

Jugos

(400 ml/13.5 oz)

Jugo de naranja \$75.00

Jugo de toronja \$75.00

Jugo de temporada \$145.00
(mandarina, guanábana, guayaba, kiwi)

Jugo de zanahoria y betabel \$112.00

Jugo de piña con nopal \$110.00

Jugo de piña con manzana \$110.00

Jugo de 7 frutas \$119.00
(uva, fresa, manzana, piña, plátano, blueberry, naranja)

Jugo de piña con toronja, apio y espinaca \$120.00

Jugo de naranja con nopal y lima \$75.00

Smoothies

(400 ml/13.5 oz)

Red Velvet: de yogur con frutos rojos

Con yogur natural, fresas, frambuesas y berries de temporada, endulzado con un toque de miel. **\$210.00**

Azul: con yogur, blueberry y almendras tostadas

Con yogur natural, blueberries, almendras fileteadas tostadas, y un toque de miel. **\$170.00**

Con yogur, papaya, miel y granola

Con yogur natural, papaya maradol, miel de abeja y un toque de granola. **\$140.00**

Se puede sustituir por leche regular o vegetal
(almendra, coco, soya) **\$60.00**

Yogures y bowls

Yogur natural \$80.00

Yogur de fresa \$80.00

Bowl de yogur sabor capuccino \$220.00

Con almendra, nuez, coco, nuez de la India, rodajas de plátano, láminas de manzana.

Bowl de yogur sabor piña colada \$210.00

Con almendra, nuez, coco, nuez de la India, rodajas de plátano, láminas de manzana.

Bowl de yogur stracciatela \$228.00
(vainilla con chispas de chocolate)

Con almendra, nuez, coco, nuez de la India, rodajas de plátano, láminas de manzana.

Del Huerto

Platos de frutas de temporada \$190.00

Macedonia de frutas \$160.00

Waffles y Hot Cakes

Hot cakes clásicos \$125.00

Hot cakes con chispas de chocolate \$140.00

Y mermelada de frutos rojos, avellanas tostadas

Hot cakes de mantequilla de maní \$155.00

Acompañados de salsa de chocolate

Hot cakes sin gluten \$180.00

Waffles de café \$140.00

Waffles con amaranto \$140.00

Waffles gluten free \$180.00

Pan francés \$180.00

Tostaditos Saludables

Pan de cereales tostado \$170.00

Con aguacate rebanado y aceite de oliva extra virgen (2 piezas)

Pan integral tostado \$110.00

Con rebanadas de jitomate maduro, hojas de albahaca y un toque de queso

Infaltables Chilaquiles

Todos llevan guarnición de crema, queso y cebolla **\$180.00**

Verdes o rojos con:

Pollo (120g) \$210.00

Arrachera (120 g) \$230.00

Huevo (2 pzas) \$190.00

De la Granja

Con guarnición de frijoles refritos y tortillas de maíz

Huevos al gusto \$140.00

Estrellados, volteados, revueltos, divorciados, rancheros, ahogados, a la mexicana, etc.

Huevos con machaca

Con cebolla, jitomate, chile y carne seca. **\$160.00**

Huevos poché

Montados sobre pan tostado y jamón emparrillado acompañados de papas cambrey. **\$210.00**

Omelettes

Queso Oaxaca

Queso chihuahua

Queso panela

Espinaca

Poblano y elote

Vegetales mixtos

Jamón

Tocino

A elección del cliente

*Pueden elaborarse solo con claras

Tamales Dulces

Tamal de café (1 pz) \$80.00

Tamal de cajeta con nuez (1 pz)

Tamales de nuez (1 pz)

Panes y tortillas

Orden de pan dulce (3 pz) \$80.00

Canasta de pan tostado \$60.00

Blanco o integral (3pz)

Selección de muffins (3 pz) \$120.00

Pan salado sin gluten \$60.00

Pan dulce sin gluten \$150.00



VEGETARIANO LIBRE DE GLUTEN VEGANO

*Si sufre de alergias, comuníquese por favor al staff de servicio

*El consumo de ciertos alimentos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo

de contraer infecciones transmitidas por los alimentos

*Precios netos, incluyen impuestos. Servicio no incluido

Very fruity juices

(400 ml/13.5 oz)

Orange juice \$75.00

Grapefruit juice \$75.00

Seasonal juice \$145.00
(mandarin, guanabana, guava, kiwi)

Beet and carrot juice \$112.00

Pineapple & tender cactus juice \$110.00

Pineapple & apple juice \$110.00

7 fruits juice \$119.00
(grapes, strawberry, apple, pineapple, banana, blueberry and orange)

Pineapple, grapefruit, celery & spinach juice \$120.00

Orange, tender cactus & lime juice \$75.00

Creamy smoothies

(400 ml/13.5 oz)

Red velvet smoothie: plain yogurt with red berries

With plain yogurt, strawberries, raspberries & other seasonal berries, sweetened with a touch of honey. **\$210.00**

Blue smoothie: with plain yogurt, blueberries & roasted almonds

With plain yogurt, blueberries roasted almonds & a dash of honey. **\$170.00**

With yogurt, papaya, honey & granola

With plain yogurt, maradol papaya, honey & a crispy touch of granola. **\$140.00**

Yogurt can be replaced by cow's or vegetal milk (almond, coconut, soy) \$60.00

Yogurts and bowls

Plain yogurt \$80.00

Strawberry yogurt \$80.00

Capuccino flavored yogurt bowl  

With coffee, sliced almonds, pecan nuts, coconut, cashew nuts, sliced banana & sliced apple. **\$220.00**

Piña colada flavored yogurt bowl  

With fresh pineapple, sliced almonds, pecan nuts, coconut, cashew nuts, sliced banana & sliced apple **\$210.00**

Stracciatela flavored yogurt bowl  

With chocolate chips, sliced almonds, pecan nuts, coconut, cashew nuts, sliced banana & sliced apple. **\$228.00**

The fruity corner

Seasonal fruits plate   

Our selection of fruits garnishes with yogurt, granola and honey. **\$190.00**

Fruit salad marinated with orange juice   

Cubed fruits with a fresh touch of orange juice. **\$160.00**

Waffles and pancakes

Traditional pancakes (3 pieces) 

Choose maple syrup or honey **\$125.00**

Pancakes with chocolate chips 

Garnished with red berries jam and roasted hazelnuts **\$140.00**

Peanut butter pancakes 

With hot chocolate sauce **\$155.00**

Gluten free pancakes 

3 pieces garnished with maple syrup or honey **\$180.00**

Roasted coffee flavored waffles 

An aromatic blend of Veracruz coffee and in house pancakes dough **\$140.00**

Amaranth waffles 

Enjoy the amaranth seeds popping in your mouth **\$140.00**

Gluten free waffles 

Choose maple syrup or honey **\$180.00**

French toast 

With fresh berries and maple syrup **\$180.00**

Healthy toasts

Avocado toast in 5 cereals bread and extra virgin olive oil (2 pieces)  

Sliced avocado with toasted bread, a touch of salt, sprouts and seeds **\$170.00**

Fresh tomato toast with basil and cheese 

Abundant sliced tomato over crispy bread slices with the perfume of fresh basil and fresh cheese **\$110.00**


Omnipresent chilaquiles

All topped with cream, cheese and red onion **\$180.00**

Green or red with:

Chicken (120g) **\$210.00**

Arrachera (120 g) **\$230.00**

Eggs (2 pzas)  **\$190.00**

Eggology

Served with refried beans and corn tortillas

Eggs to order 

Fried, scrambled, divorced, ranchero style, in sauce, Mexican style, etc. **\$140.00**

Machaca with eggs (dried beef)

With onion, tomato, green chilies and beef jerky. **\$160.00**

Poached eggs

Served over toast bread and grilled ham, garnished with baby potatoes. **\$210.00**

Omelettes selection  **\$180.00**

Oaxaca style cheese

Chihuahua style cheese

Panela cheese (fresh cheese)

Spinach

Poblano pepper and corn

Mixed vegetables

Ham

Bacon

Your favorite filling

*omelettes can be made only with egg whites

Sweet tamales \$80.00

Roasted coffee tamal (piece) 

Cajeta (caramelized milk) and pecan nuts tamal (piece) 

Pecan nuts tamal (piece) 

From our bakery

Our danish bread selection (3 pieces)  **\$80.00**

Toast (3 pieces)  **\$60.00**

(white or whole grain)

Our muffins selection (3 pieces)  **\$120.00**

Gluten free bread (1 piece)  

Almond and coconut flour based **\$60.00**

Gluten free danish bread (3 pieces)  

Fresh corn based **\$150.00**



GLUTEN FREE



VEGETARIAN



VEGAN

*In case you suffer of any kind of allergies, please inform it to your waiter
*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions
*Prices in our menu include VAT/Tax. Tips are not included.

Nuestros ceviches vegetales

Ceviche de garbanzo

Garbanzos frescos, brunoise bicolor de cebolla, concassé de jitomate, chiffonade de cilantro y perejil, albahaca, orégano deshidratado, zumo de limón, aceite de oliva extra virgen, sal y pimienta. Con crujientes galletas saladas o totopos de colores. **\$130.00**

Ceviche de jícama

Macedonia de jícama, brunoise bicolor de cebolla, concassé de jitomate, chiffonade de cilantro y perejil, albahaca, orégano deshidratado, zumo de limón, aceite de oliva extra virgen, sal y pimienta. Con crujientes galletas saladas o totopos de colores. **\$130.00**

Para comenzar

Degustación de hummus hecho en casa (natural, ajo rostizado, chipotle, habanero y cilantro)

Hummus natural y nuestra selección de hummus aromatizados con esencias mexicanas y pan pita. **\$280.00**

Rollitos primavera thai con salsa dulce de chile (5 piezas)

Exóticos, crujientes y estimulantes rollitos con pasta de egg roll y una mezcla de fideos cristal con juliana fina de zanahoria y cebolla, ajo rostizado y una inolvidable salsa que mezcla toques dulces y picantes. **\$225.00**

Tacos de camarón (3 piezas)

Tortillas de harina locales, con camarón pacotilla seleccionado, ajo salteado, cebollita, frijoles caseros, macedonia de aguacate, perfume de chipotle y queso Chihuahua que se funde en el paladar. **\$249.00**

Sopas y risottos

Caldo tlalpeño con esencia de chipotle

Con guarnición emplatada, se sirve en la mesa, con chipotles en adobo, arroz de grano largo, consomé clarificado de pollo y vegetales blanqueados. **\$179.00**

Sopa de tortilla al perfume de guajillo

Con guarnición emplatada, se sirve en la mesa. Con una crujiente juliana fina de tortilla de maíz, bastones de chile ancho, aguacate en paysanne y macedonia de queso fresco. **\$220.00**

Risotto de espárragos con jitomate deshidratado

Un cremoso y reconfortante arroz arborio con puntas de espárragos salteadas y jitomates secados al sol. Coronado con virutas de parmesano. **\$269.00**

Ensaladas

Ensalada de queso de cabra con uvas y nueces tostadas

Fresca y elegante, con rodajas de queso de cabra natural y con ceniza, nuestra selección de lechugas orgánicas, uvas de la región, pasas, nueces pacanas tostadas y aderezo de miel gourmet. **\$279.00**

Ensalada verde con vinagreta de jamaica o tamarindo

Con nuestra selección de lechugas orgánicas, espinaca baby, puntas de espárragos salteadas, chícharos tiernos, carpaccio de calabacita italiana, chayote en dados y bastones de cebollín. **\$190.00**

Vinagreta de jamaica o tamarindo a elegir

Proteína extra

- Con pollo a la plancha **\$260.00**
- Con camarón a la plancha **\$350.00**
- Con salmón fresco a la parrilla **\$350.00**
- Con atún fresco a la plancha **\$340.00**

Indulgentes pastas

Lasagna bolognesa

Seleccionamos la mejor carne de res para molerla en casa y la mezclamos con una salsa de tomates maduros perfumada con albahaca y orégano frescos, un topping de queso tipo mozzarella y virutas de parmesano. **\$330.00**

Penne rigatte al burro

Pasta corta cocida al dente y bañada con la salsa de su elección:

- Con pesto rústico de albahaca y trozos de salmón fresco **\$360.00**
- Camarones frescos con crema rossa **\$350.00**
- Pollo asado con vino blanco y hierbas finas **\$248.00**

Entre panes

Hamburguesa de salmón fresco (150 g) con arúgula *

Con posta de salmón fresco a la plancha, esencia cremosa de cebolla morada, chiffonade de cilantro, papa gajo con ajo deshidratado y sal en roca. **\$320.00**

Hamburguesa de rib eye (150g) con aderezo de habanero*

Con 150g de un jugoso rib eye molido en casa, nuestra selección de lechugas orgánicas y papa gajo con ajo deshidratado y sal en roca. **\$360.00**

Club sándwich

Cuatro deliciosos triángulos de pan ligeramente tostado rellenos de una mezcla de jamón, queso, tocino, pechuga de pollo, lechugas frescas, jitomate rebanado y una guarnición de papas cambrey a las finas hierbas. **\$227.00**

Chapata de jamón serrano

Con mayonesa de chipotle, arúgula y rebanadas de jitomate fresco **\$280.00**

*A ambas hamburguesas les puede ser agregado un huevo frito **\$20.00**

*Puede ser ordenado con pan sin gluten, elaborado con harina de coco y almendra GF **\$30.00**



LIBRE DE GLUTEN VEGETARIANO VEGANO

- *Si sufre de alergias, comuníquese por favor al staff de servicio
- *El consumo de ciertos alimentos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer infecciones transmitidas por los alimentos
- *Precios netos, incluyen impuestos. Servicio no incluido

Especialidades Mexicanas

Fajitas de arrachera

Jugosa arrachera marinada con bastones de pimiento verde, rojo y amarillo, juliana de cebolla morada, acompañado de papa gajo con ajo deshidratado y sal en roca. **\$276.00**

Tacos de rib eye con frijoles refritos y guacamole con esencia de chipotle

Un corte completo, cortado en jugosos cubos y arropado en tres tortillas de maíz, acompañado de ramequines con frijoles refritos y guacamole, decoradas con juliana de tortilla. **\$390.00**

Enchiladas suizas

Cuatro cremosas enchiladas rellenas de pollo o queso, bañadas con salsa verde fusionada con un toque de crema fresca y queso Chihuahua, gratinadas y coronadas con cebolla morada y cilantro fresco y una guarnición de frijoles refritos. **\$197.00**

Nuestras especialidades

Suprema de pollo bicolor con salsa de mantequilla al limón y brochetas de verdura al romero

Pechuga con costra de ajonjolí tostado blanco y negro, bañada en una salsa de mantequilla clarificada y zumo de limón verde con eneldo y guarnición de dos brochetas de verduras a la parrilla (calabacita, zanahoria y cebolla morada) insertadas en romero fresco. **\$340.00**

Medallón de atún fresco con tahine y reducción de balsámico

Atún fresco con una salsa de vinagre balsámico de Módena y miel de abeja, contrastado con el sabor tostado del tahine, realzado con hoja de espinaca frita y crujiente de won ton, sobre una cama de cremoso risotto. **\$490.00**

Medallones de res en salsa de agave y almendras tostadas con brochetas de papa al romero

Filete de res bañado con salsa demiglace perfumada al tequila y realzada con almendras tostadas fileteadas y guarnición de papas cambray insertadas en romero fresco. **\$453.00**

Guarniciones extras

Chips de camote y betabel

Una crujiente mezcla de vegetales, colorida y estimulante. **\$90.00**

Espadas de vegetales verdes al romero

Carpaccio de calabacita, macedonia de chayote, ejotes tiernos, cebolla y colecitas de bruselas. **\$118.00**

Dulces tentaciones

Tarta de sinfonía de frutas frescas

Tarta individual con una crujiente base de pasta sucréé, crema pastelera ligera y frutas selectas de temporada. **\$180.00**

Pastelillo de elote tierno con crema de rompopo poblano

Jugoso pastelito de granos de elote con salsa de rompopo avainillado. **\$130.00**

Mousse vegano de chocolate amargo con destellos de nueces y frutos secos

Confeccionado con leche de almendra, semillas de chía, dátiles y cacao de Tabasco. **\$169.00**

Cheesecake de ricotta con maracuyá

Con salsa de chocolate amargo al 70% cacao y costra perfumada con cardamomo y canela. **\$130.00**



LIBRE DE GLUTEN VEGETARIANO VEGANO

- *Si sufre de alergias, comuníquese por favor al staff de servicio
- *El consumo de ciertos alimentos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer infecciones transmitidas por los alimentos
- *Precios netos, incluyen impuestos. Servicio no incluido

Our Veggie Ceviches

(Right, no fish on them, only veggies)

Chickpeas ceviche

Fresh chickpeas, red and white onion, diced tomato, fresh cilantro, fresh parsley, basil, dried oregano, fresh lemon juice, extra virgin olive oil, Himalayan salt, black pepper. With crackers or fried colorful tortilla chips. **\$130.00**

Jicama ceviche

Fresh and aromatic, with diced jicama, red and white onion, cubed tomato, fresh cilantro and parsley, basil, dried oregano, fresh lemon juice, extra virgin olive oil, Himalayan salt, black pepper. With crackers or fried colorful tortilla chips. **\$130.00**

Starters

Hummus tasting platter

(plain, with roasted garlic, with chipotle chili, with a touch of habanero sauce and perfumed with cilantro)

Plain hummus and our selection of 4 different in house made hummus perfumed with Mexican ingredients (cilantro, chipotle, habanero, garlic) and the slightly crispy touch of our pita bread. **\$280.00**

Thai style spring rolls with sweet chili sauce (5 pieces)

Exotic, stimulating and crispy rolls in egg roll paste and a mix of crystal noodles, carrots, onion, roasted garlic and an unforgettable sweet & spicy sauce. **\$225.00**

Shrimp tacos with chipotle essence (3 pieces)

Wrapped in flour tortillas, a tasty mix of shrimps, sautéed garlic, onion, in house made refried beans, cubed avocado, smoked chipotle chili and melting Chihuahua style cheese. **\$249.00**

Soups and rices

Tlalpeño style chicken soup with chipotle essence

A tasty and warm soup, with a garnish of fresh vegetables (squash, potato, carrot, chayote), Mexican style rice, smoked chipotle chili, avocado and in house made chicken broth. **\$179.00**

Tortilla soup perfumed with guajillo

With thin and crispy colorful corn tortilla strips, fried ancho chili julienne, cubed avocado and diced fresco cheese (queso fresco). **\$220.00**

Asparagus and sundried tomato risotto

A creamy and savory arborio style rice with fresh sautéed asparagus & sundried tomatoes. Crowned with shaved parmesan cheese. **\$269.00**



GLUTEN FREE



VEGETARIAN



VEGAN

*In case you suffer of any kind of allergies, please inform it to your waiter

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions

*Prices in our menu include VAT/Tax. Tips are not included.

From the garden

Goat cheese salad with grapes and roasted nuts

A fresh and sophisticated salad with goat cheese, our selection of organic green leaves, local grapes, raisins, roasted pecan nuts and honey dressing. **\$279.00**

An always healthy green salad with hibiscus or tamarind vinaigrette

With our in-house selected green leaves, baby spinach, sautéed asparagus, fresh green peas, laminated squash, cubed chayote and ciboulette. **\$190.00**

Choose your preferred vinaigrette: tamarind or hibiscus

Add your favorite protein:

- Grilled chicken **\$260.00**
- Grilled shrimps **\$350.00**
- Grilled fresh salmon **\$350.00**
- Grilled fresh tuna **\$340.00**

Our indulgent pastas

Beef lasagna

With the most classic bolognese style, slow cooked tomatoes give as result an aromatic sauce enhanced with the perfume of fresh basil and oregano and a creamy béchamel with a touch of ground nutmeg. Crowned with melting cheese. **\$330.00**

Penne rigatte

Short pasta with a buttery sauce (al burro) or with your favorite signature sauce:

- Old fashioned pesto sauce with cubed fresh salmon **\$360.00**
- Fresh shrimps (4) with salsa rossa (tomato sauce with a touch of fresh cream) **\$350.00**
- Grilled chicken breast with white wine and a mix of fine herbs **\$248.00**

Between breads

Hamburger with fresh salmon filet (150g) and arugula leaves *

With grilled fresh salmon, red onion creamy dip, fresh cilantro leaves, garnished with rustic potato wedges with dehydrated garlic and Himalyan salt. **\$320.00**

Grilled rib eye hamburger (150g of beef) with a tantalizing habanero creamy dressing

A juicy and tender rib eye piece in house grounded, garnished with our in-house selection of green leaves, fresh tomatoes, sliced red onion, garnished rustic potato wedges with dehydrated garlic and Himalyan salt. **\$360.00**

Club sandwich

Slightly toasted bread with a filling of bacon, ham, chicken, cheese, green leaves and fresh tomatoes, garnished with roasted baby potatoes perfumed with fine herbs. **\$227.00**

Spanish Ham Ciabatta with Chipotle mayonnaise

The tender and slightly salty ham slices are dressed with a creamy chipotle mayonnaise and the whole mix gets enhanced with the bitter touch of fresh arugula and fresh tomato slices. **\$280.00**

*Add a fried egg to your hamburger or sandwich for only **\$20.00**

*Burgers and sandwiches can be served with gluten free bread (confectioned with almond and coconut flour) **\$30.00**

Mexican specialties

Marinated arrachera fajitas

An ultra-juicy and tender beef cut fusioned in the pan with strips of yellow, green and red bell peppers strips and thin red onion slices, garnished with potato wedges. **\$276.00**

Rib eye tacos

A whole cut (350g) cubed and cooked in the pan for be wrapped in corn tortillas and garnished with in-house made refried beans and in house made guacamole. **\$390.00**

Enchiladas Suizas

Four pieces of corn tortilla filled with shredded chicken breast or cheese and covered with a creamy sauce confectioned with tomatillo, cream & cheese. Grated and crowned with red onion and chopped cilantro. Garnished with in house made refried beans. **\$197.00**

Our signature dishes

Chicken supreme with a crust of bicolor sesame seeds

Covered with a buttery lemon sauce with dill and garnished with two grilled vegetables skewers (red onion, squash and carrot) inserted in fresh rosemary **\$340.00**

Fresh tuna steak with tahine paste and balsamic dressing

A reduction of balsamic vinegar with honey gets fusioned with the roasted flavor of the tahine paste (sesame seeds) and works as a perfect complement for the risotto and the grilled tuna, finally enhanced with the crispy texture of the spinach and the won ton paste square. **\$490.00**

Beef steak in agave sauce with sliced & roasted almonds garnished with baby potatoes

Medallions of tender beef covered in a concentrated demi-glace sauce perfumed with tequila añejo, the fantastic roasted flavor of the almonds and sautéed potatoes in rosemary skewers. **\$453.00**

Sides

Sweet potato and beet chips

A mix of crispy and colorful vegetables. **\$90.00**

"Eat your greens" skewers

A mix of green and healthy vegetables, inserted in fresh rosemary: squash, chayote, Brussel's sprouts, green beans and a touch of onion. **\$118.00**

Sweet temptations

Fresh fruit tart

An individual tart abundant in seasonal fruits, with a crispy sablée crust and a light vanilla cream in the center. **\$180.00**

Juicy corn cake with a vanilla rompope sauce

As simple, juicy and tasty as the corn itself, flourless, sweet and with a delicate sauce of the traditional rompope creamy liqueur. **\$130.00**

Vegan chocolate mousse with local pecan nuts and dried fruits

With almond milk, cacao, dattes, chia seeds and the crispy touch of tasty pecans, almonds, hazelnuts, topped with seasonal fruits **\$169.00**

Ricotta cheesecake with passion fruit

With a 70% cacao chocolate sauce and an aromatic crust of cookies, cardamom and cinnamon, creamy and decadent **\$130.00**



GLUTEN FREE



VEGETARIAN



VEGAN

*In case you suffer of any kind of allergies, please inform it to your waiter

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions

*Prices in our menu include VAT/Tax. Tips are not included.



ROOM
SERVICE

DESAYUNOS

Disponible de 6:00 am a 12:00 pm

Jugos

Jugo de naranja \$75.00

Jugo de toronja \$75.00

Jugo de temporada \$145.00
(mandarina, guanábana, guayaba)

Jugo de zanahoria y betabel \$112.00

Smoothies

Red Velvet: de yogur con frutos rojos 

Con yogur natural, fresas, frambuesas y berries de temporada, endulzado con un toque de miel. \$210.00

Azul: con yogur, blueberry y almendras tostadas 

Con yogur natural, blueberries, almendras fileteadas tostadas, y un toque de miel. \$170.00

Con yogur, papaya, miel y granola 

Con yogur natural, papaya maradol, miel de abeja y un toque de granola. \$140.00

Se puede sustituir por leche regular o vegetal
(almendra, coco, soya) \$60.00

Yogures y bowls

Yogur natural \$80.00

Yogur de fresa \$80.00

Bowl de yogur sabor capuccino  

Con almendra, nuez, coco, nuez de la India, rodajas de plátano, láminas de manzana. \$220.00

Bowl de yogur sabor piña colada  

Con almendra, nuez, coco, nuez de la India, rodajas de plátano, láminas de manzana. \$210.00

Waffles y hot cakes

Hot cakes clásicos  \$125.00

Hot cakes con chispas de chocolate 

Y mermelada de frutos rojos, avellanas tostadas \$140.00

Waffles gluten free  \$180.00

Waffles con amaranto  \$140.00

Pan francés  \$180.00


Los infaltables chilaquiles

Con garnición de cebolla, crema y queso \$180.00

Verdes o rojos con:

Pollo (120g) \$210.00

Arrachera (120 g) \$230.00

Huevo (2 pzas)  \$190.00

De la granja

Con garnición de frijoles refritos y tortillas de maíz

Huevos al gusto

Estrellados, volteados, revueltos, divorciados, rancheros, ahogados, a la mexicana, etc. \$140.00

Huevos con machaca

Con cebolla, jitomate, chile y carne seca. \$160.00

Huevos poché

Montados sobre pan tostado y jamón empanillado acompañados de papas cambray. \$210.00

Omelettes \$180.00

Queso Oaxaca

Queso chihuahua

Queso panela

Espinaca

Jamón

Tocino

*Pueden elaborarse solo con claras

Panes y tortillas

Orden de pan dulce (3 pz)  \$80.00

Canasta de pan tostado  \$60.00
blanco o integral (3 pz)

Selección de muffins (3 pz)  \$120.00

Pan salado sin gluten   \$60.00

Pan dulce sin gluten   \$150.00



*Si sufre de alergias, comuníquese por favor al staff de servicio

*El consumo de ciertos alimentos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer infecciones transmitidas por los alimentos

*Precios netos, incluyen impuestos. Servicio no incluido

COMIDAS Y CENAS

Disponible de 13:00 horas a 22:00 horas

Nuestros ceviches vegetales

Ceviche de garbanzo

Garbanzos frescos, brunoise bicolor de cebolla, concassé de jitomate, chiffonade de cilantro y perejil, albahaca, orégano deshidratado, zumo de limón, aceite de oliva extra virgen, sal y pimienta. Con crujientes galletas saladas o topos de colores. **\$130.00**

Ceviche de jícama

Macedonia de jícama, brunoise bicolor de cebolla, concassé de jitomate, chiffonade de cilantro y perejil, albahaca, orégano deshidratado, zumo de limón, aceite de oliva extra virgen, sal y pimienta. Con crujientes galletas saladas o topos de colores. **\$130.00**

Para comenzar

Rollitos primavera thai con salsa dulce de chile (5 piezas)

Exóticos, crujientes y estimulantes rollitos con pasta de egg roll y una mezcla de fideos cristal con juliana fina de zanahoria y cebolla, ajo rostizado y una inolvidable salsa que mezcla toques dulces y picantes. **\$225.00**

Tacos de camarón (3 piezas)

Tortillas de harina locales, con camarón pacotilla seleccionado, ajo salteado, cebollita, frijoles caseros, macedonia de aguacate, perfume de chipotle y queso Chihuahua que se funde en el paladar. **\$249.00**

Sopas y risottos

Sopa de tortilla al perfume de guajillo

Con guarnición emplatada, se sirve en la mesa. Con una crujiente juliana fina de tortilla de maíz, bastones de chile ancho, aguacate en paysanne y macedonia de queso fresco. **\$220.00**

Risotto de espárragos con jitomate deshidratado

Un cremoso y reconfortante arroz arborio con puntas de espárragos salteadas y jitomates secados al sol. Coronado con virutas de parmesano. **\$269.00**

Ensaladas

Ensalada de queso de cabra con uvas y nueces tostadas

Fresca y elegante, con rodajas de queso de cabra natural y con ceniza nuestra selección de lechugas orgánicas, uvas de la región, pasas, nueces pacanas tostadas y aderezo de miel gourmet. **\$279.00**

Ensalada verde con vinagreta de jamaica o tamarindo

Con nuestra selección de lechugas orgánicas, espinaca baby, puntas de espárragos salteados, chicharos tiernos, carpaccio de calabacita italiana, chayote en dados y bastones de cebollín. **\$190.00**

Aderezo de Jamaica o tamarindo a elegir:

Proteína extra

- Con pollo a la plancha **\$260.00**
- Con camarón a la plancha **\$350.00**
- Con salmón fresco a la parrilla **\$350.00**
- Con atún fresco a la plancha **\$340.00**

Indulgentes pastas

Lasagna bolognesa

Seleccionamos la mejor carne de res para molerla en casa y la mezclamos con una salsa de tomates maduros perfumada con albahaca y orégano frescos, un topping de queso tipo mozzarella y virutas de parmesano. **\$330.00**

Penne rigatte al burro

Pasta corta cocida al dente y bañada con la salsa de su elección:

- Con pesto rústico de albahaca y trozos de salmón fresco **\$360.00**
- Camarones frescos con crema rossa **\$350.00**
- Pollo asado con vino blanco y hierbas finas **\$248.00**



LIBRE DE GLUTEN



VEGETARIANO



VEGANO

*Si sufre de alergias, comuníquese por favor al staff de servicio

*El consumo de ciertos alimentos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer infecciones transmitidas por los alimentos

*Precios netos, incluyen impuestos. Servicio no incluido

Entre panes

Hamburguesa de salmón fresco (150 g) con arúgula *

Con posta de salmón fresco a la plancha, esencia cremosa de cebolla morada, chiffonade de cilantro, papa gajo con ajo deshidratado y sal en roca. **\$320.00**

Hamburguesa de rib eye (150g) con aderezo de habanero*

Con 150g de un jugoso rib eye a la parrilla, nuestra selección de lechugas orgánicas y papa gajo con ajo deshidratado y sal en roca. **\$360.00**


Club sándwich

Cuatro deliciosos triángulos de pan ligeramente tostado rellenos de una mezcla de jamón, queso, tocino, pechuga de pollo, lechugas frescas, jitomate rebanado y una guarnición de papas cambrey a las finas hierbas. **\$227.00**

Chapata de jamón serrano

Con mayonesa de chipotle arúgula y rebanadas de jitomate fresco. **\$280.00**

*A ambas hamburguesas les puede ser agregado un huevo frito **\$20.00**

*Puede ser ordenado con pan sin gluten, elaborado con harina de coco y almendra  **\$30.00**

Especialidades mexicanas

Fajitas de arrachera

Jugosa arrachera marinada con bastones de pimiento verde, rojo y amarillo, juliana de cebolla blanca, acompañada papa gajo con ajo deshidratado y sal en roca. **\$276.00**

Tacos de rib eye con frijoles refritos y guacamole con esencia de chipotle

Un corte completo, cortado en jugosos cubos y arropado en tres tortillas de maíz, acompañado de ramquines con frijoles refritos y guacamole, decoradas con juliana de tortilla. **\$390.00**

Enchiladas suizas

Cuatro cremosas enchiladas rellenas de pollo o queso, bañadas con salsa verde fusionada con un toque de crema fresca y queso Chihuahua, gratinadas y coronadas con cebolla morada y cilantro fresco y una guarnición de frijoles refritos. **\$179.00**

Nuestras especialidades

Suprema de pollo bicolor con salsa de mantequilla al limón y brochetas de verdura al romero

Pechuga con costra de ajonjolí tostado blanco y negro, bañada en una salsa de mantequilla clarificada y zumo de limón verde con eneldo y guarnición de dos brochetas de verduras a la parrilla (calabacita, zanahoria y cebolla morada) insertadas en romero fresco. **\$340.00**

Medallón de atún fresco con tahine y reducción de balsámico

Atún fresco con una salsa de vinagre balsámico de Módena y miel de abeja, contrastado con el sabor tostado del tahine, realizado con hoja de espinaca frita y crujiente de won ton, sobre una cama de cremoso risotto. **\$490.00**

Medallones de res en salsa de agave y almendras tostadas con brochetas de papa al romero

Filete de res bañado con salsa demiglace perfumada al tequila y realzada con almendras tostadas fileteadas y guarnición de papas cambrey insertadas en romero fresco. **\$453.00**

Guarniciones extras

Chips de camote y betabel

Una crujiente mezcla de vegetales, colorida y estimulante. **\$90.00**

Espadas de vegetales verdes al romero

Carpaccio de calabacita, macedonia de chayote, ejotes tiernos, cebolla y colesitas de brussels. **\$118.00**

Dulces Tentaciones

Tarta de sinfonía de frutas frescas

Tarta individual con una crujiente base de pasta sucrée, crema pastelera ligera y frutas selectas de temporada. **\$180.00**

Mousse vegano de chocolate amargo con destellos de nueces y frutos secos

Confeccionado con leche de almendra, semillas de chía, dátiles y cacao de Tabasco. **\$169.00**

Cheesecake de ricotta con maracuyá

Y salsa de chocolate amargo al 70% de cacao y costra perfumada con cardomomo y canela. **\$130.00**



LIBRE DE GLUTEN VEGETARIANO VEGANO

*Si sufre de alergias, comuníquese por favor al staff de servicio

*El consumo de ciertos alimentos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer infecciones transmitidas por los alimentos

*Precios netos, incluyen impuestos. Servicio no incluido

Nuestra selección de cafés y leches

Americano

Café tostado puro de origen mexicano 100% arábico \$45.00

Espresso \$50.00

Espresso cortado \$55.00

Capuccino tradicional \$70.00

Con esencia: coco, almendra, vainilla, avellana, crema irlandesa \$85.00

Mocacchino \$75.00

Late \$70.00

Tisanas \$119.00

Té Blanco Violeta, Té Verde Berry Sense, Té Verde Royal, Puerh Pistachio, Tisana Macaroon

Té Chai \$115.00

Chai Late, Tigre tradicional, Tucán té negro y mango, Elefante vainilla, Tortuga té verde

Matcha \$85.00

Matcha Late \$110.00

Bebidas

Refresco \$50.00

(Coca Cola, Coca Cola Light, Manzana, Fresca, Sprite)

Agua mineral

Topochico \$50.00

San Pellegrino \$118.00

Agua de Piedra \$118.00

Limonada o naranjada (250 ml) \$55.00

Natural o Mineral

Sangría

Copa \$90.00

Jarra \$260.00

Clericot

Copa \$120.00

Jarra \$310.00

Cerveza

Modelo Especial \$65.00

Corona \$65.00

Bohemia Oscura \$70.00

Indio \$65.00

Amstel Ultra \$78.00

Michelob Ultra \$78.00

Vinos de 375 ml

Tinto: Cielo RS2 Cabernet Sauvignon \$590.00

Blanco: Cielo RS1 Chenin Blanc \$590.00

Moët & Chandon Brut Imperial \$1,890.00



LIBRE DE GLUTEN



VEGETARIANO



VEGANO

*Si sufre de alergias, comuníqueselo por favor al staff de servicio

*El consumo de ciertos alimentos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer infecciones transmitidas por los alimentos

*Precios netos, incluyen impuestos. Servicio no incluido



Ordena al:
Ext. 541

 **Voco Saltillo**

 **vocosaltillo**



ROOM
SERVICE

BREAKFAST

Available from 6:00 am a 12:00 pm

Very fruity juices

Orange juice \$75.00

Grapefruit juice \$75.00

Seasonal juice \$145.00
(mandarin, guanabana, guava, kiwi)

Beet and carrot juice \$112.00

Creamy smoothies

Red velvet smoothie: plain yogurt with red berries 

With plain yogurt, strawberries, raspberries & other seasonal berries, sweetened with a touch of honey. **\$210.00**

Blue smoothie: with plain yogurt, blueberries & roasted almonds 

With plain yogurt, blueberries roasted almonds & a dash of honey. **\$170.00**

With yogurt, papaya, honey & granola 

With plain yogurt, maradol papaya, honey & a crispy touch of granola. **\$140.00**

Yogurt can be replaced by cow's or vegetal milk (almond, coconut, soy) \$60.00

Yogurts and bowls

Plain yogurt \$80.00

Strawberry yogurt \$80.00

Capuccino flavored yogurt bowl  

With coffee, sliced almonds, pecan nuts, coconut, cashew nuts, sliced banana & sliced apple. **\$220.00**

Piña colada flavored yogurt bowl  

With fresh pineapple, sliced almonds, pecan nuts, coconut, cashew nuts, sliced banana & sliced apple **\$210.00**

Waffles and pancakes

Traditional pancakes (3 pieces) 

Choose maple syrup or honey **\$125.00**

Pancakes with chocolate chips 

Garnished with red berries jam and roasted hazelnuts **\$140.00**

Gluten free pancakes 

3 pieces garnished with maple syrup or honey **\$180.00**

Amaranth waffles 

Enjoy the amaranth seeds popping in your mouth **\$140.00**

French toast 

With fresh berries and maple syrup **\$180.00**

Omnipresent chilaquiles



All topped with cream, cheese and red onion **\$180.00**

Green or red with:

Chicken (120g) **\$210.00**

Arrachera (120 g) **\$230.00**

Eggs (2 pzas)  **\$190.00**

Eggology

Served with *refried beans and corn tortillas*

Eggs to order 

Fried, scrambled, divorced, rancho style, in sauce, Mexican style, etc. **\$140.00**

Machaca with eggs (dried beef)

With onion, tomato, green chilies and beef jerky. **\$160.00**

Poached eggs

Served over toast bread and grilled ham, garnished with baby potatoes. **\$210.00**

Omelettes selection

 **\$180.00**

Oaxaca style cheese

Chihuahua style cheese

Panela cheese (fresh cheese)

Spinach

Poblano pepper and corn

Mixed vegetables

Ham

Bacon

Your favorite filling

*omelettes can be made only with egg whites




*Si sufre de alergias, comuníquese lo por favor al staff de servicio

*El consumo de ciertos alimentos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer infecciones transmitidas por los alimentos

*Precios netos, incluyen impuestos. Servicio no incluido

From our bakery

Our danish bread selection (3 pieces)  \$80.00

Toast (3 pieces)  \$60.00
(white or whole grain)

Our muffins selection (3 pieces)  \$120.00

Gluten free bread (1 piece)   \$60.00
Almond and coconut flour based

Gluten free danish bread (3 pieces)   \$150.00
Fresh corn based

LUNCH AND DINNER

Available from 13:00 - 22:00 hours

Our Veggie Ceviches

(Right, no fish on them, only veggies)

Chickpeas ceviche

Fresh chickpeas, red and white onion, diced tomato, fresh cilantro, fresh parsley, basil, dried oregano, fresh lemon juice, extra virgin olive oil, Himalayan salt, black pepper. With crackers or fried colorful tortilla chips. **\$130.00**

Jicama ceviche

Fresh and aromatic, with diced jicama, red and white onion, cubed tomato, fresh cilantro and parsley, basil, dried oregano, fresh lemon juice, extra virgin olive oil, Himalayan salt, black pepper. With crackers or fried colorful tortilla chips. **\$130.00**

Starters

Thai style spring rolls with sweet chili sauce

Exotic, stimulating and crispy rolls in egg roll paste and a mix of crystal noodles, carrots, onion, roasted garlic and an unforgettable sweet & spicy sauce. **\$225.00**

Shrimp tacos with chipotle essence (3 pieces)

Wrapped in flour tortillas, a tasty mix of shrimps, sautéed garlic, onion, in house made refried beans, cubed avocado, smoked chipotle chili and melting Chihuahua style cheese. **\$249.00**

Soups and rices

Tortilla soup perfumed with guajillo

With thin and crispy colorful corn tortilla strips, fried ancho chili julienne, cubed avocado and diced fresco cheese (queso fresco). **\$220.00**

Asparagus and sundried tomato risotto

A creamy and savory arborio style rice with fresh sautéed asparagus & sundried tomatoes. Crowned with shaved parmesan cheese. **\$269.00**

From the garden

Goat cheese salad with grapes and roasted nuts

A fresh and sophisticated salad with goat cheese, our selection of organic green leaves, local grapes, raisins, roasted pecan nuts and honey dressing. **\$279.00**

An always healthy green salad with hibiscus or tamarind vinaigrette

With our in-house selected green leaves, baby spinach, sautéed asparagus, fresh green peas, laminated squash, cubed chayote and ciboulette. **\$190.00**

Choose your preferred vinaigrette: tamarind or hibiscus Add your favorite protein:

- Grilled chicken **\$260.00**
- Grilled shrimps **\$350.00**
- Grilled fresh salmon **\$350.00**
- Grilled fresh tuna **\$340.00**

Our indulgent pastas

Beef lasagna

With the most classic bolognese style, slow cooked tomatoes give as result an aromatic sauce enhanced with the perfume of fresh basil and oregano and a creamy béchamel with a touch of ground nutmeg. Crowned with melting cheese. **\$330.00**

Penne rigatte

Short pasta with a buttery sauce (al burro) or with your favorite signature sauce:

- Old fashioned pesto sauce with cubed fresh salmon **\$360.00**
- Fresh shrimps (4) with salsa rossa (tomato sauce with a touch of fresh cream) **\$350.00**
- Grilled chicken breast with white wine and a mix of fine herbs **\$248.00**



*In case you suffer of any kind of allergies, please inform it to your waiter

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions

*Prices in our menu include VAT/Tax. Tips are not included.

Between breads

Hamburger with fresh salmon filet (150g) and arugula leaves

With grilled fresh salmon, red onion creamy dip, fresh cilantro leaves, garnished with rustic potato wedges with dehydrated garlic and Himalayan salt. **\$320.00**

Grilled rib eye hamburger (150g of beef) with a tantalizing habanero creamy dressing*

A juicy and tender rib eye piece in house grounded, garnished with our in-house selection of green leaves, fresh tomatoes, sliced red onion, garnished rustic potato wedges with dehydrated garlic and Himalayan salt. **\$360.00**


Club sandwich

Slightly toasted bread with a filling of bacon, ham, chicken, cheese, green leaves and fresh tomatoes, garnished with roasted baby potatoes perfumed with fine herbs. **\$227.00**

Spanish Ham Ciabatta with Chipotle mayonnaise

The tender and slightly salty ham slices are dressed with a creamy chipotle mayonnaise and the whole mix gets enhanced with the bitter touch of fresh arugula and fresh tomato slices. **\$280.00**

*Add a fried egg to your hamburger or sandwich for only **\$20.00**

*Burgers and sandwiches can be served with **gluten free bread** (confectioned with almond and coconut flour) **\$30.00** 

Mexican specialties

Marinated arrachera fajitas

An ultra-juicy and tender beef cut fusioned in the pan with strips of yellow, green and red bell peppers strips and thin red onion slices, garnished with potato wedges. **\$276.00**

Rib eye tacos

A whole cut (350g) cubed and cooked in the pan for be wrapped in corn tortillas and garnished with in-house made refried beans and in house made guacamole. **\$390.00**

Enchiladas suizas

Four pieces of corn tortilla filled with shredded chicken breast or cheese and covered with a creamy sauce confectioned with tomatillo, cream & cheese. Grated and crowned with red onion and chopped cilantro. Garnished with in house made refried beans. **\$179.00**

Our signature dishes

Chicken supreme with a crust of bicolor sesame seeds

Covered with a buttery lemon sauce with dill and garnished with two grilled vegetables skewers (red onion, squash and carrot) inserted in fresh rosemary **\$340.00**

Fresh tuna steak with tahine paste and balsamic dressing

A reduction of balsamic vinegar with honey gets fusioned with the roasted flavor of the tahine paste (sesame seeds) and works as a perfect complement for the risotto and the grilled tuna, finally enhanced with the crispy texture of the spinach and the won ton paste square. **\$490.00**

Beef steak in agave sauce with sliced & roasted almonds garnished with baby potatoes

Medallions of tender beef covered in a concentrated demi-glace sauce perfumed with tequila añejo, the fantastic roasted flavor of the almonds and sautéed potatoes in rosemary skewers. **\$453.00**

Sides

Sweet potato and beet chips

A mix of crispy and colorful vegetables. **\$90.00**

"Eat your greens" skewers

A mix of green and healthy vegetables, inserted in fresh rosemary: squash, chayote, Brussel's sprouts, green beans and a touch of onion. **\$118.00**

Sweet temptations

Fresh fruit tart

An individual tart abundant in seasonal fruits, with a crispy sablée crust and a light vanilla cream in the center. **\$180.00**

Vegan chocolate mousse with local pecan nuts and dried fruits

With almond milk, cacao, dattes, chia seeds and the crispy touch of tasty pecans, almonds, hazelnuts, topped with seasonal fruits **\$169.00**

Ricotta cheesecake with passion fruit

With a 70% cacao chocolate sauce and an aromatic crust of cookies, cardamom and cinnamon, creamy and decadent. **\$130.00**



GLUTEN FREE



VEGETARIAN



VEGAN

*In case you suffer of any kind of allergies, please inform it to your waiter

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may

increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions

*Prices in our menu include VAT/Tax. Tips are not included.

Our coffees and milks selection

Long coffee \$45.00

Mexican roasted coffee 100% Arabica

Espresso \$50.00

Espresso macchiato \$55.00

Capuccino \$70.00

Flavored: coconut, almond, vanilla, hazelnut, Irish cream \$85.00

Mokacchino \$75.00

Latte \$70.00

Teas and infusions \$119.00

White tea, Violet, Green tea berries sense, Royal green tea, Puerr Pistaccio, Macarron

Chai tea \$115.00

Latte, traditional tiger, Turgeon: black tea and mango, elephant: vanilla, turtle: green tea

Matcha \$85.00

Matcha Latte \$110.00

Refreshments

Soda \$50.00

(Coca Cola, Coca Cola Light, Apple, Fresca, Sprite)

Sparkling mineral water

Topochico \$50.00

San Pellegrino \$118.00

Agua de Piedra \$118.00

Lemonade or orangeade (250 ml) \$55.00

With still water or sparkling water

Sangría

Glass \$90.00

Pitcher \$260.00

Clericot

Glass \$120.00

Pitcher \$310.00

Beer

Modelo Especial \$65.00

Corona \$65.00

Bohemia Oscura \$70.00

Indio \$65.00

Amstel Ultra \$78.00

Michelob Ultra \$78.00

Wines 375 ml

Tinto: Cielo RS2 Cabernet Sauvignon \$590.00

Blanco: Cielo RS1 Chenin Blanc \$590.00

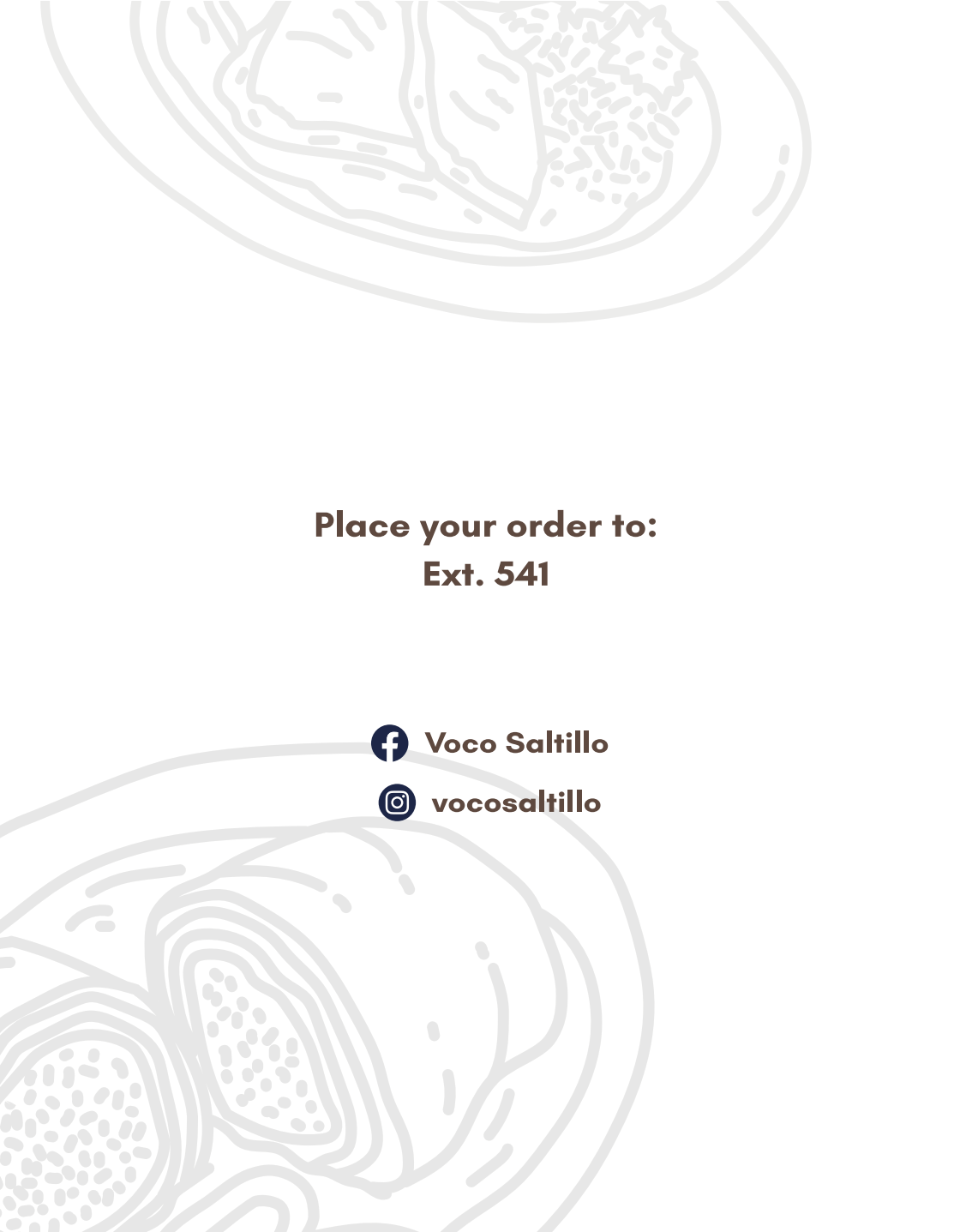
Moët & Chandon Brut Imperial \$1,890.00



*In case you suffer of any kind of allergies, please inform it to your waiter

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions

*Prices in our menu include VAT/Tax. Tips are not included.



**Place your order to:
Ext. 541**

 **Voco Saltillo**

 **vocosaltillo**

