

® HABITA.

HECHO EN MONTERREY.

**ROOM SERVICE | SERVICIO A CUARTO**



CHEF EJECUTIVO  
**ROBERTO ALMAGUER**

## ENTRADAS | ENTREES

### SOPA DE TORTILLA (200 ml) \$150.00

Tortillas fritas, queso panela, aguacate, chicharrón de chile ancho, caldo de sopa de tortilla.

### TORTILLA SOUP (200 ml) \$150.00

Fried tortillas, panela cheese, avocado, crisp ancho chili, tortilla soup broth.

### CALDO TLALPEÑO (200 ml) \$150.00

Queso panela, aguacate, garbanzo, pollo, cilantro, tomate, caldo clarificado de pollo.

### TLALPEÑO BROTH (200 ml) \$150.00

Panela cheese, avocado, chickpeas, chicken, cilantro, tomato, chicken broth.

### ENSALADA VERDE Y BETABEL ASADO \$160.00

Mix de lechugas, acelgas y espinacas, acompañado de aguacate y betabel asado, vinagreta de epazote y chile cascabel.

### GREEN SALAD AND ROASTED BEETS \$160.00

Mix of lettuce, chard and spinach, avocado and roasted beets, epazote and cascabel chili vinaigrette.

### ENSALADA CÉSAR CON POLLO O CAMARÓN (200gr) \$280.00

Cama de corazones de lechuga orejona, aderezo César, pollo o camarón a la plancha.

### CAESAR SALAD WITH CHICKEN OR SHRIMP (200gr) \$280.00

Lettuce hearts, Caesar dressing, chicken or grilled shrimp.

## PASTAS

### FETTUCCINE (200gr) \$190.00

#### ELECCIÓN DE NUESTRAS SALSAS:

Salsa blanca de queso parmesano, arrabiata, carbonara, pomodoro.

SAUCES: Parmesan cheese, white sauce, arrabiata, carbonara, pomodoro.

## FUERTES | MAIN DISHES

### TACOS DE ARRACHERA (60gr) \$250.00

Arrachera asada, costra de queso, aguacate, pico de gallo, tortilla maíz o harina.

### ARRACHERA TACOS (3 pz) \$250.00

Grilled skirt steak, cheese crust, avocado, pico de gallo, corn or flour tortilla.

### TACO DE RIB EYE (60gr) \$250.00

Rib eye asada, costra de queso, aguacate, pico de gallo, tortilla maíz o harina.

### RIB EYE TACO (3pz) \$250.00

Grilled rib eye, cheese crust, avocado, pico de gallo, corn or flour tortilla.

### SANDWICH HABITA (200gr) \$210.00

Pan artesanal, jamón de pechuga de pavo, selva negra, roast beef, aderezo de blue cheese y cebollas caramelizadas.

### HABITA SANDWICH (200gr) \$210.00

Homemade bread, turkey breast ham, black forest, roast beef, blue cheese dressing and caramelized onions.

### PAPAS A LA FRANCESA \$120.00

Papas fritas, aderezo de sriracha, yogurt griego y eneldo.

### FRENCH FRIES \$120.00

French fries, sriracha dressing.

### HAMBURGUESA HABITA (200gr) \$280.00

Carne de sirloin y arrachera, tocino caramelizado, mix de quesos en costra, mostaza antigua, ensalada de arúgula y col morada, aderezo de cilantro, en brioche de casa.

### HABITA BURGER (200gr) \$280.00

House brioche bread, sirloin and flank steak, caramelized bacon, mix of crusted cheeses, old-fashioned mustard, arugula salad, red cabbage and cilantro dressing.

### CLUB SÁNDWICH \$190.00

Pechuga de pollo, jamón de pavo, mix de lechugas, tomate y queso cheddar en pan de caja casero.

### CLUB SÁNDWICH \$190.00

Chicken breast, turkey ham, lettuce mix, tomato and cheddar cheese slices on homemade bread.

## POSTRES | DESSERTS

### CHEESECAKE DE NARANJA DE MONTEMORELOS \$120.00

Caramelo relleno de Cheesecake de naranja de Montemorelos y tierra de chocolate.

### MONTEMORELOS ORANGE CHEESECAKE \$120.00

Caramel filled with Montemorelos orange cheesecake and chocolate soil.

### BROWNIE AHUMADO AL ROMERO \$120.00

Brownie de la casa ahumado al romero, acompañado de helado de nuestra carta.

### SMOKED ROSEMARY BROWNIE \$120.00

Smoked brownie with rosemary, served with your choice of ice cream.

### MOUSSE DE CREMA CON CAJETA \$120.00

Mousse de crema y cajeta acompañado de crumble de galleta y pimienta rosa.

### CREAM MOUSSE WITH CAJETA \$120.00

Cream and cajeta mousse served with biscuit crumble and pink pepper.

### HELADOS Y SORBETES ARTESANALES \$110.00

Vainilla, chocolate, dulce de leche, café espresso con trufa, tuna y frutos rojos.

### ICE CREAM AND HOMEMADE SORBETS \$110.00

Chocolate, Vanilla, Cajeta, prickly pear and red berries.