado (100 g), queso crema, jitomate, alcaparras, pepino	\$253.00
Buttermilk pancakes (4 pzas) (150 g) Compota de mora azul y miel de maple	\$216.00
Waffles (4 pzas) (150 g) (Elaboración mayor a 20 minutos)	\$188.00
Waffles con pollo frito (150 g), miel de maple y frutos rojos	\$265.00

HUEVOS

Dos huevos al gusto (150 g)	\$120.00
Huevos Divorciados Dos huevos fritos sobre tortilla y jamón servidos con salsa verde y roja (150 g)	\$218.00
Huevos con Machaca Dos huevos revueltos (150 g) con machaca norteña (40 g), jitomate, cebolla y jalapeño	\$252.00

BREAD, WAFFLES & PANCAKES

Sweet bread basket (3 pcs)	\$173.00
Toast basket (4 pcs)	\$69.00
Per piece: Butter croissant (1 pc)	\$58.00
Gluten-free muffin (1 pc)	\$55.00
Chocolate pecan croissant (1 pc)	\$66.00
Homemade sweet bread (1 pc)	\$58.00
Smoked salmon bagel (1 pc) Homemade, smoked salmon (100 g), cream cheese, tomato, capers, cucumber	\$253.00
Buttermilk pancakes (4 pcs 150 g) Blueberry compote and maple syrup	\$216.00
Waffles (4 pcs 150 g) (Please allow approximately 20 minutes for preparation)	\$188.00
Waffles with fried chicken (150 g), maple syrup and red berries	\$265.00

EGGS & OMELETTES

Two eggs any style (150 g)	\$120.00
Divorciado-Style Eggs Two fried eggs served over tortillas with ham, topped with green and red sauce (150 g)	\$218.00
Scrambled Eggs with Machaca Two scrambled eggs (150 g) with traditional Northern-style dried beef (40 g), tomato, onion and jalapeño	\$252.00

Elija salud: disfrute opciones nutritivas y deliciosas. Evite el exceso de sal. El consumo de productos crudos es bajo responsabilidad de quien los solicite. Si es alérgico a algún alimento, favor de avisar al mesero. Precios en pesos mexicanos, en importes totales, impuestos y servicio incluidos. La propina es a consideración del cliente. Para ordenar, presione la tecla "Room Service" en su teléfono. Choose wellness: enjoy nutritious and delicious options. Avoid excessive salt intake. Consumption of raw or undercooked foods is at the guest's own risk. If you have a food allergy, please inform your server when placing your order. Prices are in Mexican pesos and reflect total amounts, including taxes and service charges. Gratuity is at the guest's discretion. To place your order, press the "Room Service" button on your telephone.

MENÚ DESAYUNOS
BREAKFAST

Huevos Rancheros *Anytime Dos huevos (120 g), jamón, aguacate y frijoles	\$243.00
Omelette de Tres Huevos o con Cuatro Claras Con jamón, cebolla, queso, champiñones, jitomate, pimienta y/o tocino (200 g)	\$221.00
Bisquet de tocino (60 g) y huevo (120 g) (2 pzas)	\$140.00
Huevos Benedictinos Muffin de papa, jamón, huevos pochados, salsa holandesa + agrega espinaca (30 g) + agrega salmón ahumado (100 g)	\$161.00 \$35.00 \$115.00

Ranchero-Style Eggs *Anytime Two eggs (120 g), ham, avocado and refried beans	\$243.00
Three-Egg Omelette or Four-Egg-White Omelette With ham, onion, cheese, mushrooms, tomato, bell peppers and/or bacon (200g)	\$221.00
Bacon (60 g) & egg biscuit sandwich (120 g 2 pcs)	\$140.00
Eggs Benedict Potato bread, turkey ham and Hollandaise sauce + add spinach (30 g) + add smoked salmon (100 g)	\$161.00 \$35.00 \$115.00

ORDEN EXTRA

Granola (50 g)	\$57.00
Queso cottage o jamón (100 g)	\$110.00
Tocino (100 g) o salchicha (100 g)	\$135.00
Queso panela (100 g)	\$81.00
Frijoles (50 g)	\$112.00
Arrachera (95 g)	\$115.00
Pollo (90 g)	\$94.00
Salmón ahumado (100 g)	\$115.00
Machaca (20 g)	\$104.00
Tortillas de maíz o harina (3 pzas)	\$46.00
Hashbrown (100 g)	\$81.00
Aguacate (100 g)	\$92.00
Camarones (100 g)	\$115.00
Papas con romero (150 g)	\$150.00
Pieza de huevo (60 g)	\$58.00
Puré de papas (200 g)	\$98.00
Bagel por pieza	\$40.00

SIDE ORDERS

Granola (50 g)	\$57.00
Cottage cheese or ham (100 g)	\$110.00
Bacon (100 g raw) or sausage (100 g raw)	\$135.00
Panela cheese (100 g)	\$81.00
Refried beans (50 g)	\$112.00
Grilled skirt steak (95 g)	\$115.00
Chicken (90 g)	\$94.00
Smoked salmon (100 g)	\$115.00
Machaca (20 g)	\$104.00
Corn or flour tortillas (3 pcs)	\$46.00
Hashbrown (100 g)	\$81.00
Avocado (100 g)	\$92.00
Shrimp (100 g)	\$115.00
Rosemary potatoes (150 g)	\$150.00
Egg (60 g)	\$58.00
Mashed potatoes (200 g)	\$98.00
Piece of bagel	\$40.00

Elija salud: disfrute opciones nutritivas y deliciosas. Evite el exceso de sal. El consumo de productos crudos es bajo responsabilidad de quien los solicite. Si es alérgico a algún alimento, favor de avisar al mesero. Precios en pesos mexicanos, en importes totales, impuestos y servicio incluidos. La propina es a consideración del cliente. Para ordenar, presione la tecla "Room Service" en su teléfono. Choose wellness: enjoy nutritious and delicious options. Avoid excessive salt intake. Consumption of raw or undercooked foods is at the guest's own risk. If you have a food allergy, please inform your server when placing your order. Prices are in Mexican pesos and reflect total amounts, including taxes and service charges. Gratuity is at the guest's discretion. To place your order, press the "Room Service" button on your telephone.

MENÚ DESAYUNOS
BREAKFAST

ESPECIALES

Chilaquiles Rojos, Verdes o Campechanos Con crema, queso y cebolla + agrega arrachera (120 g) + agrega pollo (90 g)	\$230.00 \$100.00 \$85.00
Enchiladas Verdes Con pollo, gratinadas (3 pzas) (170 g), servidas con crema y cebolla	\$285.00
Plato Nórdico (200 g) Salmón ahumado (150 g), con dos huevos cocidos acompañados con queso crema y alcaparra	\$308.00
Toast de Aguacate con Salmón (270 g) Rebanada de pan campesino tostado con salmón ahumado (90 g), cremoso de chipotle, aguacate y arúgula	\$295.00
Bowl de Quinoa y Huevo Poché Nourish Bowl *Any Time* Quinoa roja, huevos pochados, espinaca, mezcla de semillas (150 g), salsa romesco	\$180.00
Proteína intercambiable + agrega arrachera (120 g) + agrega pollo (90 g) + agrega salmón ahumado (100 g)	\$100.00 \$85.00 \$115.00

BREAKFAST SPECIALTIES

Green, Red or Campechano-Style Chilaquiles With cream, cheese and onion + add skirt steak (120 g) + add chicken (90 g)	\$230.00 \$100.00 \$85.00
Green Enchiladas With chicken, au gratin (3 pcs 170 g), served with cream and onion	\$285.00
Nordic Breakfast Plate (200 g) Smoked salmon (150 g), two boiled eggs, cream cheese and capers	\$308.00
Avocado Toast with Smoked Salmon (270 g) Country-style toasted bread with smoked salmon (90 g), chipotle cream, avocado and arugula	\$295.00
Nourish Bowl Quinoa & Poached Eggs Any Time* Red quinoa, poached eggs, spinach, mixed seeds (150 g), romesco sauce	\$180.00
Choice of protein + add skirt steak (120 g) + add chicken (90 g) + add smoked salmon (100 g)	\$100.00 \$85.00 \$115.00



Elija salud: disfrute opciones nutritivas y deliciosas. Evite el exceso de sal. El consumo de productos crudos es bajo responsabilidad de quien los solicite. Si es alérgico a algún alimento, favor de avisar al mesero. Precios en pesos mexicanos, en importes totales, impuestos y servicio incluidos. La propina es a consideración del cliente. Para ordenar, presione la tecla "Room Service" en su teléfono. Choose wellness: enjoy nutritious and delicious options. Avoid excessive salt intake. Consumption of raw or undercooked foods is at the guest's own risk. If you have a food allergy, please inform your server when placing your order. Prices are in Mexican pesos and reflect total amounts, including taxes and service charges. Gratuity is at the guest's discretion. To place your order, press the "Room Service" button on your telephone.

MENÚ COMIDAS Y CENAS
LUNCH & DINNER

SOPAS

Caldo Xóchitl con Noodles (180 ml) \$150.00
Pollo, arroz, aguacate, jitomate, cilantro, cebolla y chile

Sopa de Tortilla (180 ml) \$140.00
Crema, aguacate, queso y chile seco

SÁNDWICHES Y HAMBURGUESAS
(Servidas con papas a la francesa o ensalada)

Club Sándwich (350 g) \$314.00
Pan de caja regular o integral, lechuga, jitomate, queso manchego, jamón york y jamón de pavo

Hamburguesa de Res (250 g) \$390.00
Pan de eneldo, carne de res, tocino, queso gruyère, cebollas caramelizadas, lechuga, jitomate y pepinillos

Thunderbird Burger \$380.00
Muslo de pollo frito, chile poblano tatemado, guacamole y queso manchego

Wrap de pollo César (400 g) \$270.00
Tortilla de harina con tiras de pollo asado (90 g), queso parmesano, lechuga y aderezo César

SOUPS

Xóchitl Broth with Noodles (180 ml) \$150.00
Traditional broth with chicken, rice, avocado, tomato, cilantro, onion and chili

Tortilla Soup (180 ml) \$140.00
Served with cream, avocado, cheese and dried chili

SANDWICHES & BURGERS
(Served with French fries or a side salad)

Club Sandwich (350 g) \$314.00
White or whole wheat bread with lettuce, tomato, Manchego cheese, York ham and turkey ham

Prime Beef Burger (250 g) \$390.00
Dill bun, beef patty, bacon, Gruyère cheese, caramelized onions, lettuce, tomato and pickles

Thunderbird Burger \$380.00
Crispy chicken thigh, fire-roasted Poblano pepper, guacamole and Manchego cheese

Chicken Caesar Wrap (400 g) \$270.00
Flour tortilla filled with grilled chicken, Parmesan cheese, romaine lettuce and Caesar dressing



Elija salud: disfrute opciones nutritivas y deliciosas. Evite el exceso de sal. El consumo de productos crudos es bajo responsabilidad de quien los solicite. Si es alérgico a algún alimento, favor de avisar al mesero. Precios en pesos mexicanos, en importes totales, impuestos y servicio incluidos. La propina es a consideración del cliente. Para ordenar, presione la tecla "Room Service" en su teléfono. Choose wellness: enjoy nutritious and delicious options. Avoid excessive salt intake. Consumption of raw or undercooked foods is at the guest's own risk. If you have a food allergy, please inform your server when placing your order. Prices are in Mexican pesos and reflect total amounts, including taxes and service charges. Gratuity is at the guest's discretion. To place your order, press the "Room Service" button on your telephone.

MENÚ COMIDAS Y CENAS
LUNCH & DINNER

ESPECIALES		SPECIALTIES	
Flautas de Pollo (3 pzas) (200 g)	\$220.00	Chicken Flautas (3 pcs 200 g)	\$220.00
Tacos dorados con pollo, lechuga, crema y queso con guarnición de guacamole y frijoles		Three crispy chicken flautas served with lettuce, cream, cheese, guacamole and refried beans	
Sábana de Pollo (180 g)	\$310.00	Grilled Chicken Breast (180 g)	\$310.00
Pechuga de pollo a la plancha con guarnición de arroz y verduras		Served with steamed rice and seasonal vegetables	
Alambre de Arranchera (280 g)	\$340.00	Skirt Steak Alambre (280 g)	\$340.00
Arranchera con queso Oaxaca, pimientos y cebollas acompañado con tortilla de maíz		Grilled skirt steak with Oaxaca cheese, bell peppers and onions, served with corn tortillas	

RESTAURANTE MADEO
MADEO RESTAURANT

ENTRADAS		STARTERS	
Ensalada Madeo	\$290.00	Madeo Salad	\$290.00
Hinojo, melón (120 g), pistache, uva y coliflor		Fennel, melon (120 g), pistachios, grapes and cauliflower	
Ensalada de Zucchini con Ricotta	\$344.00	Roasted Zucchini & Ricotta Salad	\$344.00
Zucchini rostizada (150 g), queso ricotta, vinagreta de melaza de granada, menta y piñones		Roasted zucchini (150 g), ricotta cheese, pomegranate molasses vinaigrette, mint and pine nuts	
Crudo de Atún (80 g)	\$370.00	Tuna Crudo (80 g)	\$370.00
Ensalada de lentejas, durazno al grill, vinagreta mediterránea		Lentil salad, grilled peaches and Mediterranean vinaigrette	
BURRATA Y PASTA FRESCA		BURRATA BAR & FRESH PASTA	
Burrata con Tomate (115 g)	\$380.00	Burrata with Tomato (115 g)	\$380.00
Tomates heirloom, albahaca, aceite siciliano		Heirloom tomatoes, basil and Sicilian olive oil	

Elija salud: disfrute opciones nutritivas y deliciosas. Evite el exceso de sal. El consumo de productos crudos es bajo responsabilidad de quien los solicite. Si es alérgico a algún alimento, favor de avisar al mesero. Precios en pesos mexicanos, en importes totales, impuestos y servicio incluidos. La propina es a consideración del cliente. Para ordenar, presione la tecla "Room Service" en su teléfono. Choose wellness: enjoy nutritious and delicious options. Avoid excessive salt intake. Consumption of raw or undercooked foods is at the guest's own risk. If you have a food allergy, please inform your server when placing your order. Prices are in Mexican pesos and reflect total amounts, including taxes and service charges. Gratuity is at the guest's discretion. To place your order, press the "Room Service" button on your telephone.

MENÚ COMIDAS Y CENAS
LUNCH & DINNER

Burrata con Mortadella (115 g) Pesto de pistache, pistache tostado, miel	\$391.00	Burrata with Mortadella (115 g) Pistachio pesto, toasted pistachios and honey	\$391.00
Gnudi de queso fontina (180 g) Cremoso de pistache, ralladura de naranja	\$426.00	Fontina gnudi (180 g) Creamy pistachio sauce and orange zest	\$426.00
Mezzi rigatoni della casa (120 g) Trufa negra, queso graviera, pimienta de Sichuan	\$460.00	Mezzi rigatoni della casa (120 g) Black truffle, Gravieria cheese and Sichuan pepper	\$460.00
Fusilli lunghi (120 g) Salsa fra diavolo, piñones, queso de cabra, espinaca	\$380.00	Fusilli lunghi (120 g) Fra Diavolo sauce, pine nuts, spinach and goat cheese	\$380.00
PIZZAS Y PANES		PIZZAS & BREAD	
Pizzeta de 'Nduja Pizza al sartén (200 g) con base de pomodoro, 'nduja, aceitunas negras y cebolla morada caramelizada	\$391.00	'Nduja Pizzetta Pan pizza (200 g) with pomodoro sauce, spicy 'nduja, black olives and caramelized onions	\$391.00
Focaccia della Casa (solo en el lunch) Pan focaccia casero, prosciutto (70 g), mozzarella, arúgula, glacé balsámico y miel picante	\$344.00	Focaccia della Casa (lunch only) House-made focaccia, prosciutto (70 g), mozzarella, arugula, balsamic glaze and hot honey	\$344.00



Elija salud: disfrute opciones nutritivas y deliciosas. Evite el exceso de sal. El consumo de productos crudos es bajo responsabilidad de quien los solicite. Si es alérgico a algún alimento, favor de avisar al mesero. Precios en pesos mexicanos, en importes totales, impuestos y servicio incluidos. La propina es a consideración del cliente. Para ordenar, presione la tecla "Room Service" en su teléfono. Choose wellness: enjoy nutritious and delicious options. Avoid excessive salt intake. Consumption of raw or undercooked foods is at the guest's own risk. If you have a food allergy, please inform your server when placing your order. Prices are in Mexican pesos and reflect total amounts, including taxes and service charges. Gratuity is at the guest's discretion. To place your order, press the "Room Service" button on your telephone.

MENÚ COMIDAS Y CENAS
LUNCH & DINNER

PLATOS FUERTES

Branzino a la Parrilla Pescado branzino en mariposa a la parilla (800 g), velouté de hinojo	\$1,455.00
Polpo all'Anticola Pulpo confitado (250 g) en aceite de oliva, perejil, ajo y limón Eureka	\$1,124.00
Filete de Res Châteaubriand (500 g) Mermelada de cebolla, jus alla cacciatora, gremolata	\$1,310.00

MAIN COURSES

Grilled Branzino Butterflied grilled branzino (800 g) with fennel velouté	\$1,455.00
Polpo all'Anticola Olive oil-poached octopus (250 g) with parsley, garlic and Eureka lemon	\$1,124.00
Châteaubriand Beef Tenderloin (500 g) Onion marmalade, jus alla cacciatora and gremolata	\$1,310.00

ACOMPAÑAMIENTOS

Polenta cremosa (200 g)	\$245.00
Papas con romero (300 g)	\$173.00
Zanahorias rostizadas (150 g)	\$238.00
Espinaca con ajo (150 g)	\$146.00
Espárragos al grill (150 g)	\$324.00

SIDES

Creamy polenta (200 g)	\$245.00
Rosemary potatoes (300 g)	\$173.00
Roasted carrots (150 g)	\$238.00
Garlic spinach (150 g)	\$146.00
Grilled asparagus (150 g)	\$324.00



Elija salud: disfrute opciones nutritivas y deliciosas. Evite el exceso de sal. El consumo de productos crudos es bajo responsabilidad de quien los solicite. Si es alérgico a algún alimento, favor de avisar al mesero. Precios en pesos mexicanos, en importes totales, impuestos y servicio incluidos. La propina es a consideración del cliente. Para ordenar, presione la tecla "Room Service" en su teléfono. Choose wellness: enjoy nutritious and delicious options. Avoid excessive salt intake. Consumption of raw or undercooked foods is at the guest's own risk. If you have a food allergy, please inform your server when placing your order. Prices are in Mexican pesos and reflect total amounts, including taxes and service charges. Gratuity is at the guest's discretion. To place your order, press the "Room Service" button on your telephone.

POSTRES
DESSERTS

Panna cotta de queso de cabra con albahaca	\$278.00	Goat cheese panna cotta with fresh basil	\$278.00
Budino de pan con salsa de caramelo	\$305.00	Bread pudding with caramel sauce	\$305.00
Semifreddo de chocolate	\$322.00	Chocolate semifreddo	\$322.00
Flan tradicional (100 g)	\$120.00	Traditional flan (100 g)	\$120.00
Pastel de tres leches (rebanada de 230 g)	\$180.00	Three-milk cake (slice of 230 g)	\$180.00

BOTANAS
SNACKS

Almendras Saladas y tostadas (150 g), limón en conserva	\$201.00	Roasted and salty almonds (150 g), preserved lemon	\$201.00
Cogollos César Corazón de lechuga (180 g), aderezo César casero, chapelure	\$291.000	Caesar Little Gems Little gem lettuce hearts (180 g), house-made Caesar dressing, chapelure	\$291.00
Shishito Peppers Aioli (150 g) de tinta de calamar, ralladura de naranja	\$213.00	Shishito Peppers Squid ink aioli (150 g), orange zest	\$213.00
Croquetas de rabo de res (5 pzas) Queso fontina, aioli de ajo negro	\$168.00	Oxtail croquettes (5 pcs) Fontina cheese, black garlic aioli	\$168.00
Guacamole con totopos (220 g)	\$168.00	Fresh guacamole with tortilla chips (220 g)	\$168.00
Palomitas de mantequilla (80 g)	\$94.00	Buttered popcorn (80 g)	\$94.00
Quesadillas de jamón y queso (200 g)	\$129.00	Ham and cheese quesadillas (200 g)	\$129.00
Hot dog (200 g)	\$140.00	Hot dog (200 g)	\$140.00
Alitas de pollo (250 g)	\$290.00	Chicken wings (250 g)	\$290.00
Tuna tostada (120 g) (2 pzas) Con aioli de chipotle	\$95.00	Toasted prickly pear (120 g 2 pcs) With chipotle aioli	\$95.00
Tacos de camarón tempurizados (100 g) (2 pzas) Base de frijoles y ensalada de col	\$207.00	Tempura shrimp tacos (100 g 2 pcs) With refried beans, cabbage slaw	\$207.00

Elija salud: disfrute opciones nutritivas y deliciosas. Evite el exceso de sal. El consumo de productos crudos es bajo responsabilidad de quien los solicite. Si es alérgico a algún alimento, favor de avisar al mesero. Precios en pesos mexicanos, en importes totales, impuestos y servicio incluidos. La propina es a consideración del cliente. Para ordenar, presione la tecla "Room Service" en su teléfono. Choose wellness: enjoy nutritious and delicious options. Avoid excessive salt intake. Consumption of raw or undercooked foods is at the guest's own risk. If you have a food allergy, please inform your server when placing your order. Prices are in Mexican pesos and reflect total amounts, including taxes and service charges. Gratuity is at the guest's discretion. To place your order, press the "Room Service" button on your telephone.

BEBIDAS
BEVERAGES

Agua purificada (500 ml)	\$86.00	Purified water (500 ml)	\$86.00
Agua gasificada nacional (355 ml)	\$98.00	National sparkling water (355 ml)	\$98.00
Agua gasificada importada (330 ml)	\$92.00	Imported sparkling water (330 ml)	\$92.00
Agua grande embotellada (1 L)	\$120.00	Big bottled water (1 L)	\$120.00
Limonada o naranjada (255 ml)	\$98.00	Lemonade or orangeade (255 ml)	\$98.00
Jarra de limonada o naranjada (2 L)	\$408.00	Lemonade or orangeade jug (2 L)	\$408.00
Refrescos (355 ml) (Coca Cola, Sprite, Sidral Mundet, Ginger Ale, Peñafiel Toronja)	\$81.00	Soft drinks (355 ml) (Coca Cola, Sprite, Sidral Mundet, Ginger Ale, Grapefruit Peñafiel)	\$81.00
Refrescos dietéticos (355 ml) (Coca Cola Light/Zero, Sprite Zero, Sidral Light)	\$81.00	Light soft drinks (355 ml) (Coca Cola Light/Zero, Sprite Zero, Sidral Light)	\$81.00

Cerveza nacional (355 ml) \$132.00
(Bohemia, Bohemia Oscura, Corona, Modelo Especial, Negra Modelo, Pacífico, Victoria, XX Ámbar, XX Lager)

Cerveza importada (355 ml) \$144.00
(Amstel Ultra, Heineken, Heineken 0.0, Stella Artois)

Cerveza artesanal (355 ml) \$138.00
(Chapulín Clara, Chapulín Oscura)

Vino blanco de la casa Botella (750 ml) \$909.00

Vino tinto de la casa Botella (750 ml) \$909.00

National beer (355 ml) \$132.00
(Bohemia, Bohemia Oscura, Corona, Modelo Especial, Negra Modelo, Pacífico, Victoria, XX Ámbar, XX Lager)

Imported beer (355 ml) \$144.00
(Amstel Ultra, Heineken, Heineken 0.0, Stella Artois)

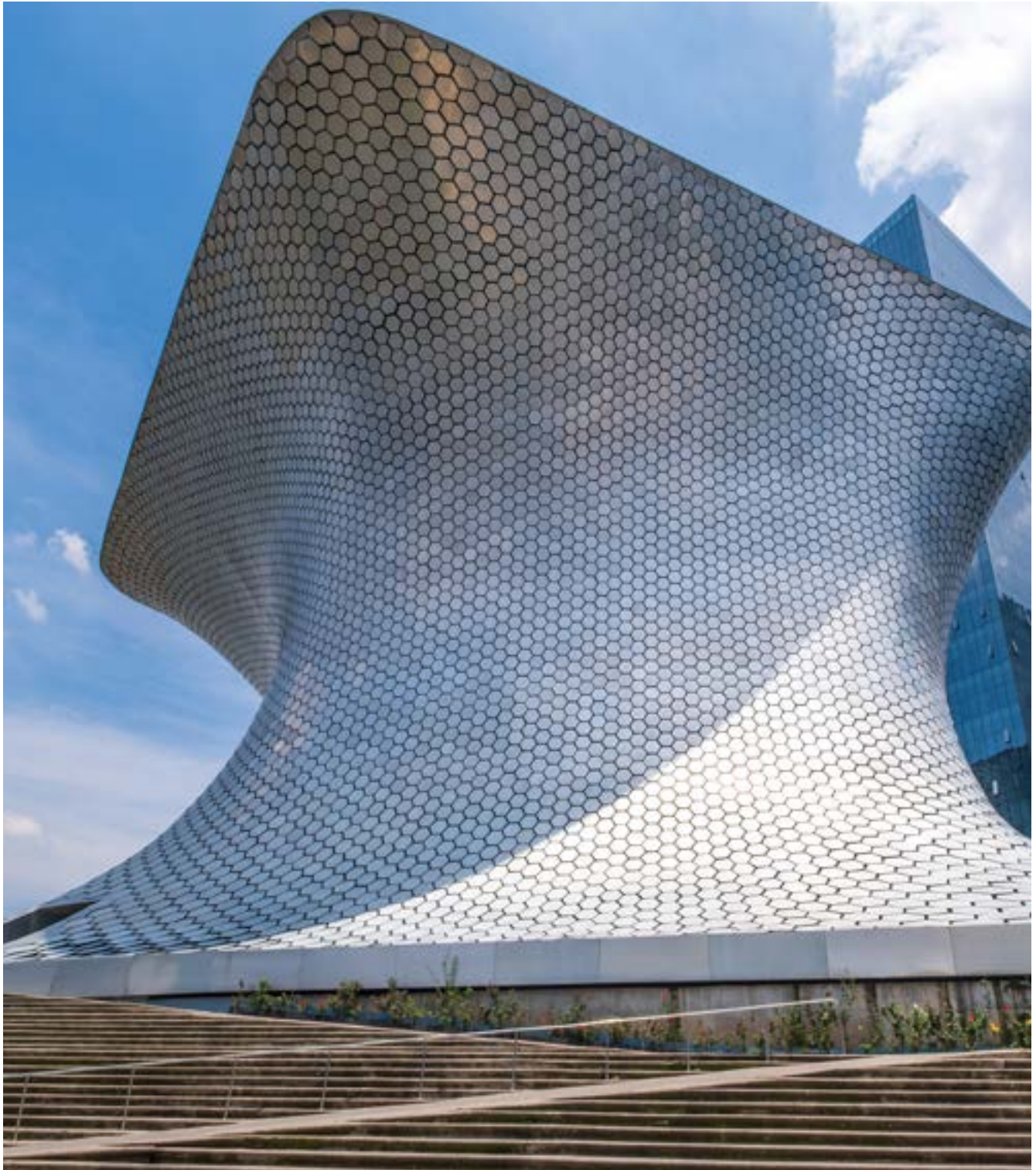
Artisan beer (355 ml) \$138.00
(Chapulín Clara, Chapulín Oscura)

White house wine Bottle (750 ml) \$909.00

Red house wine Bottle (750 ml) \$909.00



Elija salud: disfrute opciones nutritivas y deliciosas. Evite el exceso de sal. El consumo de productos crudos es bajo responsabilidad de quien los solicite. Si es alérgico a algún alimento, favor de avisar al mesero. Precios en pesos mexicanos, en importes totales, impuestos y servicio incluidos. La propina es a consideración del cliente. Para ordenar, presione la tecla "Room Service" en su teléfono. El abuso de bebidas alcohólicas puede ser nocivo para la salud. No se venden bebidas alcohólicas a menores de 18 años. www.alcoholinformate.org.mx. Choose wellness: enjoy nutritious and delicious options. Avoid excessive salt intake. Consumption of raw or undercooked foods is at the guest's own risk. If you have a food allergy, please inform your server when placing your order. Prices are in Mexican pesos and reflect total amounts, including taxes and service charges. Gratuity is at the guest's discretion. To place your order, press the "Room Service" button on your telephone. Excessive alcohol consumption may be harmful to your health. Alcoholic beverages are not sold to anyone under 18 years of age.



Presidente InterContinental® Mexico City Miyana
Av. Ejercito Nacional 769, Torre A, Pisos 17-25
Granada, Miguel Hidalgo, 11520 Ciudad de México.
T. 55 9494 9900

presidenteicmiyana.com