

# MENÚ

## KITCHEN & BAR AT COURTYARD

### PARA COMPARTIR

**Papas a la francesa \$140.00**  
200 gr de papa francesa acompañada con catsup y aderezo ranch.

**Guacamole \$225.00**  
Un clásico y delicioso guacamole con la receta de la casa, servido con totopos de maíz crujientes.

**Papas con Boneless \$245.00**  
200gr de papas sazonada y 150 gr de boneless bañadas en queso cheddar acompañados de aderezo ranch.

**Aros de Cebolla \$190.00**  
16 piezas de aros de cebolla en forma de anillos rebozados en harina y fritos en aceite acompañados de aderezo.

**Nachos Sonorenses \$255.00**  
Totopos de maíz acompañados de 200g de carne para asar, salsa bandera, queso cheddar y jalapeños

\*Opción vegetariana sin carne.

**Boneless \$245.00**  
250 gr de trocitos de pollo rebozado, bañados en la salsa a elección. se acompañan con bastones de apio y zanahoria.

**Alitas \$235.00**  
Deliciosas alitas de pollo marinadas en la salsa a elección. Contiene 12 piezas y se acompañan con bastones de apio y zanahoria.

**Chicharrón de Rib Eye \$430.00**  
250 gr de exquisita carne de rib eye marinada en una mezcla de salsas de la casa convertido en un crocante chicharron.

### TACOS

**Taco Baja de Camarón \$150.00**  
Camarón rebozado en tempura montado sobre una tortilla de maíz, acompañado de col morada y zanahoria, mayonesa de chipotle y aderezo de la casa.

**Taco de Rib eye \$170.00**  
Carne de rib eye montada sobre una costra de queso, acompañada de crocante de maíz, cremoso de aguacate y salsa macha.

**Taco Chipilon \$125.00**  
Diezmillo montado sobre una costra de queso y tortilla, chile verde toreado, salsa tatemada y cebolla encurtida.

**Taco Hass \$125.00**  
Diezmillo montado sobre tortilla de harina, chile verde toreado, queso fundido, aderezo de la casa y cebolla curtida.

**Taco de Asada \$110.00**  
Clásico taco de tortilla de harina con jugosa carne al grill, acompañado de guacamole y salsa bandera.

Favor de hacer saber a nuestro personal si tiene alguna alergia o restricción alimenticia.  
Todos nuestros precios son en pesos mexicanos, incluyen 16% IVA.

# KITCHEN & BAR

## AT COURTYARD

### ENSALADAS

#### Ensalada Mix Manzana \$225.00

Mix de lechuga, manzana verde y roja, tomate cherry, nuez picada, perlas de queso, queso parmesano, arándanos y adereso de frutos rojos.

\*MIX DE LECHUGA ECO-ETIQUETADO

#### Ensalada Courtyard \$245.00

Mix de lechuga, piña asada, queso panela, fresas, nuez picada, arándano y reducción de Jamaica.

\*MIX DE LECHUGA ECO-ETIQUETADO

#### Ensalada de Salmón \$300.00

Mix de lechuga, fresas, moras, nueces picadas, arándano, queso de cabra, 125 gr de salmón y vinagreta de la casa.

\*MIX DE LECHUGA ECO-ETIQUETADO

#### Ensalada Cesar con pollo \$255.00

Mix de lechuga, tomate cherry, parmesano, crotones, aderezo cesar y 125 gr de pollo a la parrilla.

\*MIX DE LECHUGA ECO-ETIQUETADO

### SOPAS

#### Sopa de tortilla \$170.00

Tradicional sopa de tortilla, servida con aguacate, aros de chile fritos, queso y crema.

#### Crema de chile verde \$180.00

Deliciosa crema de chile verde acompañada de croton con hierbas finas y queso de cabra.

#### Caldo de pollo \$170.00

Consomé servido con trocitos de zanahoria, calabaza y arroz, acompañado de cilantro, cebolla y limón.

#### Caldo Tlalpeño \$170.00

Delicioso consomé servido con trocitos de zanahoria, calabaza, garbanzo, chipotle y arroz. acompañado de cilantro, cebolla y limón.

### ESPECIALIDADES

#### Salmon en salsa de naranja \$400.00

#### Ribe Eye a la parrilla \$815.00

#### Arroz Cantonés \$225.00

\*Opción vegetariana sin carne.

#### Arrachera a la parrilla \$465.00

#### Burro Percheron \$245.00

\*Tortilla producida localmente\*

#### Pechuga de pollo a la parrilla \$255.00

#### Pepito de Arrachera \$380.00

\*Pan producido localmente\*

Favor de hacer saber a nuestro personal si tiene alguna alergia o restricción alimenticia.  
Todos nuestros precios son en pesos mexicanos, incluyen 16% IVA.

# KITCHEN & BAR

AT COURTYARD

## PIZZAS

|  |                 |
|--|-----------------|
| <b>Pepperoni</b>   | <b>\$225.00</b> |
| <b>Hawaiana</b><br>Jamón, piña y queso                       | <b>\$225.00</b> |
| <b>Margarita</b><br>Jitomate, albahaca y cebolla             | <b>\$225.00</b> |
| <b>La Mexicana</b><br>Frijol, chorizo, jalapeño y cebolla    | <b>\$235.00</b> |
| <b>Pizza al gusto</b><br>Elije 4 ingredientes para tu pizza. | <b>\$250.00</b> |

## PASTAS

|  |                 |
|--|-----------------|
| <b>Carbonara</b>   | <b>\$225.00</b> |
| <b>Pomodoro</b>  | <b>\$235.00</b> |
| <b>Bolognesa</b>   | <b>\$275.00</b> |
| <b>Alfredo</b>   | <b>\$270.00</b> |
| <b>Aglio e vino</b><br>Ajo, perejil, vino blanco y salmón          | <b>\$300.00</b> |
| <b>Gamberetti rose</b><br>Mix de quesos, pomodoro, crema y camarón | <b>\$300.00</b> |
| *CAMARÓN ECO-ETIQUETADO  |                 |
| *Opción vegetariana sin camarón.                                   |                 |

## HAMBURGUESAS

|   |                 |
|---|-----------------|
| <b>Cheeseburger</b><br>Carne, queso americano, pepinillos y catsup.                         | <b>\$225.00</b> |
| <b>La Sonorense</b><br>Carne, chile verde toreado, tocino, cebolla asada, lechuga y tomate. | <b>\$260.00</b> |
| <b>Hamburguesa Marriott</b><br>Carne, queso, tocino, lechuga, tomate, pepinillos y catsup.  | <b>\$260.00</b> |

|   |                 |
|---|-----------------|
| <b>Hamburguesa Vegetariana</b><br>Hongo asado, arugula, queso de cabra, pesto y jitomate.               | <b>\$255.00</b> |
| <b>Hamburguesa de pollo BBQ</b><br>Pollo crispy bañado en salsa BBQ, lechuga, tomate y aros de cebolla. | <b>\$245.00</b> |
| <b>Club Sandwich</b><br>Pollo a la plancha, queso americano, tocino, jamon, lechuga, tomate y cebolla   | <b>\$235.00</b> |

## POSTRES

|                            |                 |
|----------------------------|-----------------|
| <b>Copa de Helado</b>      | <b>\$90.00</b>  |
| <b>Pay de Limón</b>        | <b>\$115.00</b> |
| <b>Pastel de Chocolate</b> | <b>\$135.00</b> |

|                                      |                 |
|--------------------------------------|-----------------|
| <b>Flan de Manzana</b>               | <b>\$135.00</b> |
| <b>Pastel de Queso con Frambuesa</b> | <b>\$145.00</b> |

Favor de hacer saber a nuestro personal si tiene alguna alergia o restricción alimenticia.  
Todos nuestros precios son en pesos mexicanos, incluyen 16% IVA.

# KITCHEN & BAR

AT COURTYARD

## REFRESCOS

|                        |         |
|------------------------|---------|
| Pepsi                  | \$50.00 |
| Pepsi Light            | \$50.00 |
| Manzanita              | \$50.00 |
| 7Up                    | \$50.00 |
| Limonada Natural       | \$50.00 |
| Limonada Mineral       | \$60.00 |
| Naranjada Natural      | \$50.00 |
| Naranjada Mineral      | \$60.00 |
| Jugo de Naranja        | \$60.00 |
| Agua Embotellada 600ML | \$40.00 |

## CERVEZA

|                |         |
|----------------|---------|
| Tecate Light   | \$60.00 |
| Tecate Roja    | \$60.00 |
| Indio          | \$80.00 |
| Amstel Ultra   | \$75.00 |
| Bohemia Clara  | \$75.00 |
| Bohemia Clara  | \$75.00 |
| Heineken Media | \$90.00 |
| XX Lager       | \$75.00 |

## BLANCO

|                          |          |
|--------------------------|----------|
| Blanc de blancs 187ml    | \$210.00 |
| Blanc de Zinfandel 187ml | \$210.00 |
| Chambrulet Brut          | \$850.00 |
| Chateau Domecq           | \$970.00 |
| Monte Xanic Calixa       | \$950.00 |

## VINOS

|                             |           |
|-----------------------------|-----------|
| Cabernet Sauvignon 187ml    | \$210.00  |
| Cvne Crianza 187ml          | \$430.00  |
| Pequeña Vasija Malbec Syrah | \$730.00  |
| Norton Malbec               | \$940.00  |
| Decima Cabernet             | \$850.00  |
| Cuisiño Macul               | \$850.00  |
| MT Baron Balche             | \$1200.00 |
| Altozano Tempranillo        | \$650.00  |

## TINTO

## BEBIDAS

### VODKA

|                |          |
|----------------|----------|
| Grey Goose     | \$215.00 |
| Ketel One      | \$155.00 |
| Titos          | \$140.00 |
| Absolut        | \$150.00 |
| Absolut Citron | \$150.00 |
| Smirnoff       | \$150.00 |

### RON

|                |          |
|----------------|----------|
| Zacapa 12 años | \$185.00 |
| Capitan Morgan | \$105.00 |
| Bacardi Blanco | \$115.00 |

### GINEBRA

|                 |          |
|-----------------|----------|
| Tanqueray       | \$165.00 |
| Beffeater       | \$205.00 |
| Bombay Sapphire | \$235.00 |

### LICOR Y CREMA DE LICOR

|                      |          |
|----------------------|----------|
| Baileys              | \$135.00 |
| St Germain           | \$170.00 |
| Grand Marnier        | \$275.00 |
| Aperol               | \$140.00 |
| Amaretto Dissarono   | \$175.00 |
| Licor de café kaluha | \$135.00 |
| Licor 43             | \$145.00 |

### TEQUILA

|                         |          |
|-------------------------|----------|
| Herradura Reposado      | \$175.00 |
| Patron Silver           | \$235.00 |
| Doble Diamante          | \$215.00 |
| Bacanora                | \$235.00 |
| Don Julio 70            | \$250.00 |
| Jose Cuervo Plata       | \$215.00 |
| Jose Cuervo Tradicional | \$145.00 |
| Jimador Reposado        | \$155.00 |
| Jimador Blanco          | \$145.00 |

### WHISKEY

|                        |          |
|------------------------|----------|
| Jim Beam               | \$155.00 |
| Glenfidich 12 años     | \$170.00 |
| Burbon Bulleit 12 años | \$225.00 |
| Makers Mark            | \$225.00 |
| Buchanans 12 años      | \$225.00 |
| Crawn Royal            | \$215.00 |
| Jameson                | \$170.00 |
| J.W. Red Label         | \$160.00 |
| J.W. Black Label       | \$215.00 |
| Chivas 12 años         | \$180.00 |
| Fireball               | \$145.00 |
| Jack Daniels           | \$145.00 |

### BRANDY

|        |          |
|--------|----------|
| Torres | \$105.00 |
|--------|----------|