

MENÚ

Carriada

& cena

HOTEL



CONDIMENTO®
buffet & cocina convergente



Saludables

\$130 QUÍNOA MEDITERRÁNEA | 250 g | 380 cal
Fresca y deliciosa combinación de pepino, jitomate, pimientos, aceitunas y quínoa con citroneta de limón amarillo 🌟

BAJOS EN CARBOHIDRATOS

Y altos en proteína. Se sirven con ensalada de jitomates, pepino, cebolla morada, kale, espinacas y aderezo de limón amarillo y aceite de oliva extra virgen

\$173 Suprema de pollo asada | 200 g

\$319 Filete de salmón asado | 200 g

\$264 Sábana de filete de res asada | 200 g

\$190 WRAP DE VEGETALES | 1 PIEZA

Con queso panela asado y champiñones al pesto, se sirve con ensalada de jitomates, pepino, cebolla morada, kale, espinacas, aderezo de limón amarillo y aceite de oliva extra virgen

\$140 SOPA DE POLLO Y TALLARINES | 250 ml

Consomé de pollo con tallarines y pechuga de pollo deshebrada (60 g), zanahoria, calabacita y brócoli

ENTRADAS

\$170 CAZUELITA DE QUESO FUNDIDO | 200 g

Natural o acompañado de champiñones, chorizo o chile poblano con tortillas de harina o maíz

**\$268 TACOS DE CHICHARRÓN DE ATÚN
| 3 PIEZAS, 200 g**

Cubos de atún fresco marinados y fritos, con ensalada de pepino y hierbas frescas, aguacate y cacahuate tostado 

\$349 TACOS DE RIB EYE | 5 PIEZAS | 200 g

Nuestros famosos tacos de rib eye servidos con queso fundido, guacamole y chiles toreados

**\$180 COCTEL DE CAMARÓN
ESTILO ACAPULCO | 130 g**

El tradicional, ¡una verdadera delicia!

\$135 TACOS ESTILO BAJA | 2 PIEZAS

Filete de pescado rebozado (200 g), ensalada de col, mayonesa de chipotle y aguacate

\$218 AGUACHILE DE CAMARÓN | 130 g

Una delicia del Pacífico mexicano, preparado con pepino, aguacate, serrano, jugo de limón y un fresco toque de cilantro   



ENSALADAS



\$150 ENSALADA CÉSAR CLÁSICA

\$184 Con pollo | 150 g

\$220 Con camarones | 100 g

\$145 ENSALADA DEL CAMPO

Mix de lechugas, pepino, zanahoria, jitomate, apio, cebolla, aguacate, palmitos, con vinagreta de finas hierbas 

\$174 ENSALADA DE ESPINACA | 265 g

Con aderezo de mango, nuez caramelizada, uvas y queso de cabra en panko 

SOPAS Y CREMAS

\$144 CREMA DE ESQUITE | 250 ml

El tradicional sabor de esquites llevado a nuestra deliciosa crema 

\$144 SOPA DE TORTILLA | 250 ml

Con guarnición de aguacate, queso panela, chicharrón, chile pasilla y crema

\$144 CALDO DE POLLO | 250 ml

Pollo deshebrado (60 g), vegetales, arroz, con guarnición clásica 

RINCÓN ITALIANO

Nuestros platos son elaborados con 200 g de pasta

\$345 FETUCCINI ALFREDO

Con camarones (200 g)

\$230 PASTA AL GUSTO

Su elección de una pasta y una salsa:

Pastas cortas: Fussilli | Penne

Pastas largas: Espagueti | Fettuccini

Salsas: Bolognesa | Pomodoro | Pesto | Alfredo

\$ 149 | **ENCHILADAS** | 3 PIEZAS



Rojas, verdes, de mole xiqueño o suizas.
Rellenas de pollo (150 g), con queso, crema,
cebolla y cilantro



SÁNDWICHES Y HAMBURGUESAS

\$230 HAMBURGUESA CLÁSICA | 1 PIEZA

Jugosa carne de res (240 g) con queso, tocino, lechuga, jitomate, cebolla y pepinillos, servida con papas a la francesa

\$263 CLUB SÁNDWICH | 1 PIEZA

En delicioso pan focaccia con jamón (40 g), pollo (100 g), queso y tocino (20 g), servido con papas a la francesa

\$195 TORTA DE MILANESA | 1 PIEZA

Telera horneada en casa, milanesa de filete de res (200 g), quesillo (90 g), jamón (70 g), con aguacate y jitomate, servida con chiles y verduras en escabeche 

\$255 PANINI DE ARRACHERA Y QUESO FUNDIDO | 1 PIEZA

Con arrachera (200 g), cebolla caramelizada, queso manchego, mayonesa de chipotle, servido con papas a la francesa



AVES



\$158 MUSLOS DE POLLO AL LIMÓN Y CILANTRO

| 300 g

Servidos con mix de lechugas, jitomate, vinagreta de limón Meyer, aceite extra virgen y sal de grano 

\$155 PECHUGA DE POLLO CON MOLE XIQUEÑO

| 200 g

Servida con arroz blanco, chips de plátano y quelites con citroneta  

\$177 PECHUGA DE POLLO AL LIMÓN CON ALCAPARRAS | 200 g

Vegetales rostizados, salsa de mantequilla con alcaparras y limón, puré de papa



CARNES

- \$243** **ARRACHERA MARINADA | 200 g**
Con cebolla y chiles toreados, guacamole y tortillas de maíz
- \$270** **CARNE ASADA TAMPIQUEÑA | 200 g**
Con frijoles refritos, enchilada de mole y rajas con crema
- \$360** **FILETE MIGÑÓN | 200 g**
Envuelto en tocino, servido con salsa cremosa de champi-
ñones y papas a la francesa

>>>>>>>>> PESCADOS Y MARISCOS <<<<<<<<<<

\$354 **SALMÓN A LA PARRILLA | 200 g**
Con puré de camote especiado y ensaladita verde

\$235 **ATÚN SELLADO CON COSTRA DE AJONJOLÍ**
| 200 g
Servido con espinacas salteadas al ajo 

\$370 **CAMARONES AL GUSTO | 200 g | 16-20**
Servidos con arroz blanco
Su elección de: al ajillo, mojo de ajo, a la parrilla,
o empanizados

ESPECIALIDADES REGIONALES



\$267 ARROZ A LA TUMBADA

| 300 g

Tradicional platillo veracruzano de caldo con mariscos y arroz

\$230 FILETE DE CARACOL

| 200 g

Preparado al ajillo y acompañado con arroz y verduras a la mantequilla

\$220 FILETE DE ROBALO AL GUSTO

| 200 g

Su elección de: al mojo de ajo, alajillo, a la mantequilla, al chile y limón; se acompaña con arroz

Pastres



\$106 FLAN DE CAJETA | 1 PORCIÓN, 140 g
Cremoso flan elaborado con cajeta, servido con nuez

\$129 PASTEL DE TRES LECHEES
| 1 PORCIÓN, 200 g
Nuestra famosa receta servida con crema batida,
fresas y rompopo

\$106 HELADO | 1 PORCIÓN, 120 g
Vainilla, chocolate, fresa

\$132 PASTEL DE CHOCOLATE SIN GLUTEN
| 1 REBANADA, 200 g
Elaborado con fino cacao y delicioso ganache de
chocolate

\$132 CHEESECAKE | 1 REBANADA, 180 g
El tradicional cremoso, servido con compota de
frutos rojos



COCTELES SIN ALCOHOL

- \$80 TROPICAL COOLER | 450 ml**
Durazno, guayaba, piña y menta
- \$80 SUNNY MANGO | 450 ml**
Mango, manzana, chilito Tajín, chamoy y limón
- \$80 FRESH MAPLE | 450 ml**
Uvas frescas, manzana verde, maple y jengibre
- \$80 RASPBERRY TEA | 450 ml**
Frambuesa, albahaca, té negro y refresco

BEBIDAS

- \$65 >>>>> LIMONADA | 355 ml**
- \$60 >>>>> NARANJADA | 355 ml**
- \$42 >>>>> BOTELLA DE AGUA | 600 ml**
- \$55 >>>>> CAFÉ AMERICANO | 210 ml**
- \$65 >>>>> CAFÉ ESPRESSO | 40 ml**
- \$70 >>>>> CAPUCHINO | 210 ml**
- \$70 >>>>> CHAI LATTE | 210 ml**
- \$50 >>>>> TÉ HELADO | 355 ml**

 **LIGERO**

 **PICANTE**

 **SUGERENCIA DEL CHEF**

El consumo de productos crudos o poco cocinados en carnes, aves, mariscos o huevos, aumentan el riesgo a padecer enfermedades alimenticias.

Precios en moneda nacional.
Incluyen impuestos.

Peso promedio de alimentos antes de cocción.

Marzo, 2024.