



Bienvenidos
WELCOME

ROOM SERVICE MENU



ixchel
RESTAURANTE

Salones, banquetes y convenciones

EXTENSIÓN: 8801

DIAL: 8801

Viernes y Sábado

Horario hasta las 11:45PM

Friday and Saturday

Hours until 11:45PM





DESAYUNOS

Breakfast



7:00 AM - 12:30 PM

CEREALES Y PAN / Bread & cereals

Pan dulce hecho en casa. <i>Homemade sweet bread.</i>	\$19
Pan tostado, mantequilla y mermelada (3pz). <i>Toast, butter and jam (3).</i>	\$46
Cereales. <i>Cereals: Zucaritas or Rice Krispies.</i>	\$69
Pan casero multigrano con queso cottage y miel de abeja. <i>Homemade multigrain bread with cottage cheese and honey.</i>	\$75
Avena con plátano, nuez, pasas y frutos de temporada. <i>Oatmeal bowl with banana, nuts, raisins and season berries.</i>	\$179
Galletas cafeteras (5pz). <i>Homemade cookies.</i>	\$41
Bisquet artesanal. <i>Special sweet bread, butter and jam.</i>	\$33

HOT CAKES / Pancakes

Regulares.	\$113
Con tocino, jamón o salchicha. <i>With ham, sausage or bacon.</i>	\$155

HUEVOS / Eggs

Huevos al gusto: Elegir una opción: Jamón, salchicha, tocino o chorizo. <i>Eggs with one choice: ham, sausage, bacon or chorizo.</i>	\$144
Con machaca de Sonora a la mexicana. <i>Dried shredded beef and eggs with tomato, onion, chili pepper.</i>	\$167
Omelete con queso (2 huevos) y un ingrediente: jamón, champiñones, chorizo o tocino. <i>Omelette with cheese and one ingredient: mushrooms, ham, bacon and chorizo.</i>	\$161

FRUTA / Fruit

Fruta de temporada	\$113
Plato grande con granola, miel y yogurt. <i>Season's fruit. Big plate with granola, honey and yoghurt.</i>	
Plato chico sencillo. <i>Single small plate.</i>	\$69

CHILAQUILES

Verde, rojos o rancheros. <i>Green, red, or rancheros with beans.</i>	\$115
Con huevos / With eggs.	\$144
Con pechuga pollo deshebrado. <i>Shredded chicken breast.</i>	\$167
Con carne asada. <i>With asada beef.</i>	\$190
"Toluqueños": verdes con chorizo. <i>Green with mexican chorizo.</i>	\$179
Quesadillas con frijoles: tortilla de harina o maíz. <i>Quesadillas with beans (Flour or corn tortillas).</i>	\$144

SANDWICHES Y MOLLETES

Club Sandwich con papas fritas. <i>Club sandwich with french fries.</i>	\$179
Pan integral artesanal con tomate, espinacas, queso panela y pesto del día. <i>Artisanal wholemeal bread with tomato, spinach and panela cheese and pesto of the day.</i>	\$133
Sandwich de jamón y queso con papas a la francesa. <i>Ham and cheese sandwich with french fries.</i>	\$144
Molletitos de frijol y queso (6 pz.). <i>Bread with beans and cheese.</i>	\$133





COMIDAS Y CENAS

Lunch and Dinner



12:30 PM - 10:45PM

ENTRADAS Appetizers

- Guacamole con chicharrón y queso panela.** \$155
With pork rind and farm cheese.
- Tabla de quesos: variedad de quesos con selección de panes, aceitunas y ate.** \$339
Cheese board: assorted cheese with house bread, olives and quine.
- Dedos de queso con salsa de chipotle.** \$190
Cheese fingers with chipotle sauces.

PASTAS

- Spaghetti con albondigas al pomodoro.** \$247
Spaghetti with meatballs and tomato sauce.
- Spaghetti Raffaello:** \$190
Salsa de queso, tocino y chile serrano.
Raffaello spaghetti: cheese sauce, bacon and a little chile.

SOPAS Soups

- Sopa de la casa: espinaca, codito, queso panela y papa.** \$92
House soup, spinach, elbow pasta, farm cheese and potato.
- Caldo tlalpeño.** \$109
Chicken broth with shredded chicken breast, carrots, garbanzo beans, avocado y chipotle.

ENSALADAS Salads

*Todos los aderezos son hechos en casa
All dressings are home made.*

- Ensalada mixta, lechugas mixtas, tomates, champiñones, crutones y vinagreta de la casa.** \$109
Mix salad, tomato, mushrooms, croutons y vinaigrette dressing.
- Ensalada César / Caesar salad.** \$144
- Con pechuga de pollo en fajitas (150grs). / With chicken breast stripes.** \$224



ESPECIALES DE LA CASA

Ixchel's Specials



- Tacos dorados de pollo.** \$167
Chicken roll tacos (4).
- Enmoladas, rellenas de pollo con arroz y frijoles.** \$190
Mole enchiladas (4) stuffed chicken, with rice and beans.
- Enchiladas Aztecas (4pz): Tortillas en capas, pechuga de pollo deshebrado, salsa roja y rajas de chile poblano.** \$173
Tortillas in cayer, shredded chicken breast, red sauce and poblano chile.
- Enchiladas suizas: Salsa verde, crema y queso gratinado.** \$173
Green sauce, cream and melted cheese.
- Tacos callejeros de asado con guacamole y frijoles.** \$201
Beef tacos with guacamole and beans (4).

Precios en pesos mexicanos
Incluye impuestos | No incluyen propina
Prices are in Mexican pesos and do not include tips | TAX included

DEL MAR Seafood

- Pesca del día:** \$305
Tik In Xin con frijol negro, plátano macho y pico de gallo.
Catch of the day Yucatan recipe with beans, plantain and mexican sauce.
- Camarones empanizados con ensalada mixta y salsa tártara.** \$443
Breaded shrimps, mixed salad and tartar sauce.
- Camarones al mojo de ajo con arroz y vegetales.** \$443
Garlic shrimps, rice and vegetables.

HAMBURGUESAS Y PANINIS

Burgers and paninis

*Pan hecho en casa.
Homemade bread.*

- Hamburguesa con queso y papas a la francesas (150gr.)** \$178
Cheese Burger with french fries.
- Extra tocino / Extra bacon.** \$35
- Panini de pechuga de pollo servido con papas a la francesas.** \$190
Chicken breast panini served with french fries.
- Baghettine de albóndigas al pomodoro gratinado con ensalada verde.** \$201
Subway with meatballs and green salad.
- Hamburguesa Ixchel: Queso cheddar, tocino y champiñones, servida con papas a la francesas.** \$270
Ixchel Burger (200 grs Sirloin) with cheddar cheese, mushrooms and bacon served with french fries.
- Baghettine con salchicha artesanal asada servido con papas a la francesas.** \$155
Baghettine with grilled artisan sausages served with french fries.

PIZZAS HECHAS EN CASA

Homemade Pizza

Tamaño personal
Personal Size

- Pepperoni** \$155
- Hawaiiana: jamón y piña.** \$155
Ham and pineapple
- Vegetariana:** \$144
Calabacita, chile morrón, champiñones, tomate y cebolla.
Veggie: mushrooms, green pepper, zucchini, tomato and onion.
- 3 Quesos** \$178
3 Cheeses: mozzarella, cheddar, gouda.

AVES Y CARNES Poultry and meat

- Pechuga con crema poblana rajas y elote, con panque de elote.** \$224
Chicken breast, poblano cream mix with chili pepper and corn with corn cake.
- Carne asada con nopales asados, queso asado y frijoles.** \$213
Beef steak with cactus and farm cheese grilled and beans (180grs).
- Fajitas de arrachera:** \$350
Corte de arrachera, cebolla, chile morrón salteados con frijoles.
Beef flank steak, onion, chili pepper and beans. (200gr.).



MENÚ INFANTIL

Kids menu

Filete de pescado empanizado servido con papas fritas. \$156
Breaded fillet fish (120 grs) served with french fries.

Milanesa de pollo con papas fritas (120 grs). \$179
Breaded chicken breast with french fries.

POSTRES

Desserts

Helado \$60
Ice cream

Pregunta por los postres del día.
Ask for the desserts of the day.



BEBIDAS

Drinks



Café americano. \$58
Coffee.

Refresto / Soda. \$46

Jugo natural de naranja o Verde.
Natural orange or green juice

Chico - Small (10oz). \$60

Grande - Large (16oz). \$98

Té verde, manzanilla, menta. \$53
Tea green, chamomile, mint.

Cappuccino.
Regular / Regular. \$75
Grande / Big. \$102

Chocomilk (16oz). \$69

Leche / Milk.

Chico / Small (8oz). \$26

Grande / Large (12oz). \$44

Café expresso. \$64
Espresso coffee.

Chocolate caliente. \$81
Hot cocoa.

Malteadas de fresa, chocolate, vainilla. \$110
Milkshakes strawberry, chocolate, vanilla (16oz).

LICUADOS

Fruit Milkshakes

Plátano, miel y avena. \$102
Banana, honey and oatmeal.

Fresa / Strawberry. \$110

Chocoplátano. \$110
Choco milk and banana.

BUFFET DESAYUNO

SÁBADO Y DOMINGO

Breakfast Buffet
Saturday and Sunday

Precios en pesos mexicanos | Incluye impuestos | No incluyen propina.
Prices are in Mexican pesos | TAX included | Do not include tips.



Eventos

Y REUNIONES

Contamos con siete salones para tus eventos:

Sociales
Ejecutivos
Congresos

Bodas
Reuniones familiares
Eventos corporativos

*Servicio de: Cafetería, comidas ejecutivas y de grupos
así como banquetes.*



RESERVACIONES

eventos@hotelpalacioazteca.com

MEX (664) 681 8100  (664) 406 1860



Restaurante Ixchel



@Restauranteixchel