

38 . 89
BISTRO

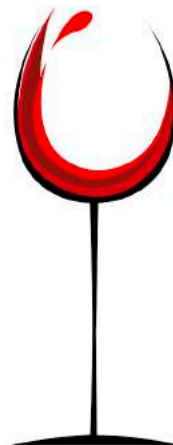
calientes

Café Negro	\$1.00
Café con Lenche	\$1.50
Té Caliente	\$1.50
Chocolate Artesanal	\$1.50

B
E
B
I
D
A
S

frias

Agua embotellada	\$1.00
Sodas	\$1.50
Limonadas	\$2.50
Jugo de Naranja	\$2.00
Smoothies	\$2.75
Cerveza Nacional	\$2.00
Cerveza Internacional	\$3.00
Vino Tinto	\$4.00

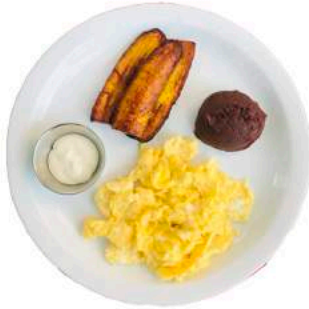




Huevos a la Arrabiata

Huevos estrellados, salsa arrabiata, papas de desayuno.

Invitado \$5.00



Tigico Salvadoreño

Huevos al gusto, frijoles refritos, plátano, crema.

Invitado \$5.00



Omelette

Omelette de jamon y queso acompañado de espinaca grill.

Invitado \$5.00



Cereal

Cereal de tu preferencia (hojuelas, zucartas, chococrispi) y plato de fruta mediano.

Invitado \$5.00



Americano

Tostadas francesas y huevos al gusto.

Invitado \$5.00

D
E
S
A
Y
U
N
O
S

bruschettas a la italiana

Rodajas de pan tostado con tomate fresco marinado con aceite de oliva, ajo, sal y hojas de albahaca. Rociadas con queso parmesano.

\$5.00



Canapes de Pepino con queso Crema

Frescas rodajas de pepino rellenas de una mezcla de Hiervas con queso crema.

\$3.50

festin de Vegetales

Bastones de zanahoria y pepino fresco acompañados de nuestro delicioso aderezo ranch.

\$3.50

Melón & Prosciutto

Trozos de melón con un cielo de prosciutto y un toque de queso motzarella, glaciado con una salsa balsamica.

\$5.00



Papas fritas

Tradicional bastones de papas fritas sanonadas con pimienta negra y sal.

\$5.00



Tempurizado de Vegetales

Mix de vegetales empanizados con el tradicional tempurizado japonés.

\$5.00

A
P
P
E
T
I
Z
E
R

sandwich

club sandwich

Tres capas de pan tostado con relleno de jamón, queso, huevo, lechuga, tomate y pollo grill.

\$6.00



Panini Italiano

Ciabatta prensado con queso mozzarella, mix de jamones, lechuga y tomate.

\$6.00

sandwich de Pasta de pollo

Lascas de pan con relleno de la tradicional Pasta de pollo con mayonesa.

\$5.00



ciabatta cagresse

Tapas de ciabatta tiznadas con pesto de albahacas con relleno de lascas de tomates en glazze de balsamico y queso mozzarella.

\$7.00

Especialidades de Arroz



Risotto en tinta de calamar

Cremoso arroz arborio cocinado en una mezcla de quesos y crema en tinta de calamar.

\$8.50



Paella Mix

Cremoso arroz arborio, mezclado con frescos mariscos condimentado con azafran.

\$9.00



Arroz Cantonés

Arroz frito con vegetales, huevo, trozos de pollo sanonado con salsa de soya.

\$6.00

* SE ACOMPAÑAN CON PAN TOSTADO

P
R
I
N
C
I
P
A
L
E
S

VEGETARIANO LOVER

Zucchini cocinado al vapor con suave relleno de queso crema sazonado con vegetales. Lo acompaña una ensalada griega.

\$7.00

Pollo Grill

6 onz de jugosa pechuga grill acompañada de papas a la mantequilla y ensalada griega.

\$7.50



filete al ajillo

Filete de lenguado cocinado en mantequilla al ajillo acompañado de arroz al vapor y ensalda de tomate, pepino y cebolla.

\$8.00

bbq pork ribs

Rack de cerdo cocinadas en deliciosas salsa barbacoa acompañadas de papas fritas sanonadas con hiervas.

\$8.50



Pepper Onion steak

Tiras de carne mezcladas con cebolla y chile verde. vegetales blanqueados y papas a la mantequilla.

\$8.00

sorbete de vainilla

3 scoops de delicioso sorbete de vainilla

\$3.50



caramel brownie

Porción de brownie glazeado con caramelo

\$5.00

flan de caramelo.

Torre de dulce flan de caramelo .

\$3.50



Gelatina Moka

Gelatina con sabor a café pacamara.

\$4.00

Crème Brûlée
Exquisito postre francés con un capa de caramelo tostado.

\$5.00





MORRISON
HOTEL