

# MENÚ

# Comida

## & cena

HOTEL



**CONDIMENTO**<sup>®</sup>  
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.