

Mole con Pollo



Esposa salsa a base de chiles secos, especias, semillas y chocolate.

\$265.00 300g

Pozole Rojo



Caldo a base de chiles secos, maíz cacahuazintle y carne de cerdo.

\$180.00 750g

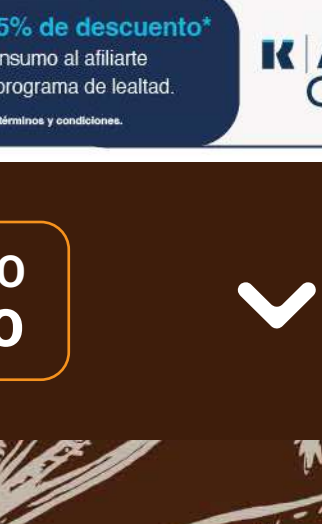
Jericalla



Postre tapatio a base de leche, azúcar y canela.

\$115.00 1kg

Cantarito



Bebida cítrica con un toque de tequila, escarchado con pulpa de tamarindo.

\$180.00 250ml

*Precios en pesos mexicanos (MXN). Impuestos incluidos.

*Gramajes aproximados de producto en crudo.

*La presentación y guarnición del platillo está sujeta a la disponibilidad de los insumos para su preparación, favor de chequear disponibilidad y opciones.

Obtén un 15% de descuento* en tu consumo al afiliarte a nuestro programa de lealtad.

*Consulta términos y condiciones.



CONSULTA NUESTRO MENÚ COMPLETO

Alimentos y Bebidas

Restaurante y Room Service | Ext. 500 o 501

Abierto de: Lunes a sábado de 07:00 a 22:45 hrs.
Domingos de 07:00 a 21:45 hrs.
Días festivos de 08:00 a 21:45 hrs.

ESCANDÓN

DESAYUNOS

Agrega jugo (355 ml) o fruta (100 g) y café o té **+\$60.00**

-Huevos u omelette al gusto (2 pzas) \$135.00
Huevos fritos o revueltos. 2 ingredientes a elegir: Jamón / salchicha / tocino / queso / chorizo / Rancheros / Tirados / Divorciados. Acompañados de frijoles refritos.

-Plato de fruta (165 g) \$95.00
Yogurt natural o fresa / granola / miel. **+\$20.00**

-Chilaquiles naturales verdes o rojos (180 g) \$115.00
Acompañados de frijoles refritos.
Con pollo (60 g) con huevo (2 pzas) **+\$30.00**
De mole **+\$30.00**
Con carne asada **+\$80.00**

-Molletes (3 pzas) \$130.00
Acompañados de salsa mexicana.
Jamón / salchicha / tocino (60 g) **+\$45.00**
Chistorra (80 g) **+\$75.00**

-Hot cakes / Pan francés / Waffles (3 pzas) \$130.00
Acompañados de mermelada y mantequilla.

-Trilogía de quesadillas (3 pzas) \$130.00
Flor de calabaza / champiñones / espinacas. Acompañadas de guacamole.

-Sándwich ligero (1 pza) \$130.00
Jamón / queso panela / lechuga / aguacate / jitomate. Acompañado de ensalada mixta.

-Croissant de jamón y queso (1 pza) \$130.00
Acompañado de papas a la francesa.

ENTRADAS

-Nachos con queso (170 g) \$130.00
Queso cheddar / jalapeños / salsa mexicana.

-Papas a la francesa (220 g) \$90.00
Agrega queso cheddar. **+\$30.00**

-Empanadas (3 pzas) \$130.00
A elegir: jamón y queso / salsa con queso / rajas con queso. Acompañadas de guacamole.

-Tortilla Española (1 pza) \$320.00
*40 minutos de preparación.

-Chistorra con queso (230 g) \$220.00
Chistorra asada, gratinada. Acompañada de tortillas de harina.

-Tabla de carnes frías (240 g) \$340.00
Jamón serrano / jamón cocido / salchichas / aceitunas / queso panela / queso manchego.

-Guacamole con totopos (200 g) \$95.00

-Tiradito de Pescado (200 g) \$280.00
Tiras de pescado fresco / salsa ponzu / jengibre / cebolla morada / chile serrano / cilantro.

POLLO

-Milanesa de pollo (200 g) \$195.00
Empanizada acompañada de papas a la francesa.

-Alambre de pollo (220 g) \$245.00
Salteado de tiras de arrachera con pimiento morrón / cebolla / tocino / gratinado. Acompañado de guacamole y frijoles.

-Cordon bleu (200 g) \$245.00
Pechuga rellena de jamón y queso / empanizada. Acompañada de verduras y arroz.

-Pechuga rellena de espinacas y queso (200 g) \$245.00
Acompañada de arroz y verduras.

CARNES

-San Jacobo (200 g) \$280.00
Carne de filete empanizada con relleno de jamón y queso manchego.

-Arrachera (200 g) \$280.00
Cebollitas cambay / nopal asado / frijoles.

-Tampiqueña (200 g) \$280.00
Enmolada / guacamole / frijoles / rajas poblanas.

-Medallón de filete (200 g) \$320.00
A elegir: a la plancha / salsa de pimienta / salsa de mostaza / encebollado.

-Filete Mignon (200 g) \$320.00
Envuelto en tocino con salsa demi-glace y champiñones.

-Pepito de filete (200 g) \$280.00
Por dentro mayonesa y frijoles. Acompañado de papas a la francesa.

-Milanesa de filete (200 g) \$280.00
Acompañada de papas.

-Tacos de arrachera (200 g) \$280.00
Salteado de tiras de arrachera con cebolla montado sobre tortillas de harina. Acompañado de guacamole.

ANTOJITOS

-Enchiladas verdes o rojas con pollo (3 pzas) \$170.00
Acompañadas de frijoles.

-Enchiladas suizas (3 pzas) \$190.00
Salsa cremosa / pollo / queso gratinado.

-Enchiladas tricolor gratinadas (3 pzas) \$210.00
Bañadas en salsa verde, roja y mole. Rellenas de pollo gratinadas.

-Enmoladas (3 pzas) \$190.00

-Tacos dorados de pollo o queso (4 pzas) \$150.00
Tortilla de maíz / queso o pollo / crema / queso rallado / cama de lechuga / jitomate / aguacate.

-Orden de sopas con pollo (3 pzas) \$150.00
Sopa de maíz / frijoles / lechuga / queso rallado / pollo o chorizo.

-Tacos Ensenada (3 pzas) \$280.00
Tiras de pescado capeado / lechuga / salsa mexicana / mayonesa / salsa martajada.

-Tacos de camarón (3 pzas) \$280.00
Camarones capeados / lechuga / salsa mexicana / mayonesa / salsa martajada.

ENTREPANES

Acompañados de papas a la francesa

-Club sándwich (280 g) \$175.00
Pechuga de pollo / jamón / queso / tocino.

-Hamburguesa sencilla (180 g) \$155.00
Carne / mayonesa / jitomate / cebolla / chile jalapeño / lechuga / cátsup / aderezo.

-Hamburguesa especial (200 g) \$180.00
Carne / mayonesa / jitomate / cebolla / chile jalapeño / lechuga / cátsup / aderezo / piña / queso.

-Panini club (200 g) \$170.00
Jamón de pavo / queso / jitomate / lechuga / aderezo de la casa.

-Panini de pollo (200 g) \$210.00
Milanesa de pollo / queso / tocino / jitomate / lechuga / aderezo de la casa.

-Panini de tres quesos (190 g) \$210.00
Queso gouda / queso mozzarella / queso panela / chutney de cebolla.

-Panini de arrachera (200 g) \$280.00
Arrachera / queso / tocino / jitomate / lechuga / aderezo de la casa.

POSTRES

-Vigilante (120 g) \$95.00
Ate de membrillo / queso.

-Plato de helado (2 bolas) \$75.00
Vainilla / fresa / chocolate.

-Flan de la casa (120 g) \$90.00

-Crepas de crema de avellanas y plátano (3 pzas) \$165.00

-Crepas de cajeta (3 pzas) \$150.00

BEBIDAS

-Jugo de naranja / toronja (320 ml) \$60.00

-Jugos combinados (320 ml) \$75.00
A elegir: verde / betabel / antigranul / zanahoria

-Licuados o smoothies (400 ml) \$75.00
A elegir: plátano / papaya / avena / vainilla / chocolate / fruta de temporada.

-Malteada (400 ml) \$75.00
A elegir: vainilla / fresa / chocolate

-Leche (320 ml) \$60.00

-Chocolate caliente o frío (250 ml) \$65.00

-Café americano (250 ml) \$50.00

-Capuccino / Latte (250 ml) \$75.00

-Espresso \$50.00

VINOS

TINTOS

Botella (750 ml)

-L.A. Cetto Cabernet \$520.00

-Casillero del Diablo \$660.00

-Cune \$720.00

-Don Luis Merlot \$580.00

-Nebbiolo Reserva \$640.00

-Don Luis Concordia \$680.00

COPEO

Copeo (187 ml) \$120.00

A elegir:

-LA Cetto Cabernet (Tinto)

-LA Cetto Petit Sirah (Tinto)

-LA Cetto Blanc de Blancs (Blanco)

-LA Cetto Blanc de Zinfandel (Rosado)

LICORES

*Incluye un mezclador por copa (355 ml).

RONES

Copa (2 oz)

-Bacardí Blanco \$120.00

-Bacardí Solera \$120.00

-Appleton Special \$120.00

-Matusalem Clásico \$135.00

-Havana 7 \$170.00

-Zacapa \$320.00

TEQUILAS Y MEZCAL

Copa (2 oz)

-Centenario Reposado \$140.00

-Centenario Plata \$140.00

-Tradicional \$130.00

-Herradura Blanco \$160.00

-Don Julio Blanco \$170.00

-Don Julio Reposado \$180.00

-Don Julio 70 \$195.00

-Maestro Dobel Diamante \$210.00

-Mezcal 400 conejos \$190.00

-Mezcal Amaratés joven \$210.00

-Mezcal Montelobos \$210.00

WHISKIES

Copa (2 oz)

-J&B \$155.00

-JW Etiqueta roja \$170.00

-JW Etiqueta negra \$220.00

-Old Parr \$195.00

-Jack Daniel's \$195.00

-Chivas regal 12 \$220.00

-Chivas regal 18 \$380.00

-Buchanan's 12 \$220.00

-Buchanan's 18 \$380.00

SOPAS Y ENSALADAS

-Ensalada César (175 g) \$150.00
Lechuga crepita / aderezo César / parmesano / crutones.
Con pollo (100 g) **+\$90.00**

-Ensalada del Chef (200 g) \$190.00
Lechugas / jamón / queso manchego / pechuga de pollo / huevo cocido.

-Ensalada de pollo o atún (200 g) \$150.00
Zanahoria / chicharro / papa / lechuga / aderezo.

-Sopa de ajo gratinada (240 ml) \$130.00
Sopa a base de consomé de pollo / ajos asados / queso manchego.
Agrega huevo **+\$30.00**

-Sopa de cebolla gratinada (240 ml) \$130.00
Sopa a base de consomé de pollo / cebolla asada / queso manchego.
Agrega huevo **+\$30.00**

-Sopa del día (240 ml) \$70.00

-Consomé de pollo con verdura (240 ml) \$115.00
Consomé de pollo con verduras y pollo deshebrado acompañado de cebolla / chile / aguacate.

-Sopa de tortilla \$120.00
Caldo a base de jitomate / tortilla frita / aguacate / queso / chile guajillo / crema.

-Caldo tlalpeño \$130.00
Consomé de pollo / pollo deshebrado / verduras / aguacate / chicharrón / chipotle.

*Gramajes aproximados en producto en crudo.

*Precios en moneda nacional (MXN). 16% IVA incluido.

*Monto total a pagar con impuestos incluidos.

*Propina por servicio no incluida / no obligatoria.

*Formas de pago aceptadas: Visa, Mastercard, American Express y efectivo.

SUGERENCIA DEL CHEF

-Arrachera Komali (200 g) \$295.00
3 dobladitas de maíz tricolor / frijoles (1 pza).

-Pechuga Komali (200 g) \$220.00
Pechuga a la plancha. Acompañada de queso panela asado / nopal cambay / chiles toreados.

-Milanesa Komali (200 g) \$295.00
3 dobladitas de maíz tricolor / frijoles / queso panela asado.

-Fajitas de arrachera (200 g) \$295.00
Salteado de pimientos / tocino / cebolla. Acompañado con guacamole.

-Pasta a la primavera con salmón (200 g) \$350.00
Pasta bañada en salsa blanca cremosa / brócoli / zanahoria / calabaza.

PASTAS Y PIZZETAS

-Fetuccini o Penne (230 g) \$140.00
Con pollo (100 g) **+\$90.00**

A elegir:

-Primavera Salsa blanca cremosa / brócoli / zanahoria / calabaza.

-Boloñesa Salsa de tomates asados / carne de res / queso parmesano / albahaca.

-Tres quesos Cremosa salsa de manchego / mozzarella / parmesano.

-Pizza artesanal (grande) \$295.00

A elegir:

-Pepperoni

-Hawaiana Piña / jamón.

-Tres quesos Mozzarella / manchego / americano.

-Vegetariana Champiñones / cebolla morada / aceitunas / pimientos.

*SIMBOLOGÍA EN PLATILLOS

PICANTE ESPECIAL LIGERO

PESCA DEL DÍA

-Filete de pescado (200 g) \$280.00
A elegir: empanizado / al mojo de ajo / al ajillo / a la plancha. Acompañado de arroz y verduras.

-Filete de pescado empapelado (200 g) \$320.00
Acompañado de arroz y verduras.

-Camarones al coco (220 g) \$320.00
Empanizados en una mezcla especial a base de coco. Acompañado de ensalada mixta y arroz.

-Camarones (220 g) \$300.00
A elegir: empanizados / al mojo de ajo / al ajillo / a la plancha. Acompañados de ensalada mixta y arroz.

-Camarones Komali (250 g) \$350.00
Rellenos de queso envueltos en tocino. Acompañados de ensalada mixta y arroz.

PLATOS LIGEROS

-Calabazas rellenas (3 pzas) \$170.00
Rellenas de berenjena / cebolla / queso panela. Acompañadas de arroz.

-Pechuga al limón (200 g) \$195.00
Pechuga asada con limón eureka / acompañada de ensalada y arroz.

-Ensalada de pera (120 g) \$190.00
Pera verde / arándanos / nuez / queso de cabra / espinaca baby / lechuga. Acompañada de aderezo de miel y mostaza.

-Pechuga a la plancha (200 g) \$195.00
Acompañada de ensalada mixta.

*SIMBOLOGÍA EN PLATILLOS

PICANTE ESPECIAL LIGERO

BLANCOS Y ROSADOS

Botella (750 ml)

-Blanc de Zinfandel \$580.00

-Blanc de Blancs \$520.00

CHAMPAGNES</