

MENÚ

Desayunos



DESAYUNO BUFFET Adulto Infantil (3 a 12 años)	\$260.00 \$170.00	HUEVOS FRITOS O REVUELTOS (2 PZAS.) Con jamón o tocino o salchicha o mexicana, acompañados de chilaquiles y frijoles refritos.	\$110.00
BRUNCH DOMINICAL Adulto Infantil (3 a 12 años)	\$300.00 \$170.00	OMELETTE AL GUSTO (2 PZAS.) Relleno de jamón o tocino o champiñones o queso al gusto, acompañado de chilaquiles y frijoles refritos.	\$120.00
DESAYUNO CONTINENTAL Jugo de naranja de 295 ml. o plato de frutas (sandía, papaya, melón y piña) 320 grs. Pan tostado o dulce (2 piezas). Café, chocolate ,leche o té.	\$140.00	ORDEN DE PICADITAS SENCILLAS (3 PZAS.) Picadas de masa con manteca de cerdo, salsa verde o roja molcajeteadas, queso fresco rallado, cebolla fileteada y tiras de aguacate.	\$60.00
DESAYUNO AMERICANO Jugo de naranja de 295 ml. o plato de frutas (sandía, papaya, melón y piña) 320 grs. Pan tostado o dulce (2 piezas). Café, chocolate o leche. Huevos revueltos (2 piezas) con jamón o tocino, acompañados de plátanos y frijoles refritos.	\$180.00	ORDEN DE PICADAS ESPECIALES (3 PZAS.) Picadas de masa con manteca de cerdo, salsa verde o roja molcajeteadas, tiras de arrachera, chinameca, tiras de pollo, queso fresco rallado, cebolla fileteada, tiras de aguacate, cebolla, crema y queso.	\$140.00
DESAYUNO SALUDABLE Jugo verde (nopal, piña, naranja, apio y perejil) o jugo de toronja de 295 ml. 3 claras de huevo revueltos con jamón de pavo, espinacas naturales, pan tostado integral, mermelada, té o leche.	\$180.00	ENFRIJOLADAS VERACRUZANAS (4 PZAS.) Tortillas rellenas con huevo revuelto o pollo deshebrado, bañadas con salsa de frijol, acompañadas con chorizo, chiles toreados, crema y queso fresco rallado.	\$170.00
JUGOS NATURALES (295 ML.) Naranja, toronja o verde (con nopal, piña, apio y perejil).	\$60.00	MOLLETES (4 PZAS.) Pan baguette con mantequilla, frijoles refritos, queso manchego, jamón, tocino, chorizo y salsa pico de gallo.	\$130.00
JUGOS COMBINADOS (295 ML.) Naranja con papaya. Naranja con betabel.	\$70.00	CHILAQUILES VERDES O ROJOS (300 G.) Con salsa especial del chef.	\$110.00
LICUADO HOLIDAY INN (355 ML.) Con leche, fresa, granola y un toque de vainilla.	\$75.00	CON POLLO GRATINADO	\$140.00
AVENA NATURAL O CON LECHE(230 ML.) Leche deslactosada o entera, plátano o manzana.	\$75.00	ORDEN DE PLÁTANOS FRITOS (200 G.) Servidos con crema y queso fresco.	\$75.00
CEREAL CON LECHE Zucaritas, Corn pops, Choco krispis o Froot Loops. Leche deslactosada o entera.	\$75.00	PAN DULCE (3 PZAS.) Panadería de la casa.	\$50.00
PLATO DE FRUTA DE TEMPORADA(350 G.) Con queso cottage o yogurt.	\$90.00	ORDEN DE PAN TOSTADO (3 PZAS.) Pan blanco o integral acompañado con mantequilla y mermelada.	\$45.00
HUEVOS MOTULEÑOS Base de frijol, tortilla de maíz frita, huevo frito (2 piezas), salsa ranchera, jamón picado, queso manchego, queso fresco, perejil y plátanos fritos.	\$120.00	TUTIS (3 PZAS.) Esferas de hojaldre rellenas.	\$75.00
HUEVOS NORTEÑOS 2 huevos revueltos a la mexicana, con machaca de res, acompañados de frijoles refritos, queso fresco y tortillas de harina.	\$120.00	HOT CAKES (3 PZAS.) Con jamón o tocino.	\$75.00 \$95.00

MENÚ

Comidas y Cenas



Entradas

PLÁTANOS FRITOS (200 G.) Con crema y queso fresco.	\$75.00
AGUACATE RELLENO (1 PZA.) Acompañado con ensalada verde o rusa.	\$150.00
EMPANADAS ARGENTINAS (3 PZAS.) Rellenas de carne, espinaca con queso y elote con queso.	\$150.00
GUACAMOLE (250 G.) Tradicional acompañado con tomate, cebolla, chile, cilantro y totopos.	\$140.00
COCTEL DE CAMARÓN (180 G.) Servido con nuestra tradicional salsa coctelera y aguacate.	\$180.00

Ensaladas

CÉSAR CLASICA CON POLLO (180 G.) Mix de lechuga con croutones, pollo y queso parmesano.	\$150.00
SALPICÓN DE ATÚN NATURAL (230 G.) Con lechuga, tomate, aguacate, cebolla, orégano, zanahoria, cacahuete, ajonjolí y aceite de oliva.	\$220.00
ENSALADA CITRICA (200 G.) Lechuga, fresa y espinaca con supremas de naranja, toronja, medias lunas de manzana, acompañadas con esferas de queso crema.	\$155.00
ENSALADA LAS VENTANAS (200 G.) Suprema de pechuga de pollo sobre mix de lechuga y espinaca, cacahuete tostado, pimientos, cebolla morada y julianas de tortilla con aderezo de la casa.	\$180.00

Sandwiches y Hamburguesas

SANDWICH LAS VENTANAS (350 G.) Pan de vegetales, hecho en casa, con jamón, queso manchego, pollo, tocino, jitomate, lechuga, mayonesa, acompañado de papas a la francesa o ensalada rusa.	\$240.00
SANDWICH DE JAMÓN Y QUESO (160 G.) Pan blanco o integral, acompañado de rodajas de tomate o papas a la francesa.	\$115.00
HAMBURGUESA TRADICIONAL DE RES (300 G.) Con queso manchego, jamón, tocino, jitomate, cebolla y lechuga, acompañada de papas a la francesa.	\$240.00
CLUB SANDWICH (300 G.) Pan blanco, pechuga de pollo, jamón, queso manchego, tocino, jitomate, cebolla y lechuga, acompañado con papas a la francesa.	\$220.00
BAGUETTE CUBANO (450 G.) Pierna ahumada, jamón, salchicha, frijoles, guacamole, chorizo, queso manchego, queso crema, lechuga, jitomate, cebolla, y servidos con chips de camote.	\$240.00
PEPITO DE ARRACHERA (400 G.) Pan baguette con frijoles, aderezo de chipotle, guacamole, puntas de arrachera y cebolla caramelizada, acompañado de papas a la francesa.	\$240.00

Aves y carnes

PECHUGA DE POLLO AL GRILL (200 G.) Acompañada de mix de ensalada y timbal de arroz.	\$200.00
PECHUGA DE POLLO RELLENA (280 G.) Rellena de espinaca y tocino. Bañada con una salsa de queso y elote, acompañada de puré de papa y verduras a la mantequilla.	\$240.00
PECHUGA PARMESANA (280 G.) Servida sobre un espejo de casse de tomate. Acompañada de mix de lechuga y puré de papa.	\$240.00
PECHUGA CORODN BLUE (200 G.) Pechuga rellande queso y jamón, acompañada de mix de lechuga y papas a la francesa.	\$240.00
TAMPIQUEÑA (300 G.) Servida con enmolada, guacamole, frijoles y rajas poblanas.	\$280.00
RIB EYE AL GRILL (350 G.) Acompañado con papa al horno, dip de la casa, guacamole y chiles toreados	\$380.00
FILETE MIÑÓN (200 G.) Bañado en salsa de champiñones, acompañado de papa al horno y verduras al vapor.	\$380.00

MENÚ

Comidas y Cenas



Del Mar

LOMO DE SALMON AL GUSTO (300 G.) Al mojo, al ajillo o a la plancha, acompañado de verduras a la mantequilla y timbal de arroz.	\$350.00
LOMO ATUN ALMENDRADO (300 G.) Acompañado de verduras a la mantequilla y timbal de arroz.	\$350.00
CAMARONES AL GUSTO (300 G.) Empanizado, a la mantequilla, enchipotlado o al mojo, acompañados de timbal de arroz y mix de lechuga.	\$350.00

Para el antojo

ENCHILADAS VERDES, ROJAS O DE MOLE (4 PZAS.) Rellenas de pollo, queso fresco y acompañadas de timbal de arroz y frijoles refritos.	\$160.00
ENCHILADAS SUIZAS(4 PZAS.) Rellenas de pollo, bañadas con salsa suiza, gratinadas con queso manchego.	\$190.00
TACOS DORADOS DE POLLO (4 PZAS.) Servidos con lechuga, crema, queso y acompañados con guacamole y frijoles.	\$160.00
TACOS DE ARRACHERA CON QUESO (4 PZAS.) Servidos con guacamole y frijoles refritos. Hechos de tortilla de harina.	\$260.00
CARNE DE CHINAMECA (250 G.) Platillo regional que es carne ahumada de cerdo, acompañada de frijoles refritos y platanos fritos.	\$170.00
TACOS DE CAMARÓN (3 PZAS.) Tacos con tortilla de maíz, acompañados de frijoles refritos y guacamole.	\$300.00

Pastas

ESPAGUETTI ALFREDO (200 G.) Pasta al dente, con jamón, mantequilla, queso parmesano, vino blanco, sal y pimienta.	\$130.00
ESPAGUETTI BOLOÑESA (200 G.) Pasta al dente, carne molida de res, orégano, ajo, vino tinto, tomate y cebolla.	\$190.00
LASAÑA BOLOÑESA (200 G.) Lasaña a la boloñesa, con relleno elaborado a base de res, tomate, verduras frescas y especias, cubierta con salsa de queso.	\$220.00
PIZZA DE 27 CM (3 INGREDIENTES) Jamón, chorizo, pepperoni, piña, champiñones jitomate, jalapeños o pimientos.	\$190.00
Ingrediente extra	\$20.00

Sopas y cremas

CALDO TLALPEÑO (270 ML.) Consomé de pollo, con verduras, acompañado con queso panela, pollo, aguacate y chile chipotle.	\$120.00
CALDO DE CAMARÓN (270 ML.) Perfumado al chile guajillo y epazote.	\$180.00
CALDO XOCHILT (270 ML.) Con pollo, cebolla, chile verde, aguacate y cilantro.	\$115.00
CREMA DE ELOTE (270 ML.) Acompañada de queso panela.	\$100.00
SOPA DE TORTILLA (270 ML.) Acompañada con queso panela, chicharrón, aguacate y chile pasilla.	\$115.00

MENÚ

Comidas y Cenas



Menú Infantil (3 a 12 años)

NUGGETS DE POLLO (120 G.) Acompañados con papas a la francesa.	\$145.00
CONSOMÉ DE POLLO (150 ML.) Con arroz y vegetales.	\$75.00
ESPAGUETTI CON CREMA Y JAMÓN (150 G.)	\$75.00
SABANITA DE RES (150 G.) Acompañada con papas a la francesa.	\$120.00
HAMBURGUESA INFANTIL (150 G.) Con jamón, queso, lechuga y jitomate, acompañado de papas.	\$140.00

Cervezas

CORONA EXTRA	\$65.00
CORONA LIGHT	\$65.00
VICTORIA	\$65.00
NEGRA MODELO	\$65.00
MODELO ESPECIAL	\$65.00
TECATE LIGHT	\$65.00
BOHEMIA CLARA	\$65.00
BOHEMIA OSCURA	\$65.00
BOHEMIA CRISTAL	\$65.00
XX LAGUER	\$65.00
XX AMBAR	\$65.00
ULTRA MICHELOB	\$65.00
INDIO	\$65.00
CORONITA	\$30.00

Postres

SELECCION DE HELADOS (120 G.) Fresa, vainilla, chocolate o limón.	\$75.00
FLAN DE CAJETA DE LA CASA (180 G.) Base de queso, vainilla y cajeta envinada.	\$90.00
NUESTRAS CREPAS (2 PZAS.) Cajeta, Nutella o queso.	\$100.00
PASTEL DE CHOCOLATE	
CHEESECAKE NEW YORK DE FRESA	\$100.00
	\$115.00

Bebidas

REFRESCO DE LATA (355 ML.)	\$40.00
LIMONADA / NARANJADA (350 ML.)	\$40.00
AGUA EMBOTELLADA (600 ML.)	\$30.000
MALTEADAS (295 ML.)	\$80.00
VASO CON LECHE (295 ML.) Leche entera o deslactosada.	\$40.00
JARRA DE AGUA DE FRUTA NATURAL De papaya, melón, sandía o piña.	\$140.00
JARRA DE NARANJADA O LIMONADA	
JARRA DE CLERICOT	\$120.00
	\$210.00

Bebidas Calientes

CAFÉ AMERICANO REFILL (150 ML.)	\$50.00
CAFÉ CAPUCCINO (190 ML.)	\$60.00
CAFÉ EXPRESS (60 ML.)	\$80.00
SELECCIÓN DE TÉ (150 ML.)	\$40.00

MENÚ

Vinos y licores



Aperitivos (2 OZS.)

DUBONET	\$95.00
FERREIRA PORTO	\$95.00

Digestivos (2 OZS.)

LICOR 43	\$145.00
LICOR DE CAFÉ	\$125.00
ANÍS DULCE CHICHÓN	\$135.00
ANÍS SECO CHICHÓN	\$115.00
ANÍS LAS CADENAS	\$135.00
SAMBUCA VACCARI	\$115.00
SAMBUCA VACCARI NERO	\$135.00
BAILEYS	\$135.00
FLAMINGO BLUE CURAÇAO	\$95.00
FLAMINGO LICOR DE MENTA	\$95.00
GRAND MERNIER	\$155.00
MIDORI	\$135.00
FRANGELICO	\$155.00
AMARETTO DISARONNO	\$155.00

Coctelería *

MOJITO TRADICIONAL Ron, hierbabuena, jugo de limón y agua mineral.	\$115.00
PIÑA COLADA Ron, crema de coco y jugo de piña.	\$115.00
BULL Vodka, cerveza oscura, refresco de manzana, jugo de limón.	\$130.00
SANGRÍA PREPARADA Vodka, agua mineral, jugo de limón, jarabe natural y vino tinto.	\$130.00
MARGARITA TRADICIONAL Tequila, licor de naranja, limón, jarabe natural, agua mineral.	\$125.00
VAMPIRO Tequila, combinación de salsas y jugo de naranja.	\$125.00
CANTARITOS CON MEZCAL O TEQUILA. Bebida con jugo de limón, naranja, refresco de toronja con tequila.	\$120.00
PARÍS DE NOCHE Cognac y refresco de cola.	\$260.00
CARAJILLO Café espresso con Licor 43.	150.00
ALFONSO 13 Licor de Kalhúa con leche evaporada shakeado o en las rocas.	\$100.00

*Toda la coctelería se sirve con 2 onzas de la bebida mencionada.

MENÚ

Vinos y licores



Destilados *(2 OZS.)

TEQUILA

José Cuervo Especial	\$115.00
José Cuervo Tradicional	\$105.00
Herradura Reposado	\$155.00
Tres Generaciones Reposado	\$165.00
Tres Generaciones Añejo	\$165.00
Don Julio Reposado	\$175.00
1800 Reposado	\$175.00
1800 Añejo	\$175.00

RON

Bacardí Carta Blanca	\$95.00
Bacardí Añejo	\$95.00
Bacardí Solera	\$95.00
Havana Club 3 años	\$105.00
Havana Club 7 años	\$115.00
Appleton Estate	\$125.00
Appleton Special	\$125.00
Matusalem	\$135.00

BRANDY

Azteca de oro	\$85.00
Fundador	\$85.00
Torres 10	\$105.00
Gran Duque D Alba	\$165.00

VODKA

Smirnoff	\$85.00
Wyborowa	\$85.00
Stolichnaya	\$135.00
Absolut Azul	\$135.00
Absolut Citron	\$135.00

WHISKY

Jack Daniel's	\$135.00
Johnnie Walker Etiqueta Roja	\$115.00
Johnnie Walker Etiqueta Negra	\$185.00
Chivas Regal 12 años	\$185.00
Buchanan's 12 años	\$185.00

COGNAC

Martell Medallion V.S.O.P.	\$235.00
Henessy V.S.O.P.	\$235.00
Courvoisier V.S.O.P.	\$235.00

GIN

Tanqueray	\$155.00
Beefeater London	\$135.00
Oso negro	\$105.00

*Toda los destilados se sirven con 2 onzas de la bebida mencionada.

Vinos tintos

L.A CETTO Nebbiolo , 750 ml. (MEXICO)	\$990.00
Finca Las Moras Malbec 750 ml- (ARGENTINA)	\$570.00
Vino de la casa	\$300.00

Vinos blancos

F. Paternina Banda Dorada, 750 ml (ESPAÑA)	\$350.00
Diamante , 750 ml (ESPAÑA)	\$800.00
Vino de la casa	\$300.00

MENÚ

BREAKFAST



BUFFET BREAKFAST			
Adult	\$260.00	FRIED OR SCRAMBLED EGGS (2 PCS.)	\$110.00
Children (3 to 12 years old)	\$170.00	With ham or sausage or bacon or mexican, served with chilaquiles and refried beans.	
SUNDAY BRUNCH			
Adult	\$300.00	OMELETTE AT YOUR CHOICE (2 PCS.)	\$120.00
Children (3 to 12 years old)	\$170.00	Stuffed with ham or mushrooms, or cheese at your choice, served with chilaquiles and refried beans.	
CONTINENTAL BREAKFAST	\$140.00	ORDER OF PICADITAS (3 PCS.)	\$60.00
Orange juice of 295ml. Or fruit plate (watermelon, papaya, melon and pineapple) 230 g. Toast bread or sweet bread (2 pieces). Coffee, chocolate ,milk or tea.		Corn tortillas with lard, molcajete red or green sauce, fresh cheese, filleted onion and avocado strips , cream and cheese.	
AMERICAN BREAKFAST	\$180.00	SPECIAL ORDER OF PICADITAS (3 PCS.)	\$140.00
Orange juice of 295 ml. Or fruit plate (watermelon, papaya, melon and pineapple), 320 g. Toast bread or sweet bread (2 pieces). Coffee, chocolate or milk. Scrambled eggs (2 pieces) with ham or bacon, served with fried plantains and refried beans.		Corn tortillas with lard, molcajete red or green sauce, arrachera strips, chinameca, strips of chicken, fresh cheese filleted onion, avocado strips cream and cheese.	
HEALTHY BREAKFAST	\$180.00	ENFRIJOLADAS VERACRUZANAS	\$170.00
Green juice (cactus, pineapple, orange, celery and parsley) or grapefruit of 295 ml. , 3 scrambled egg whites with turkey ham and spinach. Whole wheat bread, jam, tea or milk.		Tortilla stuffed with mexican scrambled egg or shredded chicken, bathed in bean sauce, served with chorizo, roasted chilis, cream and fresh cheese.	
NATURAL JUICES (295 ML.)	\$60.00	MOLLETES (4 PCS.)	\$130.00
Orange, grapefruit or green (cactus, pineapple, orange, celery and parsley).		Baguette bread with butter, refried beans, manchego cheese, ham, chorizo, bacon and pico de gallo sauce.	
MIXED JUICES (295 ML.)	\$70.00	GREEN OR RED CHILAQUILES (300 G.)	\$110.00
Orange with papaya.		With the chef's special sauce.	
Orange with beetroot.		With chicken and gratin cheese.	\$140.00
HOLIDAY INN SHAKE (355 ML.)	\$75.00	ORDER OF FRIED PLANTAINS(200 G.)	\$75.00
With milk, strawberry, yogurt, granola and a touch of vanilla.		Served with cream and cheese.	
NATURAL OATMEAL OR WITH MILK (230 ML.)	\$75.00	SWEET BREAD BASKET (3 PCS.)	\$50.00
Whole milk or lactose free milk, banana or apple.		Panadería de la casa.	
CEREAL WITH MILK	\$75.00	TOASTED BREAD ORDER (3 PCS.)	\$45.00
Zucaritas, Corn pops, Choco krispis or Froot loops. Whole milk or lactose free milk.		Whole wheat or white bread, accompanied with butter and jam.	
SEASONAL FRUIT PLATE (350G.)	\$90.00	ORDER OF TUTIS (4 PCS.)	\$75.00
With cottage cheese or yogurt.		Puff pastry filled with cream cheese.	
MOTULEÑOS EGGS	\$120.00	HOT CAKES (3 PCS.)	\$75.00
Base of beans, fried corn tortilla (2 pieces), ranchera sauce, chopped ham, manchego cheese, fresh cheese, parsley and fried plantains.		With ham or bacon.	\$95.00
NORTEÑOS EGGS	\$120.00		
2 scrambled mexican eggs with beef, accompanied with refried beans, fresh cheese and flour tortillas.			

PRICES INCLUDE VAT

MENÚ

Lunch & Dinner



Appetizers

FRIED PLANTAINS (200 G.) With cream and fresh cheese.	\$75.00
AVOCADO STUFFED WITH TUNA (1 PC.) Served with green or russian salad.	\$150.00
ARGENTINIAN EMPANADAS (3 PCS.) Stuffed with meat, spinach with cheese, and corn with cheese.	\$150.00
GUACAMOLE (250 G.) Traditional served with tomato, onion, chili, cilantro and tortilla chips.	\$140.00
SHRIMP COCKTAIL (180 G.) Served with our traditional cocktail sauce and avocado.	\$180.00

Salads

CLASSIC CAESAR WITH CHICKEN (180 G.) Fresh lettuce with onion, croutons and parmesan cheese.	\$150.00
NATURAL SALPICON OF TUNA (230 G.) With lettuce, tomato, avocado, onion, oregano, carrot and olive oil.	\$220.00
CITRIC SALAD (200 G.) Fresh lettuce and spinach with orange supreme, grapefruit, half apple moons, accompanied, with cream cheese spheres.	\$155.00
"LAS VENTANAS" SALAD (200G.) Supreme chicken breast on mix of lettuce an spinach, roasted peanut, peppers, purple onion, tortilla chips with home dressing	\$180.00

Sandwiches & Burguers

"LAS VENTANAS" SANDWICH (350 G.) Homemade vegetable bread with ham, manchego cheese,bacon, tomato, lettuce and mayonnaise. Served with french fries or russian salad.	\$240.00
HAM AND CHEESE SANDWICH (160 G.) Made with whole wheat or white bread and served with tomato slices or french fries	\$115.00
TRADITIONAL BEEF BURGER (300 G.) With manchego cheese, ham, bacon, tomato, onion, and lettuce, accompanied with french fries.	\$240.00
CLUB SANDWICH (300 G.) White bread with chicken breast, ham, manchego cheese, bacon, tomato, anion and lettuce, accompanied with french fries.	\$220.00
CUBAN BAGUETTE (450 G.) Smoked pork leg, ham, sausage, beans, guacamole, chorizo, manchego cheese, cream cheese, lettuce, tomato, onion, served with sweet potato chips.	\$240.00
ARRACHERA PEPITO (400 G.) Baguette with beans, chipotle dressing, guacamole ,strips of arrachera and caramelized onion. Accompanied with french fries.	\$240.00

Poultry & Meat

GRILLED CHICKEN BREAST (200 G.) Accompanied with salad mix and rice.	\$200.00
FILLED CHICKEN BREAST (280 G.) Stuffed with spinach and bacon,dipped in cheese sauce, with corn, accompanied with mash potato and buttery vegetables.	\$240.00
PARMESAN BREAST (280 G.) Served on tomato casse. Accompanied with lettuce mix and mash potato.	\$240.00
CORDON BLUE BREAST (200 G.) Breast stuffed with cheese and ham. Accompanied with lettuce mix and french fries.	\$240.00
TAMPIQUEÑA BEEF (300 G.) Served with enmoladas, guacamole, beans and poblano pepper slices.	\$280.00
GRILLED RIB EYE (350 G.) Accompanied with baked potato, home's dip, guacamole, and roasted chilis.	\$380.00
FILET MIGNON (200 G.) Filet mignon dipped in mushroom sauce, served with baked potatoes and steamed vegetables.	\$380.00

MENÚ

Lunch & Dinner



From the sea

SALMON LOIN AT YOUR CHOICE (300 G.) With garlic, with guajillo chili or grilled. Accompanied with buttery vegetable and rice.	\$350.00
ALMOND TUNA LOIN (300 G.) Accompanied with buttery vegetable and rice.	\$350.00
SHRIMPS AT YOUR CHOICE (300 G.) Sauteéd in butter, breaded, with chipotle or with garlic. Accompanied with rice and lettuce mix.	\$350.00

For the cravings

GREEN , RED OR MOLE ENCHILADAS (4 PCS.) Stuffed with chicken, fresh cheese, accompanied with rice and beans.	\$160.00
SWISS ENCHILADAS (4 PCS.) Stuffed with chicken, dipped in swiss sauce and gratinated with manchego cheese.	\$190.00
FRIED CHICKEN TACOS (4 PCS.) Served with lettuce, cream, fresh cheese and accompanied with guacamole and beans.	\$160.00
ARRACHERA TACOS WITH CHEESE (3 PCS.) Served with guacamole and beans.. Made with flour tortilla.	\$260.00
CHINAMECA (250 G.) Regional dish of smoked pork, accompanied with beans and fried plantains.	\$170.00
SHRIMP TACOS (4 PCS.) Made with corn tortillas, served with beans and guacamole.	\$300.00

Pastas

SPAGHETTI ALFREDO (200 G.) Pasta, with ham, butter, parmesan cheese, white wine, salt and pepper.	\$130.00
BOLOGNESA SPAGHETTI (200 G.) Pasta, ground beef, oregano, garlic, white wine, tomato and onion.	\$190.00
BOLOGNESA LASAGNA (250 G.) Bolognese lasagna, with filling made from beef, tomato, fresh vegetables and spices, covered with cheese sauce.	\$220.00
PIZZA OF 27 CM. (3 INGREDIENTS) Ham, chorizo, pepperoni, pineapple, mushrooms, tomato, jalapeños or peppers.	\$190.00
Additional ingredient	\$20.00

Soups & Creams

TLALPEÑO BROTH (270 ML.) With vegetable, panela cheese, chicken, avocado and chipotle chili.	\$120.00
SHRIMP BROTH (270 ML.) Perfumed with guajillo, chili and epazote.	\$180.00
XÓCHITL BROTH (270 ML.) With chicken, onion, green chili, avocado and cilantro.	\$115.00
CORN CREAM (270 ML.) Served with panela cheese.	\$100.00
TORTILLA SOUP (270 ML.) Served with panela cheese, pork rind, avocado, and pasilla chili.	\$115.00

MENÚ

Lunch & Dinner



Children's menu (3 to 12 years old)

CHICKEN NUGGETS (120 G.) Accompanied with french fries.	\$145.00
CHICKEN CONSOMME (150 ML.) With rice and vegetables.	\$75.00
CREAM AND HAM SPAGHETTI (150 G.)	\$75.00
BEEF (150 G.) Accompanied with french fries.	\$120.00
CHILDREN'S BURGER (150 G.) With ham, cheese, lettuce and tomato. Accompanied with french fries.	\$140.00

Beers

CORONA EXTRA	\$65.00
CORONA LIGHT	\$65.00
VICTORIA	\$65.00
NEGRA MODELO	\$65.00
MODELO ESPECIAL	\$65.00
TECATE LIGHT	\$65.00
BOHEMIA CLARA	\$65.00
BOHEMIA OSCURA	\$65.00
BOHEMIA CRISTAL	\$65.00
XX LAGUER	\$65.00
XX AMBAR	\$65.00
ULTRA MICHELOB	\$65.00
INDIO	\$65.00
CORONITA	\$30.00

Desserts

ICE CREAM SELECTION (120 G.) Strawberry, vanilla, chocolate or lemon.	\$75.00
HOMEMADE CARAMEL FLAN (180 G.) Base of cream cheese, vanilla and wined cajeta.	\$90.00
OUR CREPES (2 PCS.) Cajeta, nutella or cheese .	\$100.00
CHOCOLATE CAKE	\$100.00
NEW YORK CHEESECAKE WITH STRAWBERRY	\$115.00

Beverages

SODA CAN (355 ML.)	\$40.00
LIMONADE / ORANGEADE (350 ML.)	\$40.00
BOTTLE OF WATER (600 ML.)	\$30.000
MILKSHAKES (295 ML.)	\$80.00
GLASS OF MILK (295 ML.) Whole milk or lactose free milk.	\$40.00
JUG OF NATURAL FRUIT WATER Papaya, melon, watermelon or pineapple.	\$140.00
LIMONADE OR ORANGEADE JUG	\$120.00
CLERICOT JUG	\$210.00

Hot Beverages

AMERICAN COFFEE REFILL (150 ML.)	\$50.00
CAPUCCINO (190 ML.)	\$60.00
EXPRESS COFFEE (60 ML.)	\$80.00
TEA SELECTION(150 ML.)	\$40.00

MENÚ

Wines & Liquors



Appetizers (2 OZS.)

DUBONET	\$95.00
FERREIRA PORTO	\$95.00

Digestives (2 OZS.)

LIQUOR 43	\$145.00
COFFEE LIQUOR	\$125.00
SWEET ANIS CHICHÓN	\$135.00
DRY ANIS CHICHÓN	\$115.00
ANÍS “LAS CADENAS”	\$135.00
SAMBUCA VACCARI	\$115.00
SAMBUCA VACCARI NERO	\$135.00
BAILEYS	\$135.00
FLAMINGO BLUE CURAÇAO	\$95.00
FLAMINGO MINT LIQUOR	\$95.00
GRAND MERNIER	\$155.00
MIDORI	\$135.00
FRANGELICO	\$155.00
AMARETTO DISARONNO	\$155.00

Cocktails *

TRADITIONAL MOJITO Rum, peppermint, lemon juice and mineral water.	\$115.00
PIÑA COLADA Rum, coconut cream and pineapple juice.	\$115.00
BULL Vodka, cerveza oscura, refresco de manzana, jugo de limón.	\$130.00
PREPARED SANGRIA Vodka, mineral water, lemon juice and red wine.	\$130.00
TRADITIONAL MARGARITA Tequila, orange liquor, lemon, natural syrup and mineral water.	\$125.00
VAMPIRO Tequila, mix of sauces and orange juice.	\$125.00
CANTARITOS WITH MEZCAL OR TEQUILA Drink with lemon juice, orange, grapefruit soda with Tequila.	\$120.00
PARIS AT NIGHT Cognac and coke.	\$260.00
CARAJILLO Express coffee with Liquor 43.	\$150.00
ALFONSO 13 Coffee liquor with evaporated milk shaken or on the rocks.	\$100.00

*All cocktails are served with 2 ounces of the mentioned drink.

MENÚ

Wines & Liquors



Distillates *(2 OZS.)

TEQUILA	
José Cuervo Especial	\$115.00
José Cuervo Tradicional	\$105.00
Herradura Reposado	\$155.00
Tres Generaciones Reposado	\$165.00
Tres Generaciones Añejo	\$165.00
Don Julio Reposado	\$175.00
1800 Reposado	\$175.00
1800 Añejo	\$175.00

RON	
Bacardí Carta Blanca	\$95.00
Bacardí Añejo	\$95.00
Bacardí Solera	\$95.00
Havana Club 3 años	\$105.00
Havana Club 7 años	\$115.00
Appleton Estate	\$125.00
Appleton Special	\$125.00
Matusalem	\$135.00

BRANDY	
Azteca de oro	\$85.00
Fundador	\$85.00
Torres 10	\$105.00
Gran Duque D Alba	\$165.00

VODKA	
Smirnoff	\$85.00
Wyborowa	\$85.00
Stolichnaya	\$135.00
Absolut Azul	\$135.00
Absolut Citron	\$135.00

WHISKY	
Jack Daniel's	\$135.00
Johnnie Walker Red Label	\$115.00
Johnnie Walker Black Label	\$185.00
Chivas Regal 12 años	\$185.00
Buchanan's 12 años	\$185.00

COGNAC	
Martell Medallion V.S.O.P.	\$235.00
Henessy V.S.O.P.	\$235.00
Courvoisier V.S.O.P.	\$235.00

GIN	
Tanqueray	\$155.00
Beefeater London	\$135.00
Oso negro	\$105.00

*All distillates are served with 2 ounces of the mentioned drink.

Red wine

L.A CETTO Nebbiolo , 750 ml. (MEXICO)	\$990.00
Finca Las Moras Malbec 750 ml- (ARGENTINA)	\$570.00
Vino de la casa	\$300.00

White wine

F. Paternina Banda Dorada, 750 ml (SPAIN)	\$350.00
Diamante , 750 ml (SPAIN)	\$800.00
Vino de la casa	\$300.00