COCTELES

ROSEMARY COSMO
Un balance entre la acidez y el dulce sabor de los arándanos mezclados con vodka

SAZERAC
Un combinado potente a base de whiskey y Pernod con un twist de limón

CAIPIRIÑA
La popular bebida de Brasil hecha con el sabor característico de la cachaça y la frescura del limón macerado

ICE BEER
Esta bebida combina bien el tequila con licor de naranja, limón y cerveza clara

GINGER LEMON DROP
Sencillo, elegante y de exquisito sabor; fabulosa combinación de vodka y jengibre

MANHATTAN
Considerado uno de los cocteles más famosos del mundo: whiskey, Vermouth rosso y cereza

FRUTILLAS MOCKTAIL
Suave y fresco al paladar: frutos rojos mezclados con limón y un toque de albahaca

Esta bebida es libre de alcohol

ENTRADAS

BROCHETA DE TOCINETA AHUMADA
Con reducción de soya dulce, ensalada coleslaw y hojas frescas

QUESO FUNDIDO CON CAMARÓN
Con deliciosa costra gratinada, tomate y hojas frescas, acompañado de tortillas de harina para que lo disfrutes a tu manera

CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO
Exquisito jamón español Redondo Iglesias, acompañado de reducción de vino tinto y cebolla dulce

STEAK TARTAR
Carne magra Certified Angus Beef ®, aderezado con cremoso de alcaparras, perejil y vinagre balsámico

GUACAMOLE BOTANERO
Un imperdible de la cocina mexicana, acompañado con codzitos, chicharrón, queso derretido y cebollita asada
*Pregunte por nuestra opción vegana sin chicharrón y queso

SOPAS

CREMA DE ELOTE CON QUESO
Crema de maíz dulce y tocino frito gratinada con queso Cheddar

ENSALADAS

CÉSAR CON TOCINETA AHUMADA
Un clásico reinventado al estilo Asadero

DE FRUTOS ROJOS
Con fresas, arándano, lechugas y queso de cabra, acompañada de reducción de balsámico y pesto de albahaca

PRINCIPALES

FISH & CHIPS
Tiras de pescado empanizadas, acompañadas de papas a la francesa

MAC & CHEESE CON CAMARÓN
En costra de queso Cheddar
*Añada cola de langosta USD 29

SÁNDWICH DE PULLED PORK
Brioche relleno de cerdo desmenuzado, preparado con nuestro adobo especial, servido con guacamole, papas a la francesa y maíz

JUGO DE CARNE
Consomé de res concentrado con cubos de carne asada, cebolla, cilantro y limón fresco

PICAÑA GREMOLATA
Asado de res en costra de aceitunas, perejil, ajo y un toque de habanero

BABY BACK RIB
Costillar de cerdo cocinado a baja temperatura, glaseado con nuestra receta BBQ

POLLO ROSTIZADO
Servido con puré de cebolla dulce, ensalada de col agria y papa paja

PARRILLADA ASADERO **USD 60**
Nuestro platillo estrella con chorizo, camarón gigante y cowboy a la parrilla

GUARNICIONES

PURÉ DE PAPA

PAPAS A LA FRANCESA

HONGOS SALTEADOS

CHILES TOREADOS

CEBOLLITAS TOREADAS

BERENJENA Y PIMIENTOS AL GRILL

ELOTE ASADO

STEAKS

FLAT IRON 220 g

FILETE DE SIRLOIN 220 g

ARRACHERA 200 g

NEW YORK 300 g

COWBOY 600 g PRIME **USD 55**

PORTERHOUSE 900 g PRIME **USD 110**

* Todos nuestros cortes se sirven con puré de papa y papa paja frita

SALSAS Y ADEREZOS

BEARNESA

QUESO AZUL

MACHA
Chiles secos, fritos en aceite con ajo, sal y ajonjolí

MOJO DE ROMERO

DEMI GLACE CON HONGOS

MARCO ANTONIO OCAÑA
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.

Vegetariano Vegano Picante Muy picante

Este alimento contiene nueces o semillas que pueden causar alergias

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

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.