



# *Menú*



Servicio de Restaurante de 7:00 a 23:00 hrs.

## Jugos y Frutas / Juice and Fruit

Jugo natural - Fresh juice	\$ 36.00
Coctel de frutas - Fresh fruit cocktail	\$ 48.00
Plato con fruta - Order of fresh fruit	\$ 58.00
Con yogurth - With yogurth	\$ 72.00
Yogurth	\$ 37.00
Cereal con leche - Cereal with milk	\$ 40.00
Con frutas y leche - With fresh fruit and milk	\$ 54.00
Con yogurth - With yogurth	\$ 58.00
Avena - Oatmeal	\$ 40.00

## Huevos / Eggs

Huevos al gusto - Eggs any style	\$ 64.00
Tocino, jamón, salchicha, chorizo, mexicana, rancheros, estrellados, divorciados - With bacon, ham, sausage, tomato, onion and chilli, fried or scrambled	
Con Chilaquiles - With chilaquiles	\$ 80.00
Poblanos - Fried eggs on corn tortilla and poblano sauce	\$ 78.00
Con machaca - Scrambled eggs with dry meat	\$ 104.00
Omelette natural	\$ 64.00
Con champiñones, jamon o queso	\$ 80.00
With mushroom, ham or cheese	
Con camarón y aguacate - With shrimps and avocado	\$ 128.00

## Especialidades / Specialties

Nopalitos Baby - Deliciosos nopalitos rellenos de queso fresco al gratin - Nopal stuffed with panela cheese	\$ 72.00
Puntas de filete - Beef tenderloin chunks	\$ 198.00
Sincronizada - Flour tortilla with ham and cheese	\$ 64.00
Hamburguesa - Hamburger	\$ 78.00
Chilaquiles naturales - Natural chilaquiles	\$ 76.00
Con pollo o huevo - With chicken or eggs	\$ 94.00
Con filete - With fillet	\$ 128.00
Molletes naturales - Natural molletes	\$ 60.00
Con jamón, tocino o chorizo	\$ 80.00
With ham, bacon or sausage	
Sandwich de pollo - Chicken sandwich	\$ 70.00
Sandwich de atún - Tuna fish sandwich	\$ 70.00
Sandwich de jamón y queso - Ham and chesse sandwich	\$ 72.00
Club sandwich	\$ 90.00
Enchiladas verdes o rojas con pollo o jamón	\$ 87.00
Rolled corn tortilla with chicken or ham topped with a green or red tomato sauce	
De mole - With mole	\$ 97.00
Veracruzanas	\$ 88.00
Rolled corn tortilla with scrambled eggs and bean sauce	
Orden de jamón, tocino o salchicha	\$ 28.00
Ham, bacon or sausage order	
Hot Cakes Naturales - Natural pancakes	\$ 60.00
Con jamón o tocino - With ham or bacon	\$ 78.00
Pan dulce - Sweet bread	\$ 12.00
Orden de pan tostado (2 piezas) - Toast bread (2 pieces)	\$ 16.00

## Sugerencias

Queso manchego español (4 pzas)	\$ 138.00
Jamón ibérico (90 grs)	\$475.00
Tacos de perejil con camarón (2 tacos)	\$ 66.00
Pulpo a la plancha	\$ 210.00
Pulpo a la gallega	\$234.00
Ensalada de pulpo	\$ 215.00
Carpaccio de salmón	\$ 198.00
Carpaccio de atún	\$ 185.00
Tostada de jaiba (1 pza)	\$ 55.00
Piquillos rellenos de jaiba (2 pzas)	\$ 90.00
Piquillos rellenos de ventresca de atún (2 pzas)	\$ 90.00
Paella mixta (2 personas)	\$440.00

## Entradas / Hours D'oeuvres

Jamón serrano - Prosciutto	\$ 164.00
Calamares fritos - Fried squid	\$ 88.00
Coctel de camarón - Shrimp cocktail	\$ 90.00
Coctel mixto caracol, camarón y pulpo	\$ 104.00
Snail coctai snail, shrimp and octopus	
Queso tipo Manchego - Manchego cheese	\$ 65.00
Queso fundido - Cheese fondue	\$ 80.00
Con chistorra - With chistorra	\$ 105.00
Chistorra	\$ 80.00
Pan Catalán con jamón serrano - Prosciutto with tomato and bred	\$ 90.00
Aguacate relleno de camarón - Shrimp stuffed avocado	\$ 124.00
Aguacate relleno de atún - Tuna stuffed avocado	\$ 90.00

## Sopas y Ensaladas / Soups and Salads

Sopa de fideos - Noodle soup	\$ 58.00
Sopa de verduras - Vegetable soup	\$ 58.00
Sopa de tortilla - Tortilla soup	\$ 58.00
Sopa de cebolla - Onion soup	\$ 58.00
Sopa de mariscos - Seafood soup	\$ 136.00
Sopa de lentejas - Lentil soup	\$ 58.00
Consomé de pollo - Chicken soup with rice	\$ 55.00
Caldo tlalpeño - Tlalpeño style chicken soup	\$ 70.00
Crema de champiñones, alcachofa o elote	\$ 78.00
Mushroom, artichoke or corn cream	
Ensalada César - Cesar salad	\$104.00
Ensalada mixta: lechuga, cebolla y jitomate	\$ 54.00
Mixed salad: lettuce, onion and tomato	
Ensalada española: lechuga, cebolla, esparrago, jitomate, huevo y pepino	\$ 100.00
Spanish salad: lettuce, onion, asparagus, tomato, egg and cucumber	

Nota: Los alimentos se venden como se describen  
No manejamos ingredientes adicionales o porciones extras  
Por favor exija su nota de consumo

## Tortas y Tacos / Bread filled and Tacos

Cubana: Queso fresco, jamón, pierna y queso amarillo With panela chesse, ham, leg of pork and american cheese	\$ 88.00
Española: Jamón serrano, jitomate y queso With prosciutto, tomato and american cheese	\$ 118.00
Sonorense: Milanesa de filete - With milanese beef	\$ 120.00
Pepito: Filete - With fillet	\$ 120.00
Tacos dorados de pollo - Fried chicken tacos	\$ 64.00
Tacos de filete - Fillet tacos (2 pzas )	\$ 74.00
Tacos de arrachera - Beef tacos (2 pzas )	\$ 64.00
Quemada de filete	\$ 70.00

## Pasta

Spaghetti bolognesa - Bolognesa spaghetti	\$ 112.00
Spaghetti Nápoles - Nápoles spaghetti	\$ 108.00
Spaghetti con camarones - Shrimp spaghetti	\$ 170.00
Spaghetti Carbonara - Carbonara spaghetti	\$ 135.00
Spaghetti italiano - Italian spaghetti	\$ 90.00

## Pescados y Mariscos / Fish and Seafood

Lomo de salmón a la plancha - Grilled salmon	\$ 218.00
Brocheta de camarones al gusto - Shish-ka-bab shrimp	\$230.00
Filete de pescado - Fish fillet	\$224.00
Menier, romana, ajillo, empanizado, plancha o veracruzana Menier style, romana style, in garlic sauce or veracruzana style	
Filete relleno de camarones - Shrimp stuffed fish fillet	\$264.00
Brocheta mar y tierra - Surf and turf Shish-ka-bab	\$244.00
Camarones al gusto - Shrimp any style	\$244.00
Al ajillo, plancha, empanizados o rebozados	
Lomo de bacalao al ajo arriero, plancha o gallega	\$ 355.00
Robalo al gusto	\$ 355.00

## Carnes y Aves / Poultry and Meat

(gramajes antes de su cocción)	
Fajitas de arrachera - Flank steak	\$ 205.00
Filete chemita - Petit chateaubriand 200 grs.	\$ 224.00
Sabana o milanesa - Thin sliced fillet, beef fillet	\$ 200.00
Tampiqueña - Tampiqueña steak 200 grs.	\$ 200.00
Pollo - Chicken	
Pollo a la parrilla - Grilled chicken	\$ 118.00
Milanesa de pollo - Chicken milanese	\$ 118.00
Fajitas de pollo - Chicken fajitas	\$ 105.00
Pollo Dalí - Dalí style chicken	\$ 120.00
Pollo parmesana - Parmesana style chicken	\$ 128.00

## Extras

Guacamole	\$ 40.00
-----------	----------

## De la parrilla

T-Bone 350 grs.	\$ 295.00
Rib Eye 350 grs.	\$335.00
Cowboy 400 grs.	\$345.00
Filete de res 200 grs.	\$224.00
Mignon, brocheta, medallones al limón o al jerez	
Mignon fillet, Shish-ka-bab steak, lemon or sherry medalion	
Filete de res a la pimienta Pepper steak 200 grs.	\$240.00
Arrachera al natural (calidad angus) 300 grs.	\$ 214.00
Mollejas 200 grs.	\$ 95.00
Chorizo argentino (1 pza.)	\$ 75.00

Guarniciones: papa francesa, papa al horno, espinacas a la crema o ensalada mixta

## Postres / Desserts

Ate con queso - Tie with cheese	\$ 70.00
Flan- Flan	\$ 39.00
Paleta de almendra magnum	\$ 32.00
Pay de queso - Chesse cake	\$ 49.00
Pastel tiramisú - Tiramisu cake	\$ 54.00
Pastel de chocolate con zarzamora- Chocolate cake with black berry	\$ 54.00
Pastel de zanahoria - Carrot cake	\$ 54.00
Crepas de cajeta - Sweet curdled milk crepes	\$ 60.00
Gelatina - Jelly	\$ 20.00
Helados - Ice cream	\$ 40.00
Pastel de 3 leches- Cake	\$ 49.00
Duraznos en almibar - Peaches in syrup	\$ 38.00
Pastel amadeus - Amadeus cake	\$ 54.00

## Bebidas / Beverages

Café americano - American coffe	\$ 30.00
Café con leche - Coffe with milk	\$ 38.00
Cafe express - Express coffe	\$ 36.00
Capuchino - Capuccino	\$ 40.00
Cafe descafeinado - Decaffeinated	\$ 32.00
Té - Tea	\$ 26.00
Chocolate caliente - Hot chocolate	\$ 36.00
Malteada- Milkshake	\$ 44.00
Vaso con leche - Glass of milk	\$ 18.00
Limonada o naranjada	\$ 28.00
Lemonade or orange club soda	
Jarra de limonada o naranjada	
Lemonade or orange club soda jarr	
Chica 850 ml - Small	\$ 80.00
Grande 1.7 l. - Big	\$ 120.00
Botella con agua 500 ml - Bottled water	\$ 15.00
Refresco 355 ml - Soft drink	\$ 26.00
Michelada	\$ 50.00
Cerveza 355 ml - Beer	\$ 38.00
Corona, Modelo clara y oscura, Pacifico clara, Victoria, Montejo y León	
Cerveza 225ml - Beer	\$ 38.00
Indio, XX lager, Tecate light,	
Cerveza Bohemia clara y oscura 355 ml	\$ 42.00
Cerveza Stela artois 330 ml.	\$ 44.00
Cerveza Heineken 355 ml.	\$ 44.00

Por favor exija su nota de consumo

## Cognac

Martell V.S.O.P	\$ 180.00
Courvosier V.S.O.P.	\$ 145.00
Hennessy V.S.O.P	\$ 192.00

## Brandy

Duque de alba	\$ 163.00
Azteca de oro	\$ 74.00
Carlos I	\$ 162.00
Fundador	\$ 74.00
Terry centenario	\$ 83.00
Torres X	\$ 97.00

## Ginebra

Bombay	\$ 110.00
Beefeater	\$ 92.00
Tanqueray	\$ 88.00

## Tequila

Cuervo 1800	\$ 87.00
Herradura blanco	\$ 92.00
Herradura reposado	\$ 114.00
Hornitos reposado	\$ 75.00
Don Julio blanco	\$ 91.00
Don Julio 70	\$ 140.00
Don Julio reposado	\$ 117.00
Cazadores	\$ 92.00
Sauza conmemorativo	\$ 76.00
Tres generaciones	\$ 118.00
Centenario reposado	\$ 99.00
Centenario plata	\$ 92.00
Cuervo especial	\$ 69.00
Cuervo tradicional	\$ 87.00
Maestro Tequilero	\$ 132.00
7 Leguas reposado DD	\$ 105.00

## Ron

Appleton state	\$ 76.00
Appleton blanco	\$ 62.00
Appleton oro	\$ 62.00
Bacardi blanco	\$ 65.00
Bacardi añejo	\$ 65.00
Bacardi solera	\$ 77.00
Havana club 3 años	\$ 74.00
Havana club 7 años	\$ 97.00
Malibu	\$ 72.00
Flor de caña oro	\$ 104.00
Flor de caña blanco	\$ 66.00
Zacapa	\$ 159.00
Matusalen platino	\$ 66.00

## Vodka

Smirnoff	\$ 66.00
Absolut	\$ 86.00
Stolichnaya	\$ 86.00
Wiborowa	\$ 65.00
Grey Goose	\$ 115.00

## Mezcal

Signum platino	\$ 110.00
----------------	-----------

## Whisky

Jack Daniels	\$ 101.00
Buchanan's	\$ 137.00
Chivas	\$ 137.00
J.B.	\$ 86.00
J.W. Etiqueta roja	\$ 90.00
J.W. Etiqueta negra	\$ 137.00
Old Parr	\$ 130.00
Glendfiddish	\$ 143.00

## Anis

Domec dulce	\$ 53.00
Domec seco	\$ 53.00
Cadenas	\$ 80.00
Chinchon dulce	\$ 60.00
Chinchon seco	\$ 60.00
Del mono dulce	\$ 70.00
Del mono seco	\$ 70.00
Asturiana dulce	\$ 80.00
Asturiana seco	\$ 80.00

## Licores y Cremas

Amaretto Disaronno	\$ 102.00
Controy	\$ 62.00
Bailey's	\$ 88.00
Licor 43	\$ 103.00
Frangelico	\$ 98.00
Sambuca Vaccari blanco o Negro	\$ 90.00
Rompopo	\$ 55.00
Midori	\$ 88.00
Fernet	\$ 56.00
Tio Pepe	\$ 72.00
Oporto Ferreira	\$ 72.00
Kalua	\$ 60.00
Pacharan	\$ 85.00

## Cocktails

Piña Colada	
con Ron Bacardi Blanco	\$ 80.00
con Amaretto Disaronno	\$ 112.00
con Midori	\$ 98.00
Alfonso XIII	\$ 80.00
Medias de Seda	\$ 90.00
Margarita	
con Herradura Reposado	\$ 125.00
con Cuervo Tradieional	\$ 110.00
Ruso Blanco	
con Absolut	\$ 102.00
con Smirnoff o Wiborowa	\$ 84.00
Ruso Negro	
con Absolut	\$ 120.00
con Smirnoff o Wiborowa	\$ 99.00

Todos los precios incluyen el 16 % de I.V.A  
Propina opcional

## Vinos

### Tintos nacionales

X.A. Cabernet Sauvignon 750 ml	\$ 257.00
X.A. Cabernet Sauvignon 375 ml	\$ 147.00
L.A. Cetto Cabernet Sauvignon 750 ml	\$ 257.00
L.A. Cetto Cabernet Sauvignon 375 ml	\$ 147.00

### Tintos Españoles

Sangre de Toro 750 ml	\$ 488.00
Sangre de Toro 375 ml	\$ 242.00
Marques de Riscal 750 ml	\$ 987.00
Marques de Riscal 375 ml	\$ 552.00
Matarromera Crianza 750 ml	\$1,045.00
Matarromera Crianza 375 ml	\$ 575.00
Emilio Moro 750 ml	\$ 980.00
Protos Roble 750 ml	\$ 498.00
Protos Crianza 750 ml.	\$1,025.00
Marques de Caceres 750 ml	\$ 535.00
Marques de Caceres 375 ml	\$ 294.00
Cune 750 ml	\$ 446.00

### Tintos Argentinos

Las Moras 750 ml	\$ 260.00
------------------	-----------

### Tintos Chilenos

Monte Alpha 750 ml	\$ 630.00
--------------------	-----------

### Tintos Franceses

Famille Castel 750 ml	\$ 295.00
-----------------------	-----------

### Blancos Nacionales

X.A. Domecq Blanc de Blancs 750 ml	\$ 258.00
X.A. Domecq Blanc de Blancs 375 ml	\$ 121.00
L.A. Cetto Fume Blancs 750 ml	\$ 258.00

### Blancos Españoles

Lagar de Cervera 750 ml	\$ 567.00
-------------------------	-----------

### Copeo

Copa de Vino Nacional 6 oz	\$ 65.00
----------------------------	----------

### Champagne

Moet & Chandon (Imperial) 750 ml	\$1,900.00
----------------------------------	------------

### Sugerencia del Mes