

Las entradas

ENSALADA FRIDA 🌿🥗

Una mezcla de hojas verdes, semilla de calabaza, tomate cherry, calabaza asada, pepino y aderezo de guayaba

ELOTES PREPARADOS 🥔🌿/

Nada mejor para el antojo, con mayonesa, queso rallado y chile morita en polvo

QUESO FUNDIDO

Con longaniza de Valladolid y tortillas de harina

CEVICHE AHUMADO ✨🥑🥗

Grandes delicias del mar Caribe en un fresco platillo de mariscos con aguacate, pepita de calabaza y chicharrón

CHIMICHANGA DE JAIBA /

Con salsa de chile guajillo

PULPO FRITO /

Delicia del fondo del mar con aderezo de chiles tatemados y ensalada de col

PORK BELLY 🥓

Un delicioso gusto culposo con rábano, cebolla, tomate cherry y vinagreta de cilantro

Las sopas

SOPA DE HONGOS Y EPAZOTE 🌿

Un clásico con guarnición de flor de calabaza, granos de elote y champiñones

SOPA DE TORTILLA 🥣/

Juliana de tortilla de maíz, chile guajillo, queso panela, aguacate y crema agria

Sin maíz no hay país

EMPANADAS RELLENAS DE FLOR DE CALABAZA Y QUESO 🌿

Una delicia con salsa de tomate frita y ensalada de col

TETELA RELLENA 🌿

Con frijol, queso fresco, epazote y salsa verde, acompañada con crema, cebolla y rábano

TACOS DE CAMARÓN ADOBADO 🥑/

Con ensalada de col encurtida

TACOS AL PASTOR 🥑

Un tributo a la vibrante cultura del taco preparado en su mesa: láminas de cerdo marinada con achiote, acompañado con cilantro, cebolla, limón y su salsa picosita

GORDITA RELLENA DE CARNITAS 🥑

Un antojito predilecto servido con salsa de guajillo

TACOS DE ALAMBRE DE RES 🥑

Un favorito; tacos de res combinados con tocino, cebolla, pimientos y queso, acompañados con salsa verde de aguacate

TACOS DE LANGOSTA / USD 29

Tacos estilo Baja con aderezo de chipotle, aguacate y pico de gallo

Platos fuertes

CHILE RELLENO 🌱🍴

Chile poblano relleno de vegetales, queso Oaxaca, servido sobre salsa de tomate frito y salsa de lentejas

PESCADO TIKIN XIC

Un pescado asado muy yucateco, marinado con achiote, chile dulce, cebolla y jitomate envuelto en hoja de plátano

ARROZ MULATO CON MARISCOS 🌱

Arroz cremoso cocinado con mariscos, huitlacoche, queso, coronado con cebolla y cilantro fresco

FAJITAS DE POLLO 🌱

Con guacamole y chicharrón de cerdo

POLLO CON PIPIÁN VERDE 🍴

Un obligado de la cocina mexicana; pechuga de pollo con pipián verde y semillas de calabaza tostadas

ENCHILADAS VERDES GRATINADAS

Un infaltable mexicano; tortillas de maíz rellenas de pollo guisado, bañadas de salsa verde y gratinadas con queso, servidas con crema, cebolla y cilantro

CHAMORRO 🍴

Chamorro de cerdo cocinado a fuego lento acompañado de mole afrutado y ajonjolí tostado

BARBACOA DE BORREGO 🌱

Consomé con garbanzo y guarnición de cebolla con cilantro, limón y salsa borracha

BIRRIA DE RES 🌱

Carne de res cocinada en adobo de chiles y especias acompañada de salsa verde, cebolla con cilantro y tortillas de maíz

TAMPIQUEÑA DE RES 🌱

Con la guarnición perfecta: frijoles, guacamole y enmolada

Complementos

Frijoles refritos

Papa con chorizo

Papa con chile poblano a la crema 🍴

Calabacitas entomatadas 🍴

Arroz rojo con salsa de lentejas y tomate 🍴

ELÍAS AMOR HERNÁNDEZ
Chef de Cuisine

🌱 **Libre de gluten.** En Palace Resorts estamos orgullosos de ofrecer alimentos con ingredientes libres de gluten. Sin embargo, el ambiente de nuestras cocinas no lo es, por lo que no podremos asegurar que cualquier elemento del menú sea 100% libre de gluten. Si usted es celíaco, por favor contacte al gerente del restaurante.

✳️ Nuestros alimentos se preparan bajo estrictas normas de higiene y calidad. Sin embargo el consumo de productos crudos es bajo su propio riesgo.

🍴 Este alimento contiene nueces o semillas que pueden causar alergias.

🍴 **Vegetariano**

🍴 **Picante**

🍴 **Vegano**

Aplica costo adicional. Se cobrará el monto en USD o su equivalente en MXN. El precio deberá ser cubierto con cargo a habitación. El tipo de cambio para cobro en moneda nacional está disponible en la recepción del hotel para su consulta.

Los cocteles

MARGARITA ROSA

Remedio para el mal humor:
un chorrito de tequila, un chorrito de
limón y un poquito de chilito pa'
aliviar el corazón

TEQUILA MULE

Almuerza bien, come más, un traguito
de tequila y vivirás, con jengibre
y jugo de limón

MEZCAL TONIC

Dicen que tomando pierdes la cabeza
y el dinero, pero a mi me crece el
pecho con ese mezcal del bueno con
agua tónica y toronja

PALOMA

Borrachita de tequila llevo siempre el
alma mía con juguito de limón y sal
para esta cruel melancolía

MEZCALITA DE TAMARINDO

Cuentan que en Oaxaca se toma el
mezcal con café, pero aquí me lo tomo
todo al derecho y al revés con chile
ancho y jugo de naranja

JARRITO LOCO

Estrellita, ¿dónde estás? Llévame, por
favorcito, al siguiente bar: tequila,
limón y frutas cítricas

SANGRIA MOCKTAIL

Sin duda, una de las bebidas más
populares de sabor ligero
y refrescante