



**METRIA**  
RESTAURANTE

# ROOM SERVICE



[www.metriahotel.com](http://www.metriahotel.com)



☎ 477 571 01 32 EXT. 515

## Para empezar Star me up juices

**Naranja 348 ml. \$67.00**

Orange.

**Toronda 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 orancheros.**

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 molcajeteadada 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

# 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 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.*

**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.*

## De la Parrilla **From the Grill**

## Pastas

**Spaguetti ó fetuccini 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 chicharron.*

**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 espresso. \$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.

## Postres Desserts

# 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, pepsi cola, pepsi light, mirinda, manzanita sol y**

**seven up. Soda 355 ml**

*Coca cola, coca light, fanta, manzanalift, mineralwater, sprite,*

*pepsi cola, pepsi 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.*

**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**



Capuccino.



Malteada de chocolate



# METRIA HOTEL

¡Gracias por dejarse consentir!

---



 477 571 01 32 Ext. 515