



METRIA

RESTAURANTE

COMIDAS Y CENAS



☎ 477 571 01 32

Comidas Luch & dinner y cenas

Entradas Entrees

Queso fundido. \$159.00

Con chistorra, champiñones o chorizo y tortillas de harina.

Melted cheese

Melted cheese with chistorra, mushrooms or pork sausage and flour tortillas.

Tabla de quesos y carne frías. \$299.00

Queso holandés, manchego, Brie, jamón serrano, salami, pepperoni uvas y dátiles.

Cold cheese and meat platter.

Dutch cheese, Manchego, Brie, Serrano ham, salami, pepperoni, grapes and dates.

Guacamole. \$69.00

Nuestro tradicional guacamole con totopos.

Guacamole

Our traditional guacamole with tortilla chips.

Tacos de pollo (3 pza.) \$139.00

Fritos bañados con salsa de mole muy peculiar de nuestra cocina y un toque de chocolate.

Chicken tacos (3 pcs.)

Fried chicken taquitos bathed with a very peculiar mole sauce from our kitchen and a touch of chocolate.



Tabla de quesos y carnes frías.

Ensaladas

Ensalada Metria. \$129.00

Ensalada de lechugas frescas con tomate deshidratado láminas de champiñones, tocino, aceitunas negras, queso de cabra bañada con vinagreta de balsámico.

Metria Salad

Fresh lettuce salad with dehydrated tomatoes, slices of mushrooms, bacon, black olives,

Ensalada dulce. \$149.00

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 Metria.

Ensalada caprese. \$159.00

Caprese salad.

T-bone corte 350gm. \$419.00

Rib-eye corte 350gm. \$469.00

Vacio corte 350gm. \$499.00

Con ensalada y papa horno.

With salad and baked potato.

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

\$259.00 With baked potato and salad, spicy chiles and roasted onions.

Pechuga de pollo (Chicken Breast) 200gm. Con arroz y verduras. \$189.00

With rice and vegetables.

Lonja de salmón (Salmon filet) 200gm. \$359.00

Con salsa de quesos, pure de papa y espárragos.

With cheese sauce accompanied by mashed potatoes and asparagus.



T-bone corte

De la Parrilla From the Grill



Fettuccini a la Bolognesa.



Sopa de Tortilla.

Pastas

Spaguetti ó fettuccini preparado al gusto.

Spaghetti or fettuccine prepared to taste.

Bolognesa: Carne molida de res y salsa napolitana. **\$99.00**

Bolognese: Ground beef and napolitana sauce.

Burro: A la mantequilla.

"Burro": Butter. \$79.00

Carbonara: Salsa cremosa con jamón, champiñones y tocino. **\$119.00**

Carbonara: Creamy sauce with ham, mushrooms and bacon.

Con camarones: Salsa blanca. **\$159.00**

With shrimp: White sauce with white wine.

Soups and Creams

Consomé de pollo. **\$89.00**

Tradicional consomé con pollo, arroz y verduras, acompañado de recaudo.

Chicken broth

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

Sopa azteca. **\$109.00**

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 chicharron. **\$109.00**

Deliciosa crema de chicharron, servida con trocitos de chicharron.

Chicharron cream

Delicious cream of chicharron, served with pieces of chicharron.

Crema de poblano. **\$89.00**

Con queso panela.

Poblano cream

With panela cheese.

Crema de flor de calabaza. **\$109.00**

Con pepita tostada.

Pumpkin flower cream

With toasted seed.

Fideo seco. **\$89.00**

Fideo seco servido con chorizo, queso fresco, aguacate y un toque de crema.

Noodle Dry

Dry noodle served with pork sausage, fresh cheese, avocado and cream.

Comidas Luch & dinner y cenas

Especialidades

Filete Metria 250 gm. **\$309.00**

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 250 gm. **\$309.00**

Con guacamole, frijoles refritos y enchilada minera.

Tampiqueña meat 250g.

With guacamole, refried beans and minera enchilada.

Enchiladas mineras (6 pzas.) **\$199.00**

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.

Rollo de pollo. **\$239.00**

Relleno de espinacas, queso de cabra y queso panela en salsa de jerez.

Chicken roll

Filled with spinach, goat cheese and panela cheese in sherry sauce.

Filete de pescado 200 gm. **\$229.00**

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

Fish fillet.

In coriander sauce with rice and butter vegetables.

Parrillada mar y tierra. **\$379.00**

Con arrachera 150 gm, pollo 150 gm, chorizo 125 gm, camarón 100 gm, nopales, cebollitas y queso Oaxaca, bañado en salsa ranchera.

Mixed "Parrillada"

With flank steak, chicken, pork sausage, shrimp and Oaxaca cheese, bathed in ranchero sauce, nopales and onions.

Filete de salmón almendrado a la mantequilla y tequila 200 gm. **\$379.00**

Almond salmon fillet with butter and tequila.

Filete de atun 180 gm. **\$279.00**

Sellado con ajonjolí marinado en salsa de soja en cama de pure de papa.

Tuna fillet

Sealed with sesame seeds marinated in soy sauce on a bed of mashed potatoes.

Pepito de arrachera. **\$179.00**

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. **\$189.00**

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

Traditional beef Hamburger

Grilled meat with tomato, lettuce, onion and onion rings.

Club Sándwich. **\$149.00**

Con pechuga de pollo, tocino, jamón, lechuga, jitomate, cebolla, con guarnición de papas francesas.

Club Sandwich

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

Pizza

Camarones, alcachofa, aceitunas negras, queso de cabra y albahaca. **\$219.00**

Shrimp, artichoke, black olives, goat cheese and basil.

Carne al pastor con piña a la parrilla, cebolla morada. **\$279.00**

Pastor meat with grilled pineapple and purple onion.

Peperoni **\$169.00**

Hawaiana con jamón y piña **\$169.00**

Hawaiian pizza with ham and pineapple

Cuatro quesos, parmesano, manchego, mozzarella y Brie. **\$229.00**

Four cheeses parmesan, Brie, manchego and mozzarella



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



Pepito de arrachera

Postres Desserts

Crepa crocante rellena de helado de vainilla con salsa de chocolate perfumada con licor. \$159.00

Crispy crepe filled with vanilla ice cream with a chocolate sauce scented with liqueur.

Tarta de pera y manzana marinadas en vino tinto servida caliente con helado de nuez. \$169.00

Pear and apple tart marinated in red wine served hot with walnut ice cream.

Flan de cajeta con tequila y palanqueta de cacahuete garapiñado. \$119.00

Cajeta flan with tequila and caramelized peanut crowbar.

Coulant de chocolate acompañado de helado de vainilla. \$169.00

Chocolate coulant accompanied by vanilla ice cream.

Cheesecake con frutos del bosque tierra de almendra. \$129.00

Cheesecake with fruits of the forest land of almonds.

Pastel tiramisú con base de soletas bañados con brandy y café expresso. \$119.00

Tiramisu cake with soletas base bathed with brandy and espresso coffee.

Helado del día. \$84.00

Ice cream 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 RESPONSABILITY OF THE CUSTOMER

Bebidas DRINKS

Café americano o descafeinado 290 ml. \$29.00

American or decaffeinated coffee

Capuccino 290 ml. \$39.00

Cappuccino

Expresso 43 ml. \$29.00

Express

Chocolate frio o caliente 348 ml. \$49.00

Hot or cold chocolate

Tés 290 ml. \$29.00

Variedad de té.

Tea

Variety of tea.

Malteadas 348 ml. \$69.00

Vainilla, fresa, galleta y chocolate.

Milkshake

Vanilla, strawberry, cookie and chocolate.

Cerveza 355 ml.

Beer

-Corona, corona light, victoria, pacifico, xx laguer. \$49.00

-Bohemia clara, bohemia oscura, negra modelo y modelo especial. \$69.00

-Heineken. \$69.00

-Cerveza artesanal 355ml. \$149.00

Artisan Beer

Refresco de lata 355 ml. \$49.00

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, manzana lift, mineral water, sprite, pepsicola, pepsicola light, mirinda, manzanita sol and seven up.

Botella de agua 600 ml. \$19.00

Water bottle

Limonada o naranjada natural 348 ml. \$39.00

Lemonade or orangeade natural

Limonada o naranjada mineral 348 ml. \$49.00

Lemonade or orangeade mineral

Jarra de agua fresca 1.7 lt. \$149.00

Con fruta del día

Pitcher of flavor water

With fruit of the day.



Flan de cajeta con tequila y palanqueta de cacahuete garapiñado.



Cerveza

Come frutas y verduras. Haz deporte diariamente.



 **METRIA HOTEL**

¡Gracias por dejarse consentir!



☎ 477 571 01 32