

MENÚ PARA CENA EN HABITACIÓN

Entradas / Appetizers

Dúo de salmón ahumado y gravlax / **Duo of gravlax and smoked salmon \$450**

Salmón ahumado y gravlax preparados en casa acompañado con su guarnición tradicional.

Home made smoked salmon and gravlax served with its traditional garnish.

Platón europeo / **European platter \$495**

Variedad de carnes frías, patés, quesos finos, compota de frutas, pimientos y berenjenas marinados, mezcla de aceitunas y pepinillos, acompañado de pan y mostaza.

Assorted cold cuts, pâtés, cheeses, fruit compote, marinated bell peppers & eggplant, and mixed olives with pickles, accompanied with bread and mustard.

Platón oriental / **Asian platter \$485**

Rollos primavera con salsa agri dulce, tataki de atún con salsa de soja al tamarindo, satay de pollo al curry y edamames con sal gruesa.

Spring rolls with sweet & sour dipping sauce, tuna tataki with soy & tamarind sauce, curry-chicken satay, and soy beans with coarse salt.

Atún sellado con salsa de ají amarillo / **Seared tuna with yellow ají sauce \$195**

Con salsa de chile manzano, soja, yuzu, aceite de trufa, manzana verde, menta y ajonjolí con wasabe.

With "manzano" chili pepper sauce, soy sauce, yuzu, truffle oil, green apple, mint, and wasabe-scented sesame seeds.

Carpaccio de res / **Beef tender loin carpaccio \$195**

Finas rebanadas de filete de res marinadas con pimienta, servidas con hongos y queso Parmesano.

Thin slices of marinated beef tender loin, served with mushrooms and Parmesan cheese.

Ensaladas / Salads

Ensalada serrana / **Serrana salad \$210**

Mezcla de lechugas, jamón serrano, pimiento de piquillo, champiñones en escabeche, alcachofa frita, láminas de queso Manchego, tomate cherry y vinagreta, acompañada de pan con ajo.

Mixed greens, "Serrano" ham, piquillo peppers, pickled mushrooms, fried artichoke, Manchego cheese slices, cherry tomatoes, and vinaigrette, accompanied with garlic bread.

Ensalada caprese / **Caprese salad \$200**

Jitomate y queso mozzarella con pesto de albahaca.

Fresh mozzarella and tomato with basil pesto.

MENÚ PARA CENA EN HABITACIÓN

Sopas / Soups

Sopa de tortilla / **Tortilla soup \$120**

Con juliana de tortilla frita, aguacate, queso, crema y aros de chile pasilla.

Chicken and tomato broth, fried tortilla strips, curd cheese, avocado, sour cream, and fried "pasilla" chili pepper rings.

Sopa de cebolla / **Onion soup \$120**

Con su "toast" de queso Gruyere.

With Gruyere toast "au gratin".

Caldo de pollo / **Chicken soup \$110**

Con verduras, arroz y pollo deshebrado, acompañado con su guarnición tradicional.

With vegetables, rice, and shredded chicken, accompanied with traditional garnish.

Platos fuertes / Main courses

New York a la parrilla / **Grilled New York \$410**

350gr. de carne acompañado de papa al horno y vegetales salteados.

350gr. of meat served with baked potato and sautéed vegetables.

Arrachera al grill / **Grilled flank steak \$310**

Con frijoles refritos, rajas poblanas, cebollitas asadas, guacamole y tortillas de harina.

With refried beans, "poblano" chili pepper creamy stew, grilled spring onions, guacamole, and flour tortillas.



Tampiqueña de res / **"Tampiqueña" style open cut beef tenderloin \$310**

Con guacamole, rajas poblanas, arroz, frijoles refritos y enchilada de pollo con mole.

Served with a chicken "enchilada", refried beans, guacamole, rice, and a "poblano" chili pepper creamy stew.

Costillas agridulces / **Sweet and sour BBQ ribs \$285**

Cocinadas lentamente en un adobo de salsa BBQ, especias y chiles tostados, servidas con papa al horno y elote a la mantequilla.

Slowly cooked in a BBQ sauce made with roasted chili peppers and spices, served with baked potato and buttered corn on the cob.

MENÚ PARA CENA EN HABITACIÓN

Medio pollo a la plancha / **Half chicken "a la plancha" \$265**

Marinado con hierbas finas y cocinado a la plancha, acompañado con vegetales a la mantequilla y puré de papa.

Marinated with fine herbs and cooked a la plancha, served with buttered vegetables and mashed potatoes.

Pechuga de pollo Cordon Bleu / **Cordon Bleu chicken breast \$265**

Pechuga de pollo rellena de queso Gouda y jamón, acompañada de vegetales a la mantequilla y puré de papa.

Chicken breast stuffed with ham and Gouda cheese, served with buttered vegetables and mashed potatoes.

Camarones al gusto / **Shrimp any style \$360**

Al mojo de ajo, ajillo, mantequilla o a la plancha, acompañados de arroz y verduras a la mantequilla.

With garlic and "guajillo" chili pepper sauce, garlic sauce, buttered or "a la plancha", accompanied with rice and buttered vegetables.

Filete de salmón a la parrilla / **Grilled salmon fillet \$295**

Sobre tallarines salteados con vegetales, ajo y salsa de cilantro al jengibre.

Served with stir fried noodles with vegetables, garlic, and a cilantro-ginger sauce.

Paella valenciana / **Valencia style paella \$510**

Arroz cocinado con ajo, cebolla, tomate, pollo, cerdo, chorizo español, mejillones, calamares, camarones, alcachofas, chícharos, ejotes y pimientos.

Rice prepared with garlic, onion, tomato, chicken, pork, Spanish sausage, mussels, calamari, shrimp, artichokes, green beans, green peas, and bell peppers.

Enchiladas con Mole / **"Mole" sauce enchiladas \$185**

Suaves enchiladas rellenas de pavo cubiertas con mole negro de Oaxaca, crema y queso fresco.

"Enchiladas" filled with turkey, served with Oaxacan "mole" sauce, sour cream, and fresh curd cheese.

Postres / Desserts

Flan de vainilla / **Vanilla custard \$115**

Pastel de queso / **Cheesecake \$125**

Con salsa de frutas rojas y chocolate.

With both red fruit and chocolate sauces.

Opera **\$130**

Bizcocho de almendras con crema de café, ganache de chocolate y salsa de capuchino al amaretto.

Almond's biscuit with coffee cream, soft chocolate ganache, and a cappuccino amaretto sauce.