



Bienvenidos
WELCOME

ROOM SERVICE MENU



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.	\$69
<i>Single small plate.</i>	

CHILAQUILES

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

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

PASTAS

Spaghetti con albondigas al pomodoro. <i>Spaghetti with meatballs and tomato sauce.</i>	\$247
Spaghetti Rrafaello: Salsa de queso, tocino y chile serrano. <i>Rafaello spaghetti: cheese sauce, bacon and a little chile.</i>	\$190

SOPAS Soups

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

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. <i>Mix salad, tomato, mushrooms, croutons y vinaigrette dressing.</i>	\$109
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. <i>Chicken roll tacos (4).</i>	\$167	Enchiladas suizas: Salsa verde, crema y queso gratinado. <i>Green sauce, cream and melted cheese.</i>	\$173
Enmoladas, rellenas de pollo con arroz y frijoles. <i>Mole enchiladas (4) stuffed chicken, with rice and beans.</i>	\$190	Tacos callejeros de asado con guacamole y frijoles. <i>Beef tacos with guacamole and beans (4).</i>	\$201
Enchiladas Aztecas (4pz): Tortillas en capas, pechuga de pollo deshebrado, salsa roja y rajas de chile poblano. <i>Tortillas in cayer, shredded chicken breast, red sauce and poblano chile.</i>	\$173		

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

HAMBURGUESAS Y PANINIS

Burgers and paninis

*Pan hecho en casa.
Homemade bread.*

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

PIZZAS HECHAS EN CASA

Homemade Pizza

*Tamaño personal
Personal Size*

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

AVES Y CARNES Poultry and meat

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



MENÚ INFANTIL Kids menu

Filete de pescado empanizado servido con papas fritas. <i>Breaded fillet fish (120 grs) served with french fries.</i>	\$156
Milanesa de pollo con papas fritas (120 grs). <i>Breaded chicken breast with french fries.</i>	\$179

POSTRES Desserts

Helado <i>Ice cream</i>	\$60
Pregunta por los postres del día. <i>Ask for the desserts of the day.</i>	

BEBIDAS Drinks

Café americano. <i>Coffee.</i>	\$58	Café expresso. <i>Espresso coffee.</i>	\$64
Refresto / Soda.	\$46	Chocolate caliente. <i>Hot cocoa.</i>	\$81
Jugo natural de naranja o Verde. <i>Natural orange or green juice</i>		Malteadas de fresa, chocolate, vainilla. <i>Milkshakes strawberry, chocolate, vanilla (16oz).</i>	\$110
Chico - Small (10oz). Grande - Large (16oz).	\$60 \$98		
Té verde, manzanilla, menta. <i>Tea green, chamomile, mint.</i>	\$53		
Cappuccino. Regular / Regular. Grande / Big.	\$75 \$102	LICUADOS Fruit Milkshakes	
Chocomilk (16oz). Leche / Milk.	\$69	Plátano, miel y avena. <i>Banana, honey and oatmeal.</i>	\$102
Chico / Small (8oz). Grande / Large (12oz).	\$26 \$44	Fresa / Strawberry. Chocoplátano. <i>Choco milk and banana.</i>	\$110 \$110

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