

Tequilas Cocteles

MARGARITA ROSE

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

MEXICAN PALOMA

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

JARRITO LOCO

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

Mezcal Cocteles

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

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

Nuestros Tequilas

BLANCO

Don Julio
El Gran Jurado Blanco
Gran Centenario

AÑEJO

Centenario
El Gran Jurado
Reserva 1800

REPOSADO

Cazadores
Corralejo
El Gran Jurado
Gran Centenario
Hornitos
José Cuervo Tradicional
Sauza Hacienda
Tequilero



Los platillos de la comida mexicana son la mezcla del sabor de hogar y de los fabulosos mercados locales. Acompáñenos en este viaje culinario disfrutando la exquisita gastronomía desde su mesa.

PÁSELE A LO BARRIDO, PARA EMPEZAR TENEMOS:

ELOTE ASADO ☺ 🌿

Con mayonesa, chile y queso Cotija

EMPANADA DE CAMARÓN

Como se comen en la Ciudad de México: con tomate, cebolla y cilantro

TIRITAS DE PESCADO * ☺ /

Como se comen en la turística ciudad de Zihuatanejo: con cebolla morada y chile serrano

DEL PLATO A LA BOCA, SE CAE LA SOPA

TLAPANILLI ☺ 🌿

Receta de la cultura náhuatl, hecha con masa de maíz, epazote y setas

SOPA DE FIDEOS

Como la que hace la mamá del chef. Hecha con fideo, caldo de pollo y tomate fresco

CALDO TLALPEÑO ☺

Pollo deshebrado, arroz, garbanzo, zanahoria, chícharo, queso Oaxaca y aguacate con un toque de chipotle

SIN MAÍZ NO HAY PAÍS

TLACOYOS ☺ 🌿

Orden de 2, tenemos de requesón o frijol, se sirven con nopalitos, salsa verde o roja, cebolla y cilantro

QUESADILLAS ☺

Con masa azul como en el centro del país. Tenemos de hongos, flor de calabaza y huitlacoche, pueden ser con queso o veganas sin queso

GORDITAS DE FRIJOL ☺ 🌿

Orden de 2, hechas como en Veracruz: con maíz y frijoles negros, servidas con queso, crema y salsa roja

TAMALITO YUCATECO ☺

Relleno de pollo y chile guajillo, se hacen a mano con amor y no pican, no se puede venir a México y no comer tamales

SOPECITOS ☺

Orden de 4, dos verdes de chorizo y dos rojos de pollo con frijolitos, queso, crema y lechuga

CHALUPAS POBLANAS ☺

4 tortillitas ligeramente fritas con carne de res y cebolla fresca, salen mixtas rojas y verdes

TOSTADA DE DZIC DE RES ☺

Un invento que nos robamos de Yucatán: con frijolitos, rabanito, cebolla y cilantro

UN TACO AL DÍA ES LA LLAVE DE LA ALEGRÍA

DE RAJAS POBLANAS ☼ 🌿

Con arroz y rajas de chile poblano con crema y queso

DE MACHACA DE ATÚN ☼

Orden de 3 con tomate, cebolla y cilantro en tortillas recién hechas

DE PESCADO ESTILO SINALOA

Orden de 3 con mayonesa de chipotle, cebolla encurtida y lechuga, se pueden pedir con queso

DE ALAMBRE DE POLLO ☼

Son 3 con chorizo, tocino, cebolla, pimientos y queso

DE CANASTA ☼

Orden con 3 rellenos de frijoles, papa y chicharrón prensado

DE CARNITAS ☼

Como se sirven en el estado de Michoacán: orden de 3 con cilantro, cebolla y salsa verde cruda con un pedacito de chicharrón

DE COCHINITA PIBIL ☼ /

Desde la hermana república de Yucatán, orden de 3 con cebolla morada y salsa de habanero

DE PASTOR NEGRO

El taco que une la tradición culinaria de la Ciudad de México y Yucatán: cerdo marinado en recado negro, acompañado de cebolla, cilantro y piña

DE BARBACOA ☼

3 tacos de borrego como se prepara en el estado de Hidalgo, servidos con shot de consomé y salsa borracha

DE BISTEC ☼

Orden de 3 con cilantro, cebolla y salsa

VOLCANES ☼

Orden de 3 tortillas tostadas lentamente al fuego con bistec y queso fundido, maravillosos

TAMBIÉN TENEMOS ENSALADAS

VERDE ☼ 🌿

Lechuga, aguacate, espinaca, nopal asado, juliana de tortilla y vinagreta de cilantro

DE ATÚN FRESCO ☼

Se sirve sellado sobre lechugas y tomate con vinagreta de chiles tostados

DE PULPO ASADO

Pulpo rostizado sobre papas con un poquito de chile de árbol, limón y aceite de oliva

AHORA SÍ, SU MERO MOLE

PAVO CON MOLE POBLANO 🌱 🌰
Servido con arroz rojo y frijolitos refritos como en el estado de Puebla

POLLO CON MOLE VERDE 🌱
Hecho con pepitas de calabaza, hierbas de olor y magia, todo molido a mano con arroz blanco

ENCHILADAS DE POLLO 🌱 🌰
Con mole coloradito de Oaxaca, crema y queso

MOLE DE OLLA 🌱
Hecho despacito con carne de res, elotes, zanahoria, papa, chayote y arroz, uno de los favoritos del chef

YA PARA COMER EN FORMA

CALABACITAS A LA MEXICANA 🌱 🌿
Del corazón de la cocina mexicana para ustedes: con grano de elote, queso y tomate, se sirven con arroz blanco

FILETE DE PESCADO A LA TALLA 🌱
Branzino a las brasas con ensalada y arroz blanco

POZOLE 🌱
Lo hacemos rojo de pollo o cerdo, se sirve con lechuga, rábano, cebolla, orégano y tostadas

CHAMORRO AL HORNO 🌱
Para compartir: servido con tortillas, cebolla y salsa, lo mejor para echarse un taco

POC CHUC 🌱
Doradito y delicioso, un bistec de cerdo, aguacate, chiltomate y naranja agria

BIRRIA 🌱 /
Hecha al estilo Jalisco, servida con salsa, cebolla y tortillas a mano

CARNE EN SU JUGO 🌱
Frijoles, tocino y carne de res, servida con cebolla y cilantro, una delicia de la perla de occidente: la ciudad de Guadalajara

ALBÓNDIGAS CON CHIPOTLE 🌱 /
Rellenas de queso, servidas con papas y arroz blanco

CARNE A LA TAMPIQUEÑA
Un clásico, servida con una enchilada de mole, guacamole y frijolitos



ISRAEL HERNÁNDEZ CARRILLO
Chef de Cuisine

🌱 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.

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

🌱 Vegetariano

/ Picante



LOS DIGESTIVOS



MAYORDOMO

El placer del licor de café, de aroma y sabor dulce con un toque de amaretto y chocolate

CREMA DE TEQUILA

Quita penas, de textura y sabor incomparable que mantiene al espíritu afable

XTABENTÚN

El elixir de la península de Yucatán, licor elaborado con flores de xtabentún y un toque de miel

CARAJILLO

Impetuosa bebida de café y Licor 43, destacada por su color y sabor caramelizado

HELADOS



HELADO DE DULCE DE LECHE

HELADO DE TRES LECHE

HELADO DE MEZCAL ☉

NIEVE DE LIMÓN

¿Y DE POSTRE?

FLAN

Hecho con huevo y leche condensada, cremosito y delicioso

ARROZ CON LECHE, ME QUIERO CASAR

Imperdible, esto no falta en ninguna fiesta, servido con canela

PANQUÉ DE ELOTE

Recién horneado y con helado de vainilla

PASTEL DE 3 LECHE

El clásico de mi abuelita

CHURROS

Crujientes y deliciosos, con salsa de chocolate, leche condensada y coulis de fresa

NIEVES DE FRUTAS DE TEMPORADA

Elija 3: guanábana, jamaica, mango, naranja, piña con tequila, tamarindo o limón

LOS CAFÉS

Regular

Espresso

Capuchino

Latte

 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.

 Contiene alcohol