

WE LOVE FOOD



TRYP

BY WYNDHAM

CUENCA ZAHIR

THIS IS MY BUSINESS TRYP



@TrypByWyndhamCuenca
www.trypwyndhamcuenca.com

info@trypcuencazahir.com
Telf. +(593) 7 410 5000 | W/app. +(593) 98 707 0070
Dir. Av. del Estadio y Av. Florencia Astudillo Esq.
Cuenca - Ecuador



SALÓN OMEGA



Recibe atención personalizada en tus reservas



SALÓN ALFA



OFICINA VIP



CONFERENCIAS - REUNIONES - DESAYUNOS - BUSINESS CATERING - CENAS



ECUADORIAN SIGNATURE



\$15.⁹⁵

CHURRASCO DE LOMO FINO

Es una experiencia culinaria completa, exquisita carne de res con salsa criolla de la casa y los acompañada de arroz, papas fritas, huevo y ensalada.

Beef tenderloin, creole sauce, rice, French fries, egg, salad.



TÍPICO \$12.⁰⁰ CUENCANO

Combinación de sabores y texturas: sancocho de cerdo, llapingachos, mote pillo casero y una fresca ensalada criolla.

Pork sancocho, llapingacho, motepillo, salad.

LOCRO DE PAPA \$5.25

Clásico de la cocina cuencana acompañado de aguacate, queso cremoso y pepa de sambo tostada.

Potato soup, fresh cheese and avocado.

MORITO BOWL

\$8.00



POLLO | RES | CERDO

Plato variado con elección de proteína a su gusto acompañado de cremoso de arroz moro, maduro frito, ensalada zircus con vinagreta de maracuyá

Choose: Chicken | beef | pork | Moro lentil rice and salad.

APPE TIZERS

NACHOS \$7.00

Tortillas de maíz crujientes, salsa chilli con carne, salsa de queso, guacamole y queso fundido. Acompañado de crema agria.

Nachos: Tijuana sauce - meat chili - cheese sauce - guacamole.



MADURO ASADO \$3.25

Platano frito con especias dulces acompañado de queso fresco y sal prieta de la casa.

Maduro Roasted Cheese filling and prieta salt.

CHOCLO FRITO \$4.25

Choclo frito con cerdo tierno estilo fritada, queso fresco y cebollín.

Fried corn cheese with chicharron.

DEDOS DE YUCA FRITA \$6.95
CON SALSA DE CAMARONES

***TAMBIÉN PÍDELO DE SALSA CHILLI**

Acompañado con una deliciosa salsa a la diablo de ají serrano y cebollín fresco.

Yucca fingers: shrimp sauce or Chilli sauce.

CALAMAR AL PANCO \$7.50

Un aperitivo estrella, anillos de calamar al panko marinado en ajo y paprika, bañado en salsa al ajillo con bisque de mariscos.

Panko squid: Fried squid in a garlic sauce and seafood bisque.

PAPAS CRISPY PORK \$5.50

Clásicas papas fritas con pulled pork, en salsa chipotle y bbq de la casa.

Pulled pork: French fries - chipotle sauce.

SOPAS

BISQUE DE MARISCOS

Una celebración de los sabores marinos, integrado por pesca blanca, camarón, mejillón y calamar. Acompañado de un delicioso caldo con hierbas frescas y arroz blanco.

Seafood bisque.

\$11.50



\$4.00

CREMA DE VERDURAS

Liviana crema de verduras a base de papa y vegetales de temporada, acompañado con pan tostado de ajo y queso fresco.

Vegetables cream with garlic bread toasts and fresh cheese.

\$5.25

CONSOMÉ DE POLLO

Reconfortante sopa de pollo, acompañado de arvejas, hierbas frescas y chips de papa.

Chicken soup with vegetables and potato chips.

CEVICHE

CEVICHE ECUATORIANO

Preparado con camarones frescos y jugosos, marinados en una mezcla de cítricos que se combinan con cebolla morada finamente picada y cilantro fresco.

Ecuadorian shrimp ceviche.

\$9.00



CEVICHE LIMEÑO

\$11.00

Homenaje a la frescura y herencia culinaria peruana. En esta preparación, se combinan camarones, pescado y calamar tierno, marinados en una mezcla de limón y ají amarillo.

Peruvian ceviche with shrimp, fish and squid.



TODOS NUESTROS CEVICHE INCLUYEN ARROZ O CHIFLES

ENSA LADAS

ENSALADA CÉSAR

\$7.50

El equilibrio perfecto entre lo clásico y lo contemporáneo. Aderezo César de la casa y pollo a la parrilla, queso parmesano, crutones de orégano- ajo y tomate cherry confitado al vacío en aceite perfumado.

Grilled chicken Cesar's Salad.



Elaborada con un mix de hojas, huevos duros, aguacate cremoso, tomate fresco, aceitunas y choclo dulce servido con salmón ahumado en vinagreta de naranja.

Nicoise salad with Salmon, mix of leaves, hard-boiled egg, olives, fresh tomato and sweet corn.

\$8.75

ENSALADA NICOISE



BURGER

TODAS LAS OPCIONES INCLUYEN PAPAS FRITAS

CRISPY CHICKEN

BURGER

Filete de pollo con una dorada capa crocante, acompañado de tocino, queso mozzarella, tomate asado, lechuga y salsa tártara.

Crispy Chicken Burger, bacon, mozzarella, lettuce, roasted tomato, tartar sauce.

\$8.50



\$7.00

NEW YORK

Jugosa carne de res a la parrilla, queso americano, tocino crujiente con tomate y lechuga fresca.

Beef with cheddar cheese, bacon, tomato and lettuce.

\$8.50

PORK PINEAPPLE

Deliciosa carne de res, costilla de cerdo mechada, piña al grill, queso cheddar y honey chipotle.

Beef, pulled pork, grilled pineapple, cheddar cheese and honey chipotle.



EL FUTURO DE
LA PROTEÍNA



EN CUALQUIER HAMBURGUESA REEMPLAZA TU CARNE POR PROTEINA VEGETAL **BEYOND MEAT** POR UN VALOR DE **\$2,00** ADICIONALES.

IN ANY BURGER REPLACE YOUR MEAT WITH **BEYOND MEAT** VEGETABLE PROTEIN FOR AN ADDITIONAL **\$2.00**.

Precios incluyen IVA y servicios / Taxes included.

TEX - MEX \$8.00

Deliciosa carne cocida a la perfección, guacamole, queso mozzarella, puré de frejol, jalapeño y huevo frito.

Beef, mozzarella, guacamole, bean puree, egg, jalapeño.



TROPICAL \$8.00

Una explosión de sabores con nuestra Hamburguesa Tropical. Carne de res, queso mozzarella, aros de cebolla, jamón y la frescura de la piña asada.

Beef, mozzarella cheese, onion rings, ham, grilled pineapple.



VEGGIE \$9.00

Hamburguesa **Beyond Meat**, queso mozzarella, guacamole y chutney de mango con un toque sutil de ají.

Veggie Burger, Beyond Meat, guacamole, mozzarella cheese, mango chutney.



ALITAS BONELESS

WINGS - BONELESS

ELIGE TU SALSA CASERA FAVORITA
PARA TUS ALITAS O TUS BONELESS



HOMEMADE SAUCES

Búfalo

Honey Chipotle

Alitas crispy | Crispy wings

BBQ

Parmesano Garlic

6 unidades \$7.95

12 unidades \$12.00

24 unidades \$22.00

BONELESS

6 unidades \$6.00

12 unidades \$10.00

24 unidades \$20.00

Cualquier opción va acompañado de ensalada de coleslaw y papas fritas
Any option is accompanied with coleslaw and French fries

BBQ HOUSE RIBS 🔥 \$18.00

400 gr. de costillas de cerdo ahumadas y cocidas lentamente a baja temperatura.
Acompañadas de coleslaw y papas fritas.

Pork ribs 400 gr. bathed in house bourbon barbecue sauce.

TO SHARE

Para compartir entre 2 o 3 personas

\$30.⁹⁵

Costillas bbq, fajitas de lomo, camarones al ajillo, arroz moro, coleslaw

BBQ ribs, fajita loin, garlic shrimp, moro rice, coleslaw.

Costilla bbq, camarones al panco, alitas, papas fritas, coleslaw

BBQ ribs, panko shrimp, wings, fries, coleslaw.



Costillas bbq, calamar empanizado, boneless de pollo, deditos de yuca, coleslaw

BBQ ribs, breaded squid, boneless chicken, yuca croquettes, coleslaw.

Descubre nuestra selección 'To Share', pensada para disfrutar en compañía.



ESPECIALIDAD

DEL CHEF

- **MAR Y TIERRA** \$22.⁰⁰

Lomo fino con puré de papas gratinado, vegetales frescos salteados en aceite de oliva, servido con una salsa de camarones a base de bisque de mariscos.

Surf and turf in shrimp sauce. Accompanied with gratin mashed potatoes and sauteed vegetables.
- **FILET MIGNON EN SALSA DE CHAMPIÑONES** \$21.⁰⁰

Filet Mignon en salsa de champiñones servido con risotto al pesto y vegetales frescos de temporada.

Filet Mignon in mushroom sauce. Risotto with pesto and sautéed vegetables.
- **T- BONE AL GRILL EN MANTEQUILLA CAFÉ PARIS** \$25.⁰⁰

T-Bone de 600gr, papines salteados, dorados y deliciosamente aromatizados, servidos con una refrescante ensalada de mix de lechuga y vegetales encurtidos con vinagreta de maracuyá.

Grilled T-bone with herb butter. Accompanied with sauteed baby potatoes and fresh salad.

- **SALMÓN EN COSTRA DE PISTACHO** \$19.⁰⁰

Salmón en Costra de Pistacho, bañado en una deliciosa salsa de maracuyá que aporta un equilibrio perfecto entre dulzura y acidez, acompañado de risotto funghi, y espárragos en vino blanco.
Pistachio crusted salmon in passion fruit sauce. Accompanied with mushroom risotto and sautéed asparagus.
- **SUPREMA DE POLLO EN SALSA DE LIMÓN Y PEREJIL** \$15.⁰⁰

Nuestra suprema de pollo cocida al vacío a baja temperatura va acompañada de una salsa de limón y perejil, con una variedad de vegetales salteados y puré rústico.
Chicken in mushroom sauce. Accompanied by rustic puree and sautéed vegetables.
- **CAMARONES VIETNAMITAS** \$14.²⁵

Aventúrate en los sabores asiáticos de este plato donde se fusiona el camarón, maní y coco, acompañado de arroz cremoso y ensalada fresca.
Vietnamitas shrimp. Accompanied with creamy coconut rice and fresh salad.



PASTAS ARROCES

PASTAS - RICE



SPAGHETTI AL OLIO DE CAMARONES

Camarones con aceite de oliva y hierbas aromáticas.

Spaghetti in shrimp Al Olio sauce.

\$8.25

MILANESA DE POLLO EN SALSA NAPOLITANA

Es un plato clásico que combina la milanesa de pollo con la vibrante y sabrosa salsa napolitana, con un toque de albahaca fresca.

Chicken Margherita with Neapolitan Pasta

\$7.95

RISOTTO MAR Y TIERRA EN SALSA HUANCAÍNA

Cremoso risotto con salsa huancaína, una salsa peruana hecha a base de ají amarillo, acompañado de lomo saltado.

Seafood and land risotto in huancaína sauce.

\$19.00

RISOTTO VEGGIE DE CHAMPIÑONES EN SALSA PESTO

Deliciosa unión entre el risotto al pesto y BEYOND MEAT.

Vegetarian risotto in pesto sauce with BEYOND MEAT..

\$15.95

TEX MEX

ELIGE TU OPCIÓN FAVORITA / CHOOSE YOUR FAVORITE OPTION

3 TACOS CROCANTES

Esta variedad de tacos es apreciada por su mezcla de texturas y la combinación de sabores intensos. Estos van rellenos de una base de lechuga, queso y tu proteína a elegir:

Pollo | chilli de carne | pulled pork.

Crispy tacos: Chicken | chili meat | pulled pork.

CHIPOTLE BOWL SALAD

Ensalada inspirada en sabores mexicanos que combina una variedad de ingredientes frescos y sabrosos, como base es un bowl de tortilla de trigo que va acompañada de fajita de pollo, mix hojas, frejol, choclo amarillo, arroz, tomate fresco y salsa chipotle.

Chipotle bowl salad: Chicken fajitas, mix of leaves, beans, yellow corn, rice, fresh tomato, guacamole, chipotle sauce.

QUESADILLA

La quesadilla combina la calidez reconfortante del queso fundido con la delicia de una tortilla crujiente y fréjol negro, ofreciendo una experiencia gastronómica clásica y sabrosa.

Pollo | lomo | champiñones.

Chicken | beef | mushrooms.

CHIMICHANGA

Elige tu proteína favorita para este clásico de cocina Tex-Mex

Pollo | chilli de carne | pulled pork.

Chicken | chili meat | pulled pork.

\$7.00

Todas las opciones son acompañados de salsas. Crema agria, pico de gallo, guacamole.

All options are accompanied by sauces. Guacamole - chipotle sauce - pico de gallo.



NIÑOS

BONELESS
DE POLLO

ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS.
Boneless chicken served with french fries.

HAMBURGUESA
KIDS

ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS.
Clásica hamburguesa con queso cheddar. Incluye bebida.
Kids burger served with french fries.

EX ◀◀ TRAS

PAPAS FRITAS ESPECIALES

CON QUESO CHEDDAR DERRETIDO
Y TOCINO CRISPY **\$3.50**

*FRENCH FRIES WITH MELTED CHEDDAR
CHEESE AND CRISPY BACON*

PORCIÓN PAPAS FRITAS CLÁSICAS

FRENCH FRIES **\$2.50**

HUEVO FRITO

FRIED EGG **\$1.00**

TOCINO

BACON **\$1.50**

PAN DE AJO

GARLIC BREAD **\$1.50**

★ COFFE TIME ★

ELIGE TU OPCIÓN FAVORITA \$4.²⁵
CHOOSE YOUR FAVORITE OPTION

Bolón de verde con queso y chicharon
Green bolón with cheese and chicharrón

Gratín de maduro con chilli y queso
Maduro gratin with chili and cheese

Muchines de yuca con queso en almíbar de anís
Yucca fingers with cheese in anise syrup

Tortilla de choclo con topping de aguacate y cerdo
Corn tortilla with avocado and pork topping

Tostada croque madame / Croque madame toast
Tostada de queso y jamón en salsa bechamel gratinada
con queso mozzarella
Gratin ham and cheese sandwich

Sándwich Cubano / Cuban sandwich
Acompañado de jamón, queso y jugoso pernil de cerdo
con mayonesa tártara
Pork, ham and cheese sandwich

Arepa de pollo desmechado, con aguacate
y queso fresco
Chicken arepa, with avocado and fresh cheese



POSTRES

TORTA FLORENZIA DE CHOCOLATE \$4,25

Torta mojada con ganache de chocolate al 75%

Wet cake with 75% REPUBLICA DEL CACAO chocolate ganache.

TORTA RED VELVET \$3.85

Torta de chocolate blanco, frosting de queso crema y frutos rojos.

White chocolate cake, cream cheese frosting and red fruits.

TORTA DE ZANAHORIA Y MANZANA \$4.00

Torta con bizcocho de zanahoria, miel de maple y pistacho.

Carrot cake, maple syrup and pistachio.

NY CHEESECAKE \$3.75

Cheesecake a base de arándanos, fresas y mora.

Blueberry, strawberry and blackberry cheesecake.

VOLCAN DE CHOCOLATE \$7.25

Relleno con chocolate al 65%, servido con helado.

Fondue chocolate cake, filled with 65% chocolate. Served with ice cream.

TORTA TIRAMISÚ DE AVELLANA \$4.25

Bizcocho de vainilla a base de crema de café y avellanas.

Vanilla sponge cake based on coffee cream and hazelnuts

Galletas craqueladas de chocolate

/ chocolate cookies \$1.75

Relleno con chocolate al 65%, servido con helado

Chocolate cookies filled with 65% chocolate served with ice cream.

Porción de Helado: **\$2,00**

Ice Cream Serving.





THE LIQUIDS COCKTAIL BAR



BEBIDAS CALIENTES

| | |
|--------------------|--------|
| CAFÉ AMERICANO | \$2.50 |
| EXPRESSO SIMPLE | \$2.75 |
| EXPRESSO DOBLE | \$3.00 |
| CAPUCCINO | \$2.75 |
| CAPUCCINO BAILEYS | \$4.50 |
| MOCACCINO | \$3.50 |
| CHOCOLATE CALIENTE | \$3.00 |
| CAFÉ IRLANDES | \$5.00 |

BEBIDAS FRIAS

| | |
|--|--------|
| ICED LATTE | \$3.50 |
| <i>Expresso suave con leche fría y hielo, ideal para días cálidos.</i> | |
| CAÉ FRAPÉ | \$3.75 |
| <i>Café instantáneo, agua fría y hielo, batidos hasta obtener una textura espumosa.</i> | |
| AFOGATTO | \$4.00 |
| <i>Helado de vainilla con una dosis de expresso caliente, fusionando sabores dulces y amargos.</i> | |

TÉS

| | |
|--------------------|--------|
| TÉ NEGRO | \$2.00 |
| TÉ VERDE | \$2.00 |
| TÉ DE FRUTOS ROJOS | \$2.00 |

INFUSIONES

| | |
|--------------|--------|
| HORCHATA | \$2.00 |
| MANZANILLA | \$2.00 |
| CEDRÓN | \$2.00 |
| HIERBA LUISA | \$2.00 |

LIMONADAS

LIMONADA DE TORONJA Y JENGIBRE \$3.50

Refrescante mezcla de toronja y jengibre, ideal para una experiencia cítrica y revitalizante

LIMONADA DE FRUTOS ROJOS \$3.50

Dulce fusión de frutos rojos y limón, perfecta para un toque fresco y energético.

LIMONADA DE MENTA Y PEPINO \$3.50

Frescura única de menta, pepino y limón, brindando una sensación ligera y revitalizante.

LIMONADA DE MARACUYÁ \$3.50

Exquisita combinación tropical de maracuyá y limón, con un equilibrio perfecto entre dulzura y acidez.

LIMONADA IMPERIAL \$3.50

LIMONADA TRADICIONAL \$3.00

BATIDOS

FRESA | LECHE | MIEL \$3.50

Combinación clásica de fresas jugosas, leche cremosa y miel.

MORA | HELADO DE VAINILLA | LECHE \$3.50

Mezcla indulgente de moras vibrantes con helado de vainilla y leche.

BANANA | HELADO DE VAINILLA | LECHE \$3.50

Batido suave y reconfortante.

BATIDO VERDE: PIÑA | MANZANA VERDE | PEPINO | JENGIBRE \$3.50

Revitalízate con esta mezcla energizante de piña dulce, manzana verde crujiente, pepino refrescante y un toque de jengibre, perfecto para un impulso saludable.

GOLDEN MILK: LECHE | CÚRCUMA | CANELA | MIEL \$3.50

Leche infusionada con cúrcuma, canela y miel, bebida reconfortante y nutritiva.

JUGOS

MORA | MARACUYÁ | FRUTILLA \$3.50

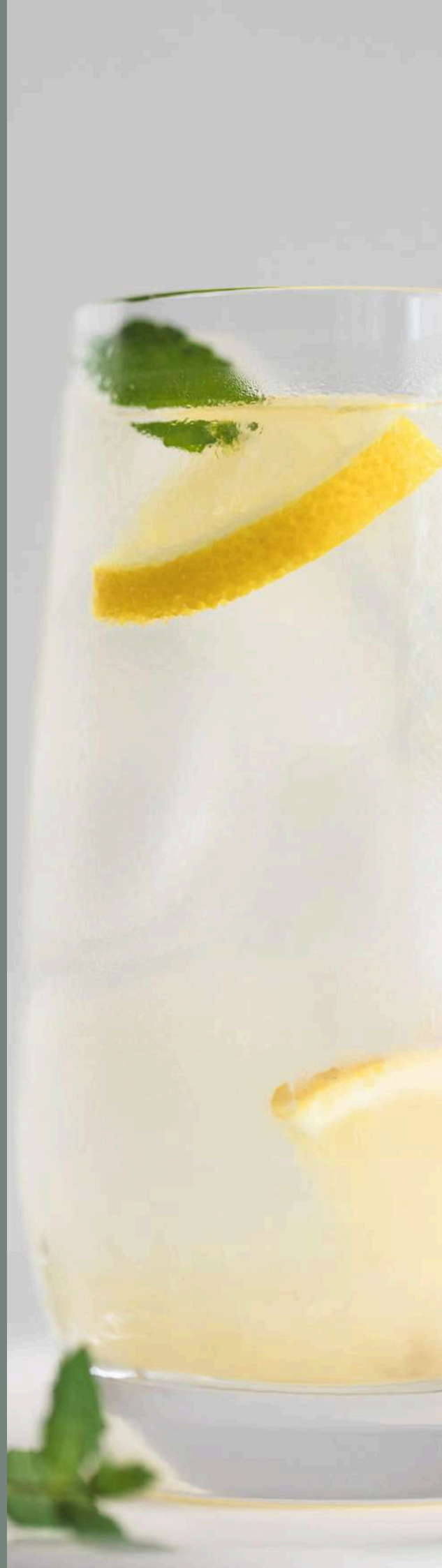
GASEOSAS | AGUA

COCA COLA | COCA COLA ZERO | SPRITE \$3.00

AGUA NATURAL \$2.00

AGUA CON GAS \$2.50

Precios incluyen IVA y servicio / Taxes included



REFRESCANTES Y TROPICALES

| | |
|--|--------|
| MOJITO CLÁSICO FRUTOS ROJOS MARACUYÁ | \$7.00 |
| GIN TONIC CLÁSICO FRUTOS ROJOS MARACUYÁ | \$7.00 |
| PIÑA COLADA | \$7.00 |

INTENSOS Y SOFISTICADOS

| | |
|---------------|--------|
| NEGRONI | \$7.00 |
| OLD FASHIONED | \$7.00 |
| WHISKY SOUR | \$7.00 |
| PADRINO | \$7.00 |
| TOM COLLINS | \$7.00 |

CLASICOS CON CARACTER

| | |
|-----------------|--------|
| PISCO SOUR | \$7.00 |
| MARGARITA | \$7.00 |
| CUBA LIBRE | \$7.00 |
| MOSCOW MULE | \$7.00 |
| SALTAMONTES | \$7.00 |
| CAIPIRINHA | \$7.00 |
| LONG ISLAND | \$7.00 |
| COSMOPOLITAN | \$7.00 |
| PALOMA | \$7.00 |
| TEQUILA SUNRISE | \$7.00 |
| SCREWDRIVER | \$7.00 |

EXÓTICOS Y ESPECIALES

| | |
|----------------------|--------|
| SANGRÍA | \$6.50 |
| VINO HERVIDO | \$5.00 |
| APEROL SPRITZ | \$7.00 |
| MIMOSA | \$6.00 |
| TINTO DE VERANO | \$6.00 |
| BLANCO DE VERANO | \$6.00 |
| MOJITO DE VINO TINTO | \$7.00 |

CERVEZAS

| | |
|-----------------------------------|---------|
| STELLA CLUB CORONA HEINEKEN | \$4.00 |
| MICHELADA O CHELADA | +\$2.00 |



MOCKTAILS SIN ALCOHOL

| | |
|-------------------------|--------|
| MOPET | \$4.00 |
| MOJITO SIN ALCOHOL | \$4.00 |
| MOSCOW MULE SIN ALCOHOL | \$4.00 |

BAJATIVOS

| | |
|---------------|--------|
| SAMBUCA | \$6.00 |
| FERNET BRANCA | \$6.50 |

GIN

| | |
|-----------------|---------|
| TANQUERAY TEN | \$95.00 |
| TANQUERAY DRY | \$80.00 |
| FLOR DE SEVILLA | \$80.00 |

RON

| | |
|------------------|----------|
| CARÚPANO 12 AÑOS | \$90.00 |
| ABUELO 7 AÑOS | \$50.00 |
| ZACAPA 23 | \$100.00 |

WHISKY

| | |
|-----------------------------|----------|
| JOHNNIE WALKER BLACK | \$110.00 |
| JOHNNIE WALKER RED | \$90.00 |
| JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK | \$135.00 |
| JOHNNIE WALKER GOLD | \$100.00 |
| JOHNNIE WALKER SWING | \$125.00 |
| JACK DANIELS | \$110.00 |
| OLD PARR | \$110.00 |
| BUCHANAN'S | \$125.00 |

TEQUILA

| | |
|--------------------|----------|
| JOSÉ CUERVO SILVER | \$100.00 |
| JOSÉ CUERVO GOLD | \$100.00 |



VINOS BLANCOS

| | |
|---|---------|
| NAVARRO CORREAS CHARDONNAY | \$40.00 |
| ZONIN DOC PINOT GRIGIO | \$50.00 |
| NAVARRO CORREAS COLECCIÓN PRIVADA SAUVIGNON BLANC | \$60.00 |

VINOS ROSADOS

| | |
|-----------------------------|---------|
| NAVARRO CORREAS ROSÉ | \$40.00 |
| LES DAUPHINS CÔTES DU RHÔNE | \$60.00 |

VINOS TINTOS

| | |
|--|---------|
| NAVARRO CORREAS MALBEC | \$60.00 |
| NAVARRO COLECCIÓN PRIVADA MALBEC | \$60.00 |
| NAVARRO COLECCIÓN PRIVADA CABERNET SAUVIGNON | \$60.00 |
| NAVARRO COLECCIÓN PRIVADA MERLOT | \$60.00 |

VINOS ECUATORIANOS

| | |
|------------------------------|----------|
| TRAVESÍA GRAN RESERVA MERLOT | \$60.00 |
| TRAVESÍA GRAN RESERVA PINOT | \$60.00 |
| ALMIRANTE BLEND | \$100.00 |

ESPUMANTES

| | |
|------------------------|----------|
| MINI CHANDON 187 | \$12.00 |
| CHANDON BRUT ROSÉ | \$85.00 |
| CHANDON EXTRA BRUT | \$85.00 |
| MOËT & CHANDON ROSÉ | \$200.00 |
| FREIXENET CARTA NEVADA | \$45.00 |
| BLUE NUN GOLD | \$45.00 |

Precios incluyen IVA y servicio / Taxes Included



TRYP

BY WYNDHAM

CUENCA ZAHIR

I LOVE MY TRYP EXPERIENCE



@TrypByWyndhamCuenca
www.trypwyndhamcuenca.com

info@trypcuencazahir.com

Telf. +(593) 7 410 5000 | W/app. +(593) 98 707 0070
Dir. Av. del Estadio y Av. Florencia Astudillo Esq.
Cuenca - Ecuador

Zahir
GROUP

WYNDHAM
HOTELS & RESORTS



TRYP

BY WYNDHAM

CUENCA ZAHIR

WYNDHAM REWARDS[®]

Te lo has ganado.SM

Convierte *tus puntos* en INFINITAS posibilidades

UNA **NOCHE GRATIS**
está más cerca de lo que piensas.

¡ÚNETE HOY!
Pregunta en la recepción.

WYNDHAM GRAND

DOLCE
HOTELS AND RESORTS

esplendor
BOUTIQUE HOTELS

DAZZLER

WYNDHAM

TRYP
BY WYNDHAM

TM
TRADEMARK
COLLECTION BY WYNDHAM

LAQUINTA

WINGATE
BY WYNDHAM

WYNDHAM
GARDEN

HAWTHORN
SUITES BY WYNDHAM

AmericInn

RAMADA

RAMADA
encore

BAYMONT

MICROTEL
BY WYNDHAM

DaysInn

Super
8

Howard Johnson

Travelodge