



CROWNE PLAZA™

HOTELS & RESORTS

UN HOTEL IHG®

**Ordene.
Disfrute.
Pida más.**

Crowne Plaza™ León

T +52-477-214-5600

email@direccionweb.com

www.crowneplaza.com/leonguanajuato

Col. Jardines Del Campestre, Blvd. J. Manuel Clouthier No. 245

Ciudad, C.P.37128, País

ENTRADAS

ENTRADAS



ENTRADAS

Carpaccio de res	\$160.00
Exquisitas Laminas delgadas de carne de res con ensalada de flores en vinagreta de soya y frutos secos.	
Carpaccio de salmón	\$160.00
Exquisitas Laminas delgadas de carne de salmón con ensalada de flores en vinagreta de soya y frutos secos.	
Sashimi	\$220.00
Corte grueso o delgado de atún o salmón o pulpo.	
Tartár Shine	\$180.00
Delicioso tartar a elegir entre salmón, atún o mixto con un toque oriental .	
Tacos de fideo seco	\$90.00
Fideo seco con sabor a sofrito y chile chipotle en tortilla de maíz; coronado con rebanada de aguacate y queso añejo.	
Cocktail A.P.	\$160.00
Frutos del mar en cocktail de tomate con almeja, pepino, aguacate y un toque de togarachi.	
Ceviche V.I.P.	\$140.00
mezcla de mariscos macerados en limon.	
Kushiages	\$150.00
Brochetas de camaron y queso crema o de queso manchego.	
Empanadas argentinas (1 pzas)	\$50.00
Carne, queso, capresse o humita.	

ENSALADAS

Blue	\$180.00
Cama de lechuga, pepino, zanahoria, aguacate, mango y kiwi ademas de camaron, kani, pulpo y salmon en vinagreta .	
Mixteca	\$160.00
Mix de lechugas con panela, aguacate, tomates cherry y vinagreta de cilantro y crocante de parmesano.	
Sunomono	\$160.00
Rodajas de pepino, camaron, pulpo y kani en vinagre de arroz.	
De espinacas	\$160.00
Con pollo teriyaki, frutos secos y pera.	

Los precios incluyen el 16% de impuestos.
El consumo de productos crudos, es responsabilidad de quien los solicita.

PLATOS FUERTES

PLATOS FUERTES

PLATOS FUERTES

Del Mar; El Camaron y De la Tierra ; La Res	\$260.00
Filete de res asado con tres camarones al mojo de ajo en salsa glasse de 3 chiles.	
Escolar con quinoa	\$230.00
Exquisito filete de escolar acompañado de salsa de jitomate y ensaladilla de chicharo con chorizo de pamlona.	
Salmon en costra de carne seca	\$280.00
Nuestra version de un mar y tierra acompañado de una salsa dulce de chiles secos;sobre papa confitada.	
T-Bone	\$300.00
Exquisito corte de res acompañado de papa y ensalada.	
Arrachera norteña	\$260.00
Servida con guacamole,nopal asado y papa horno.	
Tampiqueña	\$260.00
Acompañada de 2 enchiladas, guacamole y papa horno.	
Rib eye	\$270.00
Con ensalada verde en vinagreta de soya y papa horno.	

SOPAS

De tortilla de platano verde	\$100.00
Tradicional sopa de tortilla, solo que con un toque muy nuestro!! platano verde; Deliciosa!	
Susuy soup	\$120.00
Consome de pollo con champiñon ,cebollin, zanahoria y pasta de huevo.	
Ramen	\$160.00
Deliciosa pasta en caldo "a la mexicana" con un toque oriental acompañado de res, pollo o cerdo.	

CREMAS

Ixcatic	\$90.00
Desde la peninsula de yucatan llega este güero, y surge en una crema con un sabor irresistible.	
Esparragos	\$90.00
Delicada crema de esparraos con un montadito de camaron.	

DE NUESTRA INFLUENCIA JAPONESA

Soba Angus Lo mejor de 2 mundos; fideo japonés con vegetales en soya y rib-eye angus rodados por la plancha.	\$200.00
Tempura camarones y vegetales acompañados de arroz frito.	\$215.00
Teriyaki de pollo, res o camarón Marinados en salsa dulce, arroz blanco, germen de soya y ensalada.	\$210.00
Yakimeshi Mixto Arroz frito con verduras, huevo, res, pollo y camarón.	\$180.00
Teppanyaki de Res, Pollo o Cerdo Guiso a la plancha.	\$210.00

MAKIS

(Camarón, Salmón, Pulpo, Kanikama o Atún)

California Envueltos en arroz, nori, ajonjolí con aguacate, pepino y queso crema.	\$125.00
Avocado Envueltos en aguacate, arroz, nori, ajonjolí con pepino y queso crema.	\$125.00
Nevado Envueltos en queso crema, arroz, nori, ajonjolí con pepino y aguacate.	\$125.00

24 – disponible las 24 horas
SG – sin gluten
V – vegetariano
S – opción saludable

15 – servido antes de 15 minutos
BC – bajo en carbohidratos
P – picante
SA – sin azúcar

Los precios incluyen el 16% de impuestos
El consumo de productos crudos, es responsabilidad de quien los solicita.
Servicio de la especialidad de cocina japonesa de 14:00 a 22:00 hrs

ESPECIALIDADES DE LA BARRA

Maki shine	\$190.00
Cubierto de camarón, envuelto en queso, pulpo y pepino con spicy canicama y aguacate en salsa de anguila.	
Don alberto	\$190.00
Maki de atun fresco envuelto de won-ton frito acompañado de salsa tampoico.	
Tempura rool	\$160.00
Rollo cubierto de vegetales tempura, envuelto de kani, queso crema y aguacate en salsa de anguila.	
Anguila blue	\$190.00
Rollo cubierto de anguila, envuelto en yuca crocante, queso crema y aguacate en salsa de anguila.	
Rainbow rool	\$190.00
Rollo cubierto pescados importados y masago, envuelto en pepino, camarón, queso crema	

PROTEINAS

Ebi (camarón)	\$0.00
Tako (pulpo)	\$0.00
Unagi (anguila ahumada)	\$0.00
Kani (cangrejo)	\$0.00
Masago (huevo de pez volador)	\$0.00
Sake (salmon)	\$0.00
Salmon ahumado	\$0.00
Ikura (huevo de salmon)	\$0.00
Maguro importado (atun)	\$0.00
Arrachera	\$0.00
Filete de res	\$0.00
Pollo	\$0.00

24 – disponible las 24 horas
SG – sin gluten
V – vegetariano
S – opción saludable

15 – servido antes de 15 minutos
BC – bajo en carbohidratos
P – picante
SA – sin azúcar

Los precios incluyen el 16% de impuestos
El consumo de productos crudos, es responsabilidad de quien los solicita.
Servicio de la especialidad de cocina japonesa de 14:00 a 22:00 hrs

MENÚ INFANTIL

SOPA

Spaguetti en salsa alfredo	\$65.00
Sandwich Infantil acompañado de papas a la francesa	\$60.00
Sopita de Fideo	\$50.00

PLATOS FUERTES

Arracherita de res acompañada con papas a la francesa o vegetales al vapor	\$90.00
Hamburguesa infantil	\$70.00
Milanesa de pollo	\$80.00
Consome de pollo	\$55.00
Mini pizza	\$80.00

Los precios incluyen el 16% de impuestos.
El consumo de productos crudos, es responsabilidad de quien los solicita.



SALUDABLE

SALUDABLE

MENÚ SALUDABLE

(Aporte kilocalórico)

Entradas

Crema Vichyssoise (153 Kcal) Caldo de pollo desgrasado 250ml, poro 250gr, leche descremada 100ml.	\$80.00
Macarrones con salsa bechamel (203 Kcal) Macarrones 100gr (peso cocido), harina 6gr, leche descremada 100ml, margarina 5gr.	\$100.00
Arroz Gohan especiado con condimento de salmon y espárragos blanqueados (176 Kcal) Arroz al vapor 100gr (Peso cocido), 100gr de espárragos blanqueados, 1gr de condimento de salmon.	\$130.00

Platos Principales

Pescado Bassa a la plancha acompañado de brocoli (185 Kcal) pescado bassa 150gr (peso crudo), 100gr de brocoli, 5ml de aceite de olivo.	\$180.00
Filete de res a la plancha con espárragos blanqueados (203 Kcal) Filete de res 100gr (peso crudo), espárragos 100gr y aceite de olivo 5ml.	\$180.00
Atun a la plancha acompañado de pimientos y espinacas (246 Kcal) Atun 120gr, pimientos 100gr, espinacas 100gr y aceite de olivo 5ml.	\$180.00
Pechuga de pollo con espárragos (194 Kcal) pechuga de pollo 100gr, espárragos 100gr y 5ml de aceite de olivo.	\$180.00

MENÚ VEGETARIANO

Dolmades griegos con hojas de espinacas Sabrosos rollitos rellenos de arroz en vinagreta de soya (3pz).	\$120.00
Hamburguesa de Avena Deliciosa hamburguesa de avena acompañada de aros de cebolla fritos y ensalada verde.	\$125.00
Ensalada Verde en vinagreta de Frambuesa Asombrosa ensalada en la que destacan además de su sencillez, el sabor del aguacate y la variedad de hojas verdes.	\$140.00
Sandwich vegano de tofu Exquisito tofu cocinado en salsa de soya y cilantro acompañado de lechuga y jitomate con alioli zanahoria.	\$120.00

Los precios incluyen el 16% de impuestos.
El consumo de productos crudos, es responsabilidad de quien los solicita.