



ROOM SERVICE



www.metriahotel.com



☎ 477 571 01 32 EXT. 515

Para empezar star me up juices

Naranja 348 ml. \$67.00
Orange.

Toronja 348 ml.
Grapefruit.

Verde 348 ml: Piña, jugo de naranja, apio, perejil y espinaca. Refrescante jugo, ayuda a la circulación y es diurético. \$67.00
Green: Pineapple, orange juice, celery, parsley and spinach. Refreshing juice, helps circulation and is diuretic.

Jugo Metria 348 ml: Papaya, naranja, mora, fresa y miel. \$78.00
Delicioso jugo antioxidante y ayuda al sistema inmunológico.
Metria Juice: Papaya, naranja, mora, fresa y miel. Delicious antioxidant juice and helps the immune system.

Fruta de la estación. \$112.00
Fresca y jugosa fruta de temporada manzana, papaya, melón, sandía, piña y fresas con queso cottage o yogurt natural.
Fruit of the season
Fresh and juicy seasonal fruit apple, papaya, melon, watermelon, pineapple and strawberries with cottage cheese or natural yogurt.

Cereal. \$78.00
Con fruta fresca de la temporada.
Cereal
With fresh fruit of the season.

Hot cakes (3 pza.) \$117.00
Los tradicionales hot cakes servidos con jamón, fruta o tocino y mermelada artesanal.
Hot cakes (3 pcs.)
Traditional pancakes served with ham, fruit or bacon and artisan jam.

Avena. \$78.00
Preparada con leche o agua natural y frutas de su elección.
Oat. Prepared with milk or natural water and fruit of your choice.



Jugo natural de naranja

Huevo Eggs

Al gusto. \$157.00
Huevos Estrellados o revueltos con jamón, salchicha, chorizo, champiñones, tocino, a la mexicana or rancheros.
Off your choice
Fried eggs or scrambled eggs with ham, sausage, pork sausage, mushrooms, bacon, Mexican style eggs or rancheros style eggs.

Huevos Metria. \$202.00
Fritos en cama de tortilla y jamón bañados en salsa de chicharrón molcajetada con frijoles refritos queso fresco y aguacate.
Metria eggs Fried in over corn tortillas and ham in a molcajete chicharrón sauce with refried beans and avocado.

Huevos benedictinos. \$247.00
Huevos en salsa holandesa con base de pan, queso crema y salmón ahumado.
Eggs Benedictine.
Eggs in hollandaise sauce with a bread, cream cheese, and smoked salmon.

Omeletes

Omelete bajo en calorías
Con claras, relleno de espinacas, champiñones, queso panela y queso de cabra con rodajas de jitomate con pesto de albahaca. \$157.00
Low calorie omelette
With egg whites, stuffed with spinach, mushrooms, panela cheese and goat cheese with tomato slices with basil pesto.

Omelete. \$157.00
Con jamón y queso acompañado de papa hash Brown.
Omelette
With ham and cheese accompanied by hash brown potatoe.

Machaca norteña. \$157.00
Carne seca con huevo en salsa mexicana, frijoles y tortillas de harina.
"Machaca norteña"
Dried meat with egg in Mexican sauce, beans and flour tortillas.



Huevos Metria

Especialidades specialties

Chilaquiles con pollo (100 gm.) \$202.00 Gratinados con salsa verde o roja con frijoles refritos y aguacate.

Chilaquiles with chicken gratin with green or red sauce with refried beans and avocado.

Chilaquiles con arrachera(150gm.)

Verdes o rojos gratinados con arrachera y frijoles refritos.\$270.00

Chilaquiles with flank steak (150g.)

Greens or red gratin with flank steak and refried beans.

Tecolotes (2pzs.) \$157.00 Molletes con pan hecho en casa y chilaquiles verdes o rojos gratinados.

"Tecolotes" (2pcs.) Molletes with homemade bread and chilaquiles green or red gratin.



Ensalada Metria

Ensalada Metria.\$146.00 Ensalada de lechugas frescas contomate deshidratado láminas de champiñones, tocino, aceitunas negras, queso de cabra bañada con vinagreta de balsámico.

Metria Salad Fresh lettuce salad with dehydrated tomato slices of mushrooms,

bacon, black olives, goat cheese bathed in balsamic vinaigrette.

Ensalada dulce. \$168.00

Ensalada de espinacas con pera,fresas, espárragos asados y nuez bañada con aderezo de mostaza y miel.

Sweet salad

Spinach salad with pear, strawberries, roasted asparagus and walnut topped with a honey mustard dressing.

Ensalada caprese. \$180.00

Caprese salad.

Sándwiches

Sándwich con pan artesanal. \$157.00 Con pollo (100 gm), queso manchego, lechuga, aguacate, jitomate, cebolla, germen de alfalfa y chile jalapeño.

Sandwich with artisan bread With chicken, Manchego cheese, lettuce, avocado, tomato, onion, alfalfa germ and jalapeño pepper.

Sándwich con pan integral o blanco.\$117.00

Sandwich with whole bread or white bread

-Con jamón 100gm, queso amarillo, lechuga, aguacate, jitomate, cebolla, germen de alfalfa y chile jalapeño.

-With ham, yellow cheese, lettuce, avocado, tomato, onion, alfalfa germ and jalapeño pepper.

-Con jamón 100gm, queso panela, lechuga, aguacate, jitomate, cebolla, germen de alfalfa y chile jalapeño.

-With ham, panela cheese, lettuce, avocado, tomato, onion, alfalfa germ and jalapeño pepper.



Sandwich con pan integral o blanco

Ensaladas salads

Come frutas y verduras. Haz deporte diariamente.

#GraciasPorDejarseConsentir 3

Breakfast

Comidas **Luch & dinner** y cenas

Entradas **Entrees**

Queso fundido. 200gm. \$180.00 Con chistorra 100gm, champiñones 100gm o chorizo 100gm y tortillas de harina.
Melted cheese Melted cheese with chistorra, mushrooms or pork sausage and

flour tortillas.

Guacamole. 150 gm \$78.00

Nuestro tradicional guacamole con totopos.

Guacamole

Our traditional guacamole with tortilla chips.

Carpaccio de salmón ahumado 100g.

Obleas de salmón ahumado, bañadas en aceite de alcaparras con perejil frito y láminas de parmesano, acompañadas de pan melva. \$349.00

Smoked salmon carpaccio Smoked salmon wafers, bathed in caper oil with fried parsley and Parmesan slices, accompanied by melva bread.

Ceviche Metria.

-Camarón 90 gm

Preparado en aguachile.

Atún fresco 90gm.

Con vinagreta de chile pasilla tatemado.

Filete de pescado 90gm

Receta de la casa. \$326.00

Metria Ceviche.

Shrimp Prepared in aguachile. Fresh tuna With tatemado pasilla chili vinaigrette. Fish steak House recipe.

Alitas (8 pza.) BBQ o búfalo acompañado de crudites. \$281.00 Tortillas en salsa de adobo fritas con zanahoria, papa, pollo y chorizo.

Wings (8 pcs.) BBQ or buffalo accompanied by crudites.

Tacos de arracheras 3pzs 60gm c/u. \$236.00

Servidos con guacamole, cebolla, cilantro y frijoles. *Flank steaktacos (3pcs.) Served with guacamole, onion, cilantro, and beans.*

De la Parrilla **From the Grill**

T-bone corte 350gm. \$473.00

Rib-eye corte 350gm. \$530.00

Vacio corte 350gm. \$564.00

Con ensalada y papa horno.

With salad and baked potato.

Arrachera corte (Flank steak) 250gm. Con papa horno, ensalada, chiles toreados y cebollitas asadas. \$292.00

With baked potato and salad, spicy chiles and roasted onions.

Pechuga de pollo (Chicken Breast) 200gm. Con arroz y verduras. \$213.00

With rice and vegetables.

Pastas

Spaguetti ó fettuccini preparado al gusto.

Spaghetti or fettuccine prepared to taste.

Bolognesa: Carne molida de res 80gm y salsa

napolitana. \$112.00

Bolognese: Ground beef and napolitana sauce.

Burro: A la mantequilla.

"Burro": Butter. \$89.00

Carbonara: Salsa cremosa con jamón, champiñones y tocino. \$134.00

Carbonara: Creamy sauce with ham, mushrooms and bacon.

Con camarones 80gm: Salsa blanca. \$180.00

With shrimp: White sauce with white wine.

Soups and Creams Sopas & Cremas

Consomé de pollo. 390ml \$101.00

Tradicional consomé con pollo (60gm), arroz y verduras, acompañado de recaudo.

Chicken broth

Traditional consommé with chicken, rice and vegetables, accompanied by coriander and onion.

Sopa azteca. 390 ml \$123.00

Tradicional sopa de tortilla acompañado de queso, aguacate, chile pasilla, crema y chicharrón.

Azteca Soup Traditional tortilla soup accompanied by cheese, avocado, pasilla chili, cream and chicharrón.

Crema de flor de calabaza. 390 ml \$123.00

Con pepita tostada.

Pumpkin flower cream With toasted seed.



Sopa Azteca

Especialidades Specialties

Filete de res Metria 250gm. **\$349.00**

Con cama de esquites bañado en salsa de tres chiles al mezcal

Metria beef steak 250g.

With esquites bathed in a three chilli mezcal sauce.

Carne tampiqueña 250gm. **\$349.00**

Con guacamole, frijoles refritos y enchilada minera.

Tampiqueña meat 250g.

With guacamole, refried beans and minera enchilada.

Enchiladas mineras (6pzas.) **\$225.00**

Tortillas en salsa de adobo fritas con zanahoria, papa, pollo y chorizo.

Enchiladas Mineras

Fried tortillas in adobo sauce with carrots, potatoes, chicken and pork sausage.

Filete de pescado 200 gm. **\$259.00**

En salsa de cilantro con arroz y verduras a la mantequilla.

Fish fillet

In coriander sauce with rice and butter vegetables.

Filete de salmón almendrado a la mantequilla y tequila

200 gm. \$428.00

Almond salmon fillet with butter and tequila.



Carne tampiqueña 250gm.



Enchiladas Mineras

Sándwiches

Pepito de arrachera. 120gm **\$202.00**

Servido en baguette artesanal con guacamole, queso y frijoles refritos con papas a la francesa.

Flank steak "pepito" Artisan baguette with

guacamole, cheese and refried beans with French fries.

Hamburguesa Tradicional. **\$213.00**

Carne cocinada a la parrilla 150gm con jitomate, lechuga, cebolla con guarnición de aros de cebolla.

Traditional beef Hamburger Grilled meat with tomato, lettuce, onion and onion rings.

Club Sándwich. **\$168.00** Con pechuga de pollo 100gm, tocino, jamón, lechuga, jitomate, cebolla, con guarnición de papas francesa.

Club Sandwich Chicken breast, bacon, ham, lettuce, tomato, onion and french fries.



Pepito de Arrachera

Pizza Individual

Camarones 200gm, alcachofa, aceitunas negras, queso de cabra y albahaca. \$247.00
Shrimp, artichoke, black olives, goat cheese and basil.

Carne al pastor (200gm) con piña a la parrilla, cebolla morada. \$315.00
Pastor meat with grilled pineapple and purple onion.

Peperoni 200gm \$191.00

Hawaiana con jamón (200gm) y piña \$191.00
Hawaiian pizza with ham and pineapple



Camarones, alcachofa, aceitunas negras, queso de cabra y albaca.

1 Crepa crocante rellena, 1 bola de helado de vainilla 40 gm con salsa de chocolate perfumada con licor. \$180.00
Crispy crepe filled with vanilla ice cream with a chocolate sauce scented with liqueur.

1 Tarta de pera y manzana marinadas en vino tinto servida caliente con 1 bola de helado 40 gm. de nuez. \$191.00
Pear and apple tart marinated in red wine served hot with walnut ice cream.

Flan individual de cajeta con tequila y palanqueta de cacahuete garapiñado. \$134.00
Cajeta flan with tequila and caramelized peanut crowbar.

1 Rebanada de cheesecake con frutos del bosque tierra de almendra. \$146.00
Cheesecake with fruits of the forest land of almonds.

1 Rebanada de pastel tiramisú con base de soletas bañados con brandy y café expresso. \$134.00
Tiramisu cake with soletas base bathed with brandy and espresso coffee.



Cheesecake con frutos del bosque tierra de almendra.



Flan de cajeta con tequila y palanqueta e cacahuete garapiñado.

Bebidas DRINKS

Café americano o descafeinado 290 ml. \$33.00
American or decaffeinated coffee

Capuccino 290 ml. \$44.00
Cappuccino

Expresso 43 ml. \$33.00
Express

Chocolate frio o caliente 348 ml. \$55.00
Hot or cold chocolate

Tés 290 ml. \$33.00
Variedad de té.
Tea
Variety of tea.

Malteadas 348 ml. \$78.00
Vainilla, fresa, galleta y chocolate. Milkshake
Vanilla, strawberry, cookie and chocolate.

Cerveza 355ml.
Beer

-Corona, corona light, victoria, pacifico, xx laguer. \$55.00
-Bohemia clara, bohemia oscura, negra modelo y modelo especial. \$78.00
-Heineken. \$78.00
-Cerveza artesanal 355ml. \$168.00
Artisan Beer

Refresco de lata 355 ml. \$55.00
Coca cola, coca light, fanta, manzana lift, agua Mineral, sprite, pepsicola, pepsicola light, mirinda, manzanita sol y seven up. Soda 355 ml
Coca cola, coca light, fanta, manzanalift, mineralwater, sprite, pepsicola, pepsicola light, mirinda, manzanita sol and seven up.

Botella de agua 600 ml. \$21.00
Water bottle

Limonada o naranjada natural 348 ml. \$44.00
Lemonade or orangeade natural.

Limonada o naranjada mineral 348 ml. \$55.00
Lemonade or orangeade mineral.

Jarra de agua fresca 1.7 lt. \$168.00
Con fruta del día.
Pitcher of flavor water
With fruit of the day.



Capuccino.



Malteada de chocolate

LOS PRECIOS INCLUYEN IVA
ALL PRICES INCLUDE TAXES
PRECIOS EN MONEDA NACIONAL
PRICES IN MEXICAN CURRENCY

LA INGESTION DE LOS ALIMENTOS CRUDOS ES
RESPONSABILIDAD DEL COMENSAL
INGESTION OF RAW FOOD IS THE RESPONSIBILITY
OF THE CUSTOMER

EXT. 515
Precios incluyen 16% de IVA y 15% de servicio.
Precios en moneda nacional
Price include taxes 16% plus service 15%.
Prices in Mexican currency



¡Gracias por dejarse consentir!



☎ 477 571 01 32 Ext. 515