

Comidas & Cenas Lunch & Dinner

Para Compartir To Share

Nachos \$160

Totopos cubiertos con queso cheddar, jalapeños, crema y 100 gramos de fajitas de pollo o arrachera. / Fried tortilla chips with Cheddar cheese, 100 grams grilled chicken or flank steak, jalapeños and sour cream.

Alitas de pollo - 7 pzas / Chicken wings - 7 pcs \$170

Alitas con salsa a elegir (búfalo, BBQ, mango, habanero o tamarindo piquín. / Wings with choice of sauce (buffalo, BBQ, mango, habanero or piquín tamarind).

Tex-Mex quesadilla - 3 pzas / Quesadilla Tex-Mex - 3 pcs \$195

Tortilla de harina con queso Oaxaca, guacamole, salsa pico de gallo y su opción de pollo o carne. / Flour tortilla with Oaxaca cheese, grilled beef or chicken, guacamole and Mexican sauce.

Guacamole con totopos - 200 g / Guacamole with tortilla chips - 200 g \$110

Original guacamole con totopos y salsa pico de gallo. / Fresh guacamole, served with tortilla chips and Mexican sauce.

Costillas a la BBQ / BBQ ribs - 180 g \$180

Costillas de cerdo en salsa original BBQ acompañado con papas gajo. / Original barbecue pork ribs, served with wedge potatoes.

Dedos de queso - 7 pzas / Cheese sticks - 7 pcs \$115

Crujientes dedos de queso acompañados con papas a la francesa. / Crispy cheese fingers served with French fries.

Papas a la francesa / French fries - 200 g \$85

Nuggets de pollo / Chicken nuggets \$110

Con papas a la francesa. / With French fries.

Plato de queso / Cheese plate \$250

Selección de quesos finos. / Fine cheese selection.

Sopas & Ensaladas Soups & Salads

Sopa de tortilla - 250 ml / Tortilla soup - 250 ml \$105

Sopa de tortilla servida con chicharrón seco, aguacate, queso panela, crema fresca y aros de chile guajillo seco. / Tortilla soup with pork rind, avocado, panela cheese, sour cream and dry guajillo chili.

Caldo tlalpeño - 250 ml / Tlalpeño style broth - 250 ml \$105

Caldo tlalpeño, servido con pechuga de pollo desmenuzado, verduras, queso fresco y chipotle, perfumado con hoja de epazote. / Crumbled chicken broth with , vegetables, fresh cheese, chipotle and epazote leaves.

Consomé de pollo especial - 250 ml / Special chicken soup - 250 ml \$95

Caldo con pollo desmenuzado, verduras, arroz blanco, aguacate y cilantro. / Chicken soup, vegetables, white rice, avocado and cilantro.

Ensalada César con pollo / Chicken Caesar salad \$165

Pechuga a la parrilla, lechuga romana, aderezo Cesar, queso parmesano y crotones (200 g). / Grilled chicken, romaine lettuce, Parmesan cheese and Caesar dressing (200 g).

Ensalada de manzana y pera / Pear and apple salad \$135

Crujiente mezcla de lechugas con pera, manzana, arándanos, nueces caramelizadas, aderezadas con vinagreta italiana y lluvia de queso cabra (200 gramos). / Mixed lettuce, pear, apple, dried cranberries, walnuts, goat cheese and Italian vinaigrette (200 grams).

Ensalada del chef / Chef salad \$170

Mezcla de lechugas troceadas, pechuga a la plancha, jitomate, queso manchego, jamón, huevo cocido, tocino, aguacate y aderezo al gusto (200 gramos). / Mixed lettuces, grilled chicken breast, ham, bacon, avocado, tomatoes, boiled eggs, and manchego cheese (200 grams).

Pastas Pasta

Espagueti o fettuccine carbonara - 180 g / Spaghetti or fettuccine carbonara - 180 g \$235

Salsa blanca de la casa, camarones, espolvoreado con queso parmesano. / Homemade white sauce with shrimps, sprinkled with Parmesan cheese.

Espagueti o fettuccine frutti di mare - 180 g / Spaghetti or fettuccine frutti di mare - 180 g \$240

Salsa con frutos del mar: combinación de camarón, calamar, mejillones, almeja en salsa de tomate. / Seafood sauce: mix of shrimp, squid, mussels, clams with tomato sauce.

Espagueti o fettuccine boloñesa - 180 g / Spaghetti or fettuccine bolognesa - 180 g \$195

Salsa boloñesa: salsa de tomate con una mezcla de carne de res, vegetales y queso parmesano. / Bolognese sauce: tomato sauce with a ground beef, vegetables and Parmesan cheese.

Pasta lasaña / Lasagna - 180 g \$210

Con salsa boloñesa y queso. / With bolognese sauce and cheese.

Especialidades del Chef

Chef's Special

Suprema de pollo estilo jaguar / Jaguar style chicken breast **\$205**

Rellena de espinacas y queso de cabra, bañada con salsa de mango, arroz y verduras. / Stuffed chicken breast with spinach and goat cheese covered with mango sauce, rice and vegetables.

Suprema de pollo a la parrilla - 200 g / Grilled chicken breast - 200 g **\$180**

Pechuga de pollo a la parrilla servida con verduras y puré de papa. / Grilled chicken breast served with vegetables and mashed potatoes.

Tacos de arrachera - 4 pzas / Flank steak tacos - 4 pcs **\$220**

Tacos de arrachera en tortilla de harina o maíz acompañados de aguacate y pico de gallo. / Flank steak with corn or flour tortilla, avocado and Mexican sauce.

Arrachera norteña - 200 g / Northern style flank steak - 200 g **\$255**

Arrachera marinada a la plancha acompañada de vegetales a la parrilla, guacamole, papa al horno y chiles toreados. / Flank steak with grilled vegetables, peppers, served with guacamole and baked potato.

Salmón asado o a la parrilla / Grilled or roasted salmon **\$280**

Asado o la parrilla con salsa de jerez y nueces (250 g). / Grilled or roasted, with sherry and walnuts (250 g).

Platillo mar y tierra / Surf and turf **\$325**

Camarones y filete de res a la parrilla envueltos con tocino, servido con espinacas a la crema y puré de papa. / Grilled shrimp and beef steak wrapped in bacon, served with creamed spinach and mashed potatoes.

Filete de dorado al gusto / Fillet to taste **\$210**

Al ajo, empanizado, a la diablo acompañado de arroz y verduras. / Mahi-mahi fillet garlic, breaded, grilled, served with rice and vegetables.

Camarones al gusto - 6 pzas / Shrimps to taste - 6 pcs **\$265**

Al ajo, al coco, empanizados, a la diablo o gratinados, servidos con arroz y verduras. / Shrimp garlic, coconut, breaded, grilled, au gratin, served with rice and vegetables.

Cóctel de camarón / Shrimp cocktail - 200 g **\$195**

Camarones con nuestra salsa de tomate. / Shrimp with our tomato sauce.

Mole oaxaqueño / Oaxaca mole **\$170**

Pierna y muslo o pechuga bañado en mole con ajonjolí acompañado con plátanos fritos y arroz. / Chicken leg and thigh or breast with Oaxaca "Mole".

Tlayuda combinada / Mixed tlayuda **\$190**

Frijoles, queso oaxaca y dos carnes a su elección: tasajo, cecina o chorizo. / Refried beans, Oaxaca cheese and two kind of meat to choose (grilled beef, spicy pork steak or pork sausage).

Hamburguesas & Sándwiches

Burgers & Sandwiches

Hamburguesa a la parrilla -180 g / Grilled hamburger -180 g **\$185**

Carne de res, jamón, tocino crujiente, lechuga, queso manchego y papas a la francesa. / Beef grilled ham, crispy bacon, lettuce and manchego cheese, served with French fries.

Ciabatta Holiday Inn **\$165**

Ensalada de pollo, jamón, tocino crujiente, aguacate, queso manchego, servido en un pan chapata acompañado con papas a la francesa. / Chicken salad, ham, crispy bacon, avocado, manchego cheese, served on a grilled ciabatta bread and French fries.

Club sándwich / Club sandwich **\$170**

Preparado con jamón, pechuga de pollo, tocino, queso manchego, lechuga, jitomate y aguacate, servido con papas a la francesa. / Prepared with ham, chicken breast, bacon, manchego cheese, lettuce, tomato and avocado, served with French fries.

Ciabatta de pollo toscano / Tuscan chicken ciabatta **\$180**

Pechuga de pollo a la parrilla con queso manchego con pimientos asados, espinacas y tomate. Servido en un pan chapata y salsa pesto. / Grilled chicken breast, melted with manchego cheese, roasted bell peppers, fresh spinach and tomato, served on a grilled ciabatta with pesto sauce.

Pepito de arrachera - 140 g / Flank steak pepito - 140 g **\$195**

Fajitas de arrachera, frijoles refritos y un toque de chile chipotle en pan baguette con papas a la francesa. / Flank steak fajitas, refried beans and chipotle pepper over a baguette bread served with French fries.

Postres - Desserts

Flan de caramelo - 180 g / Caramel flan - 180 g **\$85**

Pastel de chocolate - 180 g / Chocolate cake - 180 g **\$95**

Tarta de queso - 180 g / Cheese cake - 180 g **\$95**

Pastel de tres leches - 180 g / Three milk cake - 180 g **\$90**

Helado - 3 bolas / Ice cream - 3 scoops **\$70**