

# Desayunos Breakfast

## EL BAMBI RESTAURANTE BAR



MANEJO HIGIÉNICO  
DE ALIMENTOS

### Continental

Jugo de Naranja o Fruta  
Pan Tostado (3), Mermelada  
y Mantequilla, Café o Té.

### Continental

Orange Juice or Fruit  
Toast (3) with Butter and Jelly  
Coffee or Tea.

\$162



### Americano

Jugo de Naranja o Fruta  
Huevos al gusto: Revueltos, Fritos  
con Tocino, Jamón o Salchicha  
Pan Tostado (2), Mermelada  
y Mantequilla, Café o Té.

### American

Orange Juice or Fruit  
Eggs to your taste: with Bacon,  
Ham, or Sausage Toast (2) with  
Butter and Jelly, Coffee or Tea

\$244

### Chiapaneco

Jugo de Naranja o Fruta  
Empanadas de Pollo (60 grs) o  
Res (60 grs) o Pescado (100 grs)(3)  
con Frijoles. Pan Tostado (2),  
Mermelada y Mantequilla. Café o Té.

### Chiapaneco

Orange Juice or Fruit  
Empanadas with Chicken (60 grs)  
or Beef (60 grs) or Fish (100 grs) (3),  
Fried beans, Toast (2) with Butter and  
Jelly. Coffee or Tea.

\$266



## Algo más...

### Chilaquiles de la Casa

### Tamales Chiapanecos (3)

Hecho con rico mole, aceitunas,  
pasitas, pollo y bañado con salsa roja  
(no picante), queso y acompañado con  
ricos frijoles refritos.

### Enfrijoladas Tulipanes (3)

Delicioso platillo de la casa, hechas con  
tortillas de maíz, rellenas de pollo (60 grs)  
y un poco de queso de hebra, bañado  
con una deliciosa salsa de frijoles, crema,  
queso, chorizo, rebanadas de aguacate y  
rajás de jalapeño.

Desayunos de 7:00 a 10:30 am.

Se adiciona propina sugerida  
del 10% a su cuenta.

Los precios incluyen IVA  
y son en Pesos Mexicanos

## Something more...

### Chilaquiles

### Chiapaneco Tamales (3)

Cooked with a tasty mole, olives, raisins,  
chicken and bathed with a red sauce  
(not spicy), and cheese, accompanied  
by delicious refried beans.

### Enfrijoladas Tulipanes (3)

Delicious house specialty. Corn tortillas filled,  
with chicken (60 grs) and a bit of shredded cheese,  
bathed with a delicious black bean sauce, and  
with cream, cheese, Spanish-style sausage,  
avocado slices, and jalapeño chile slices.

Breakfast served from 7:00 to 10:30 am.

Suggested 10% gratuity added  
to your account.

Prices included IVA  
and are in Mexican Pesos

\$154

\$134

\$135



PREGUNTE por los  
Platillos típicos de la región



### ☐ Omelet Tulipanes

Delicioso platillo de la casa con relleno de champiñones, salsa mexicana, queso de hebra, jamón, bañado con una rica salsa de champiñones y acompañado con deliciosos frijoles refritos

### ☐ Huevos Motuleños

### ☐ Dobladas de Papa con Chorizo (3)

Ricas tortillas hechas a mano con un delicioso puré de papa y chorizo

### ☐ Corn Flakes

### ☐ Yogurt con Granola y Fruta

### ☐ Hot Cakes con Tocino o Jamón

### ☐ Hot Cakes Naturales

### ☐ Ensalada de Frutas

Exquisitas frutas frescas de temporada

### ☐ Pan Tostado (4)

### ☐ Panuchos o Salbutes (3)

De pollo (60 grs) guisado

### ☐ Papas gratinadas al ajo

### ☐ Omelette Tulipanes

*Delicious house specialty with a mushroom stuffing, Mexican sauce, shredded cheese, and ham, bathed with a mushroom sauce. Accompanied by refried beans.*

### ☐ Motuleño Style Eggs

### ☐ Quesadilla Stuffed with Potato & Sausage (3)

*Tasty hand made tortillas filled with a delicious mixture of mashed potatoes and Spanish-style sausage.*

### ☐ Corn Flakes.

### ☐ Yogurt with Cereals and Fruit.

### ☐ Hot Cakes with Ham or Bacon

### ☐ Hot Cakes Plain

### ☐ Fruit Salad

*Exquisite seasonal fresh fruits*

### ☐ Toast (4)

### ☐ Panuchos or Salbutes (3)

*With chicken (60 grs)*

### ☐ Potato gratin with garlic

\$210



\$194

\$124

\$99

\$120

\$108

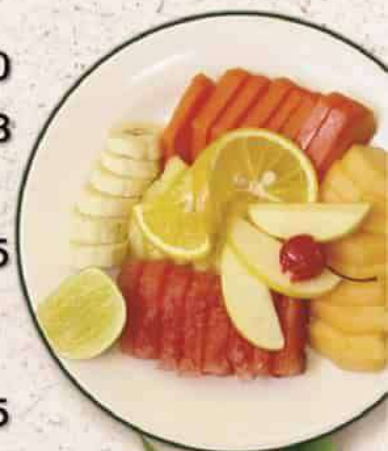
\$99

\$135

\$78

\$135

\$124



## Bebidas Drinks

### ☐ Café

### ☐ Té

### ☐ Vaso con leche fria o caliente

### ☐ Capuchino

### ☐ Espresso

### ☐ Chocolate caliente

### ☐ Refresco (355 ml)

### ☐ Chocomilk

### ☐ Jugo de naranja

### ☐ Licuado de fruta con leche

*Rico licuado de fruta de temporada. (Melón, papaya, plátano y piña)*

### ☐ Malteadas de vainilla o fresa

### ☐ Coffee

### ☐ Tea

### ☐ Hot or cold milk

### ☐ Cappuccino

### ☐ Espresso

### ☐ Hot chocolate

### ☐ Soft drink (355 ml)

### ☐ Chocolate milk

### ☐ Orange juice

### ☐ Blended fruit drink with milk

*Tasty blended seasonal fruit drink (Cantalope, papaya, banana, and pineapple)*

### ☐ Vanilla or strawberry milk shake

\$45

\$38

\$48

\$65

\$48

\$68

\$58

\$58

\$64

\$65

\$94





# Comidas y Cenas Lunch & Dinner

## EL BAMBI RESTAURANTE BAR



MANEJO HIGIÉNICO  
DE ALIMENTOS

### Cremas y Sopas

- ☛ Sopa de Cebolla
- ☛ Sopa de Ajo
- ☛ Sopa de Verduras
- ☛ Sopa Azteca  
Con crujiente tortilla juliana, queso de hebra, aguacate, salsa roja y crema
- ☛ Crema de Champiñones
- ☛ Consome de Pollo Especial  
Delicioso consomé con pollo, tomate, cebolla, cilantro y aguacate

### Creams and Soups

- ☛ Onion Soup \$95
- ☛ Garlic Soup \$95
- ☛ Vegetable Soup \$104
- ☛ Aztec Style Soup \$105  
*Thinly sliced crunchy tortilla strips with shredded cheese, avocado, tomatosauce and cream*
- ☛ Cream of Mushroom Soup \$110
- ☛ Special Chicken Soup \$115  
*A delicious chicken consommé with shredded chicken, tomato, onion, cilantro, and avocado*



### Ensaladas

- ☛ Atún (100 grs)  
Suculenta ensalada de atún con mayonesa lechuga, zanahoria, papa y chícharos
- ☛ Pollo (100 grs)  
Rica ensalada de pollo con mayonesa, lechuga, zanahoria, papa y chícharos
- ☛ Mixta  
Exquisita ensalada de verduras frescas de lechuga, pepino, tomate, morrón, aguacate, cebolla, zanahoria rallada, chícharo y una suculenta salsa mil islas
- ☛ Del Chef  
Deliciosa ensalada con una cama de lechuga, jamón, pollo, queso amarillo, queso de hebra, huevo y rica salsa mil islas
- ☛ De Camarón (200 grs)  
Deliciosa ensalada de camarones, con un toque de limón, lechuga, aguacate, tomate, cebolla, pepino y cilantro

### Salads

- ☛ Tuna fish Salad (100 grs) \$135  
*A succulent tuna salad with mayonnaise, lettuce, carrot, potatoes, and green peas*
- ☛ Chicken Salad (100 grs) \$145  
*A tasty chicken salad with mayonnaise, lettuce, carrots, potatoes and green peas*
- ☛ Tossed Salad \$165  
*Exquisite fresh vegetable salad with lettuce, cucumber, tomatoes, bell pepper, avocado onions, shredded carrots, green peas, and a tasty Thousand Island dressing*
- ☛ Chef's Salad \$175  
*Delicious salad with ham, chicken, yellow cheese, shredded cheese, and hard-boiled egg on a bed of lettuce, with a thousand island dressing*
- ☛ Shrimp Salad (200 grs) \$265  
*Delicious shrimp salad with a touch of lime, lettuce, avocado, tomatoes, onion, cucumber and cilantro*



Servicio de 11:00 am a 10:30 pm

Se adiciona propina sugerida del 10% a su cuenta.

Los precios incluyen IVA y son en Pesos Mexicanos

Service from 11:00 am to 10:30 pm

Suggested 10% gratuity added to your account.

Prices include IVA and are in Mexican Pesos

PREGUNTE por los **Platillos típicos de la región**





## Pastas

- 10 **Espaguetti a la Italiana**  
Con deliciosa salsa ranchera, queso y crema.
- 10 **Espaguetti a la Bolognesa**  
Rico espaguetti a la mantequilla con un exquisito picadillo de res (100 grs), zanahoria y rociado de queso chiapaneco
- 10 **Espaguetti a la Marinera**  
Deliciosa combinación de camarones (150 grs), espaguetti, morrón, cebolla, cilantro, salsa ranchera, bañado de queso chiapaneco.

## Aves

- 10 **Pollo a la plancha** (200 grs)  
Con rica pechuga de pollo acompañada de papas fritas y ensalada de verduras al vapor.
- 10 **Pollo al ajillo** (200 grs)  
Con rica pechuga de pollo y una deliciosa combinación de chile guajillo y ajo, acompañada de papas fritas y ensalada de verduras al vapor.
- 10 **Pollo Bambú** (250 grs)  
Delicioso platillo de la casa con una rica salsa blanca con champiñones, tocino, jamón, chícharo, morrón y acompañado con arroz.
- 10 **Milanesa de pollo especial** (200 grs)  
Rica pechuga de pollo empanizada, gratinada con queso de hebra, bañada con una deliciosa salsa de champiñones y acompañada con arroz.

## Carnes

- 10 **Filete de res a la plancha** (200 grs)  
Exquisito filete de res acompañado con papas fritas y ensalada de verduras al vapor.
- 10 **Filete de res a la mexicana** (200 grs)
- 10 **Brocheta de filete** (200 grs)  
Exquisita brocheta de filete de res, jamón, tocino, tomate, cebolla, morrón, acompañada de arroz y verduras al vapor.
- 10 **Filete Mignon** (200 grs)  
Succulento medallón de filete de res y tocino, bañado con salsa greib, acompañado con arroz, papa al horno con queso y crema.
- 10 **Filete a la Tampiqueña** (200 grs)  
Delicioso filete de res con rajitas de morrón, chícharo y cebolla, acompañado de plátanos fritos, guacamole, frijoles refritos, arroz, quesadillas y tacos dorados de pollo.
- 10 **Filete al vino tinto** (200 grs)  
Exquisito filete de res bañado con una succulenta salsa al vino tinto y acompañado de arroz.
- 10 **Parrillada Tulipanes** (2 Personas)  
Deliciosa combinación de fajitas de pollo (200 grs), res (200 grs), chorizo, salchicha, guacamole, frijoles refritos, quesadillas y tacos dorados de pollo (50 grs).
- 10 **Brocheta mar y tierra**  
Exquisita brocheta de filete de res (200 grs), camarón (100 grs), jamón, tocino, tomate, cebolla, pimienta morrón, acompañada de arroz y verduras al vapor.

## Pastas

- 10 **Italian Spaghetti** **\$105**  
*With delicious ranchero sauce, cheese and cream*
- 10 **Bolognesa style Spaghetti** **\$205**  
*A tasty spaghetti with butter served with ground beef (100 grs) and carrots, and sprinkled with shredded Chiapas cheese*
- 10 **Marinera style Spaghetti** **\$245**  
*A delicious combination of shrimp (150 grs), spaghetti, bell pepper, onion, cilantro, with a ranchero style sauce, sprinkled with Chiapas cheese.*

## Chicken

- 10 **Grilled style chicken** (200 grs) **\$180**  
*A tasty chicken breast with french fries and steamed vegetables.*
- 10 **Garlic style chicken** (200 grs) **\$180**  
*A tasty chicken breast with a delicious combination of guajillo chile and garlic, accompanied by french fries, and steamed vegetables*
- 10 **Bambu style chicken** (250 grs) **\$245**  
*A delicious house specialty with a tasty white sauce with mushrooms, bacon, ham, green peas, and bell pepper, accompanied by rice.*
- 10 **Special breaded chicken** (200 grs) **\$275**  
*A tasty breaded chicken breast covered with shredded cheese, with a mushroom cream sauce, accompanied by rice.*

## Beef

- 10 **Grilled style filet** (200 grs) **\$245**  
*An exquisite beef filet with french fries and a steamed vegetable salad.*
- 10 **Mexican style filet** (200 grs) **\$245**
- 10 **Beef kebab** (200 grs) **\$295**  
*Exquisite shish kabab with beef filet, ham, bacon, tomato, onion, bell pepper, accompanied by rice and steamed vegetables.*
- 10 **Filet Mignon** (200 grs) **\$305**  
*A succulent beef filet medallion with bacon, bathed with gravy, accompanied by rice, baked potato with cream and cheese*
- 10 **Tampiqueña style steak** (200 grs) **\$355**  
*Delicious beef filet with strips of bell pepper, green peas and onion. Accompanied by fried plantains, guacamole, refried beans, rice, quesadillas, and rolled hard-shell tacos.*
- 10 **Filet with red wine sauce** (200 grs) **\$275**  
*Exquisite beef filet bathed with a red wine sauce and accompanied by rice.*
- 10 **Parrillada Tulipanes** (for two) **\$495**  
*Delicious combination plate of chicken fajitas (200 grs), beef (200 grs), two kinds of sausage, guacamole, refried beans, quesadillas, and rolled hard-shell tacos (50 grs)*
- 10 **Surf and turf kebab** **\$395**  
*Exquisite shish kabob of beef filet (200 grs), shrimp (100 grs), ham, bacon, tomato, onion, and bell pepper, accompanied by rice and steamed vegetables.*





## Cortes Americanos

- 10 **Arrachera** (300 grs)  
Deliciosa carne acompañada de papa al horno con queso y crema, guacamole y cebolla cambray.
- 10 **Rib Eye** (350 grs)
- 10 **New York** (350 grs)  
Succulento corte, acompañado de papa al horno con queso y crema, guacamole y cebolla cambray.  
Orden de tortillas de maíz hechas a mano en cortesía (3)

## American Cuts

- 10 **Arrachera** (300 grs)  
*Delicious beef accompanied by baked potato with cream and cheese, guacamole and scallions.*
- 10 **Rib Eye** (350 grs)
- 10 **New York** (350 grs)  
*Succulent American-style beef cut, accompanied by baked potato with cheese and cream, guacamole, and scallions. Includes hand-made corn tortillas (3).*

\$405

\$448

\$398



## Del Mar

- 10 **Cocktel de camarón** (grande) (250 grs)  
Delicia del mar en su jugo, con salsa catsup, cebolla, cilantro, aguacate y tomate.
- 10 **Filete de pescado al gusto** (200 grs)  
Delicia del mar al gusto, ya sea al ajo, al ajillo, a la plancha, empanizado, con arroz y ensalada de verduras al vapor.
- 10 **Filete de pescado a la Veracruzana** (200 grs)  
Delicia del mar bañado con una rica salsa de tomate, aceitunas, cebolla, alcáparra, pimienta, chiles en rajas y acompañado de arroz.
- 10 **Camarones al gusto** (200 grs)

## From de Sea

- 10 **Shrimp cocktail** (large) (250 grs)  
*Seafood in their juices, with catsup sauce, chopped onions, avocado, cilantro, and tomato.*
- 10 **Grilled fish (garlic or plain)** (200 grs)  
*Seafood prepared to your taste: fried with garlic, with a garlic and chile sauce, broiled, or breaded, accompanied by rice and steamed vegetables.*
- 10 **Veracruzana style grilled fish** (200 grs)  
*Seafood bathed with a tomato sauce, olives, onion, capers, bell pepper, and sliced chiles, accompanied by rice.*
- 10 **Grilled, garlic or breaded shrimp** (200 grs)

\$225

\$234

\$265

\$295



## Antojitos Mexicanos

- 10 **Guacamole**  
Succulentemente elaborado con aguacate, sal, pimienta, salsa inglesa y gotas de limón.
- 10 **Sandwich de pollo**
- 10 **Enchiladas suizas** (3)  
Deliciosas tortilla de harina con pollo, gratinadas con queso de hebra, crema y salsa ranchera.
- 10 **Burritas** (2)  
Deliciosas tortilla de harina con relleno de jamón, queso de hebra, guacamole y acompañado de frijoles refritos.
- 10 **Club sandwich**
- 10 **Nachos de res** (100 grs)  
Ricas tostadas con filete de res, frijoles, pico de gallo y queso chiapaneco.
- 10 **Hamburguesa de carne** (150 grs) **con papas**
- 10 **Hamburguesa Bambú**  
Deliciosa hamburguesa de filete de pescado (100 grs)
- 10 **Tacos mexicanos** (3)  
Ricas tortillas de maíz con filete de res (200 grs) pasados a la plancha con ricos frijoles, tomate, cebolla, lechuga, aguacate, cilantro picado y queso chiapaneco.

## Mexican Appetizers

- 10 **Guacamole**  
*Prepared with avocado, salt, black pepper, Worcester sauce, and lemon.*
- 10 **Chicken sandwich**
- 10 **Swiss enchiladas** (3)  
*Delicious flour tortilla with chicken covered with melted shredded cheese, cream and ranchero sauce.*
- 10 **Burritos** (2)  
*Delicious flour tortillas filled with ham, shredded cheese, and guacamole, accompanied by refried beans*
- 10 **Club sandwich**
- 10 **Beef nachos** (100 grs)  
*Tasty tostadas with beef filet, black beans, pico de gallo sauce, and local cheese.*
- 10 **Hamburger** (150 grs) **& fries**
- 10 **Bambú hamburger**  
*Delicious hamburger with fish fillet (100 grs)*
- 10 **Mexican style tacos** (3)  
*Tasty corn tortillas with broiled beef filet (200 grs), with black beans, tomato, onion, lettuce, avocado, cilantro and local cheese.*

\$135

\$125

\$154

\$165

\$174

\$134

\$215

\$245

\$225

## Postres

- 10 **Gelatina**
- 10 **Flan caramelo**
- 10 **Duraznos en almíbar con crema**
- 10 **Flan napolitano**
- 10 **Plátanos fritos**

## Desserts

- 10 **Jelly**
- 10 **Caramel custard**
- 10 **Peaches in sugar syrup and cream**
- 10 **Neapolitan flan**
- 10 **Fried plantain**

\$45

\$55

\$55

\$64

\$64





# Bebidas alcohólicas Alcoholic Drinks

## Vino Wine

-  Concha y Toro Tinto (red)
-  Concha y Toro Blanco (white)
-  Cabernet Sauvignon X-A Tinto (red)

## Cockteles Cocktails

-  Michelada \$115
-  Chelada \$115
-  Margarita \$115
-  Tequila Sunrise \$115
-  Cucaracha \$204
-  Piña Colada \$124
-  Bloody Mary \$124

## Digestivo Digestif

-  Baileys (40 ml) \$124
-  Licor de Tequila Agavero (40 ml) \$ 98
-  Amaretto Disaronno (40 ml) \$138

## Cerveza Beer

-  Corona (355 ml) \$70
-  Modelo Especial de botella (355 ml) \$75
-  Negra Modelo (355 ml) \$75

### COPA

\$120 (187.50 ml)

\$120 (125 ml)

### BOTELLA

\$454 (750 ml)

\$454 (750 ml)

\$454 (750 ml)

## Tequila

- |                                                                                                        | COPA          | BOTELLA          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------|
|  Don Julio            | \$160 (40 ml) | \$2,176 (750 ml) |
|  José Cuervo Reposado | \$130 (40 ml) | \$1,302 (990 ml) |
|  Herradura Reposado | \$194 (40 ml) | \$2,024 (950 ml) |

## Vodka

- |                                                                                                  |               |                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------------------|
|  Absolut Azul | \$108 (40 ml) | \$1,046 (750 ml)   |
|  Smirnoff     | \$104 (40 ml) | \$1,015 (1,000 ml) |

## Brandy

- |                                                                                                      |               |                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------|
|  Azteca de Oro    | \$112 (40 ml) | \$1,015 (700 ml) |
|  Fundador         | \$116 (40 ml) | \$1,406 (700 ml) |
|  Terry Centenario | \$125 (40 ml) | \$2,015 (700 ml) |

## Ron Rum

- |                                                                                                            |               |                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------|
|  Ron Blanco             | \$114 (40 ml) | \$954 (1.14 lt)  |
|  Ron Appleton Dorado    | \$114 (40 ml) | \$930 (750 ml)   |
|  Ron Appleton Estate    | \$124 (40 ml) | \$1,190 (750 ml) |
|  Matusalem Gran Reserva | \$ 99 (40 ml) | \$1,190 (750 ml) |

## Whisky

- |                                                                                                                  |               |                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------|
|  Chivas Regal                 | \$184 (40 ml) | \$1,887 (750 ml) |
|  Johnnie Walker (Black Label) | \$214 (40 ml) | \$2,286 (750 ml) |
|  Buchanan's                   | \$224 (40 ml) | \$2,339 (750 ml) |
|  Buchanan's 18 años           | \$210 (40 ml) | \$3,606 (750 ml) |