



## ENTRADAS

**CEVICHE DE PESCADO ESTILO ACAPULCO** (150 g)  
Filete de pescado marinado en una salsa coctelera, servido con cebolla morada, aguacate, jitomate y cilantro.

**ENSALADA CRUJIENTE DE POLLO**  
Ensalada de lechugas mixtas y espárragos acompañada con vinagreta de cítricos, servida con una pechuga marinada a las finas hierbas, betabel y lluvia de semillas de girasol

**ENSALADA TIBIA DE SALMÓN**  
Mezcla de lechugas, salmón en costra de pimienta, ejotes, tomates deshidratados, aderezo de finas hierbas.

**ENSALADA CÉSAR TRADICIONAL**  
Hojas de lechuga orejona, marinadas con aderezo cremoso de anchoas y crotones de queso parmesano crujientes.

**TACOS DE PESCADO BAJA** (4 pzs)  
En tortilla de harina, pescado empanizado, tártara de chipotle y ensalada de col. Acompañados con guacamole.  
Breaded fish, "chipotle" chili tartar sauce, and cabbage salad wrapped in a flour tortilla with guacamole on the side.

**TIRADITO DE PULPO**  
Minutitas de tentáculo sobre salsa de jamaica y cilantro.

## SOPAS

**CALDO XÓCHITL**   
Consomé de pollo servido con arroz, cubos de pechuga de pollo, con su guarnición de cilantro, jitomate, cebolla, chile y limón.

**SOPA VERDE DE MARISCOS**  
Caldo de pescado al cilantro y perejil. Con camarones, callo, calamares, almeja chirla, cubos de pescado.

**SOPA AZTECA**   
Juliana de tortillas de maíz fritas, con sopa de jitomate y su guarnición; chile pasilla frito en corte fino, queso añejo, aguacate, crema ácida y queso fresco.

## PLATOS FUERTES

**ENCHILADAS DE MOLE POBLANO** (4 pzs)   
Enchiladas de pollo servidas con crema, queso fresco, frijoles y arroz a la mexicana.

**PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA** (300 g)  
Pechuga de pollo a la parrilla previamente marinada en finas hierbas, servida con arroz blanco, frijoles y cebollas moradas encurtidas.

**SÁBANA DE FILETE DE RES** (180 g)  
Filete de res extendido, con una capa de frijoles refritos, rajas a la poblana, gratinada con queso Oaxaca. Acompañada con guacamole. Servido con tortillas de harina o maíz.

**RIB EYE A LA PARRILLA** (330 g)  
Corte de carne sazonado con hierbas finas y pimienta quebrada servida con puré de papa y vegetales del día.

**FILETE DE PESCADO AL GUSTO**  
Al mojo de ajo, a la parrilla, al ajillo o empanizado, acompañado con arroz blanco y vegetales al vapor.

**FILETE DE SALMÓN AL PAPILOTE** (200 g)  
Filete de salmón marinado al eneldo, con salsa de limón y alcaparras, hecho al horno servido con puré de papa y verduras del día salteadas.

**SABOR A MÉXICO** (Para 2)   
Una combinación mexicana de carne arrachera, pechuga de pollo, chorizo y un chile relleno de queso, quesadilla rellena con queso Oaxaca, frijoles refritos y guacamole. Servido con tortillas de harina o maíz.

**VERDURAS A LA PARRILLA**   
Calabaza, berenjena, zanahoria, pimientos y portobello a la parrilla con queso panela asado, servido con una vinagreta de limón.



## DESAYUNOS TRADICIONALES

### SOPES MIXTOS JALISCIENSES

Sopes de masa de maíz con frijoles refritos, rellenos con pollo desmenuzado, chorizo y queso. Servidos con lechuga, crema ácida, queso fresco y aguacate cebolla y salsa de molcajete.

### CHILAQUILES VERDES O ROJOS

Preparados con salsa ranchera o verde y pechuga de pollo desmenuzada, crema ácida, servidos con aguacate, frijoles refritos y cebolla morada. Gratina-dos con queso gouda.

### ENCHILADAS VERDES O ROJAS GRATINADAS

Hechas con tortilla de maíz, rellenas de pechuga de pollo desmenuzada, salsa de jitomate o salsa verde, cubiertas con salsa de queso cremosa y gratinadas con queso gouda. Servidas con aros de cebolla mo-rada desflemada.

### MOLLETES

Orden de cuatro piezas, con pan bolillo fresco hecho en casa. Con frijoles refritos, tocino, jamón, chorizo y queso. Acompañados con salsa mexicana.

### JUGOS NATURALES

Preparados con fruta fresca hechos al momento: de naranja, toronja, zanahoria, jugo verde o papaya.

### PLATO DE FRUTAS TROPICALES<sup>SB</sup> CON QUESO

Abanicos de fruta fresca de la temporada, acompa-ñada con queso cottage y granola. Servido con miel de abeja.

### CEREAL

Corn Pops, Zucaritas, Raisin Bran, Apple Jacks, Froot Loops, Corn Flakes, Mini Wheat's, Rice Kris-pies, All Bran. Acompañado con leche a su elección: light, entera o deslactosada. Servido con fruta: plá-tano o fresa.

### YOGUR

Dos piezas de yogur cremoso o light a su elección: natural o natural light, fresa, mango, manzana, du-ravno entero o light, servido con granola.

### HOT CAKES

Dos piezas de hot cakes, con mermelada y mante-quilla, cajeta, miel de abeja o miel maple.

### WAFFLES

Acompañados con una compota de frutos rojos, mantequilla y mermelada, miel de abeja o miel ma-ple.

## ÓRDENES COMPLEMENTARIAS

### CON SALCHICHAS

### CON TOCINO

### SALSA DE CHOCOLATE

### CREMA DE AVELLANA

### PAN FRANCÉS

Cuatro rebanadas de pan brioche fresco hecho en casa, empanizado con azúcar y canela, acompañado con una compota de manzana.

### BAGEL SALMÓN AHUMADO

Pan bagel untado con queso crema, salmón ahuma-do y su guarnición; clara y yema cocida. Alcaparras, cebolla morada y supremas de limón.

### DESAYUNO CONTINENTAL

Seleccione un jugo: naranja, toronja, jugo verde, za-nahoria o papaya. Fruta de la estación: papaya, piña, sandía, melón y fresa. Pan dulce, café, té o leche.

### DESAYUNO AMERICANO

Seleccione un jugo: naranja, toronja, jugo verde, za-nahoria o papaya. Fruta de la estación: papaya, piña, sandía, melón y fresa. Pan dulce, café, té o leche. Huevos al gusto: Revueltos, naturales, fritos u omele-tte. Acompañados con frijoles, salchicha o tocino.

### HUEVOS AL GUSTO

Huevos rancheros, revueltos con jamón, chorizo, huevos motuleños o divorciados. Tirados al albañil en salsa verde o roja.

### HUEVOS CON MACHACA

Tres piezas de huevos completas, revueltos con ma-chaca norteña, cebolla, jitomate.

Se sirve con frijoles refritos y aguacate, tortillas de harina o de maíz.



### **OMELETTE AL GUSTO**

Tres piezas completas de huevo y queso gouda, tres ingredientes: jamón de pierna, champiñones, tocino, cebolla, jitomate o salchicha.

### **OMELETTE A LA FLORENTINA**

Tres piezas completas de huevo con especias a la mantequilla, queso crema y champiñón. Papa cambray al romero.

### **OMELETTE SALUDABLE**

Cinco claras de huevo con zanahoria, calabacitas, champiñones, pimientos. Acompañadas con espárragos y queso panela.

### **CANASTA DEL PANADERO**

Pan dulce del día. Cuatro piezas surtidas, acompañadas de mantequilla y mermelada.

### **CAFÉ REGULAR O DESCAFEINADO**

### **VARIEDAD DE TÉ CALIENTE**

### **CHOCOLATE CALIENTE O FRÍO**

### **VASO CON LECHE**

Light, entera o deslactosada.