

DESAYUNO

Abanico de frutas (150 g)
Sandía, melón, piña y papaya.

\$115

Parfait de frutas "Rosita" (100 g)
Con melón, papaya, granola, yogurt natural, miel de abeja y manzana de decoración.

\$95

Hot Cakes (3 piezas, 150 g)
Naturales
Con sabor (fresa, plátano o manzana)
Pan Francés (4 piezas)
Pan dulce de la casa (1 pieza)

\$115
\$135
\$115
\$35

DESAYUNOS COMPLETOS Y ESPECIALES

Desayuno Continental \$185
Jugo de naranja (355 ml), plato de frutas (100 g), pan dulce (1 pieza) o pan tostado (3 piezas), café o té (260 ml).

Desayuno Americano \$260
Jugo de naranja (355 ml) o plato de frutas (150 g), pan dulce (1 pieza) ó pan tostados (3 piezas), café o té (260 ml). Elección de avena (200 ml.) en agua o leche con 1 ingrediente (plátano o manzana) ó 2 piezas de huevo (frito o revuelto) con 1 ingrediente (jamón, salchicha, chorizo o a la mexicana).

Desayuno "Rosita"
Plato de frutas (150 g), Elección de Omelet (2 piezas de huevo) con queso y opción de 1 ingrediente (jamón 15 g, salchicha 60 g, tocino 20 g ó champiñones 15 g.) o Chilaquiles rojos o verdes naturales, pan dulce (1 pieza) o pan tostado (3 piezas), café o té (260 ml.).

Con jugo fresco de naranja ó jugo verde (355 ml.) \$285

Desayuno Dietético
Plato de papaya (150 g). con queso cottage, omelet de claras (2 piezas) con espinacas (15 g) ó champiñones, (15 g) pan tostado (3 piezas) café o té (260 ml.).

Con jugo fresco de naranja ó jugo verde (355 ml.) \$285

DESAYUNOS DE LA GRANJA

Huevos al gusto (2 piezas con 1 ingrediente) \$155
Revueltos naturales o fritos con jamón, salchicha, chorizo o a la mexicana; con frijoles y queso.

Omelette al gusto con queso (2 huevos con 2 ingredientes) \$190
Jamón, salchicha, champiñones, tocino, chorizo o a la mexicana (30 g); con frijoles y queso.

Omelette de camarón (2 piezas de huevo) \$285
Delicioso omelette con queso y camarón (80 g) acompañado de frijoles fritos con queso.

DESAYUNOS REGIONALES

Huevos escalfados (poché) \$175
Dos huevos escalfados en agua, servidos sobre deliciosa rebanada de pan baguette tostado; con frijoles fritos.

Huevos rancheros con chilaquiles \$155
Dos huevos fritos sobre tortillas de maíz, bañados con salsa ranchera, servidos con chilaquiles (60 g) y frijoles fritos.

Huevos divorciados \$155
Dos huevos fritos sobre tortilla de maíz y jamón asado (15 g), bañados con salsa verde y roja, servidos con chilaquiles (60 g) y frijoles fritos.

Huevos rancheros con jamón y chorizo \$175
Dos huevos fritos sobre una tortilla de maíz, bañados con salsa ranchera, jamón (15 g) y chorizo (30 g) acompañados con frijoles fritos.

Huevos con machaca de la casa (80 g) \$235
Carne deshebrada de res, mezclada con cebolla, chile poblano y 2 huevos revueltos; servidos con frijoles fritos y tortillas de harina o maíz.

Huevos a caballo \$315
Jugosa carne arrachera (180 g), con 1 pieza de huevo frito, frijoles, chilaquiles (60 g) y chile toreado.

Chilaquiles rojos o verdes (120 g) \$130
Tortilla de maíz crujiente, bañada con salsa ranchera o verde, crema y queso; y guarnición de frijoles fritos.

Con pollo (60 g) \$189

Si desea ordenar algún alimento o bebida que no esté en nuestro menú, por favor consulte la disponibilidad y el precio con su mesero. Todos los precios están en moneda nacional e incluyen el IVA.

Si tiene alguna restricción alimenticia, no dude en informar a su mesero para que podamos brindarle un mejor servicio. Gracias

PARA BEBER

Jugo de frutas naturales

Naranja, toronja, piña, ó betabel
Mediano (355 ml.)
Grande (450 ml.)

\$75
\$115

Jugo de frutas naturales combinados

Zanahoria o Verde
Mediano (355 ml.)
Grande (450 ml.)

\$85
\$145

Licuados (355 ml)

Papaya, Plátano, Melón, Fresa (60g)

Con leche regular / light / o / deslactosada

Con leche de almendra

\$85
\$99

Chocomilk

\$85

Batido con agua (355 ml.)

(Papaya, sandía, melón, piña o fresa)

\$79

Malteada (helado 150 ml. y leche 200 ml.)

(Fresa, Chocolate y Vainilla)

\$130

OTRAS BEBIDAS:

Vaso de leche Entera (260 ml.)

\$40

Light o Deslactosada (260 ml.)

\$50

De Almendra (250 ml.)

\$89

Chocolate caliente (260 ml.)

\$79

Café Capuchino (260 ml.)

\$90

Café espresso (30 ml.)

\$65

Café americano ó Té (260 ml.)

\$65

GUARNICIÓN EXTRA

Ingredientes extras

Frijoles (60 g.), pan tostado (3 piezas), tortillas de harina (4 piezas).

\$40

Pieza de huevo extra

(estrellado o revuelto natural)

\$40

Extra de:

\$79

Chilaquiles (60 g.), jamón (4 piezas 60 g.), salchicha (2 piezas, 60 g.), queso cottage (50 g.), yogurt (150 g.), aguacate (½ pieza), tocino (4 piezas, 30 g.), chorizo (30g.), hot cake (1 pieza).

CEREALES

Avena caliente con agua (200 ml)

\$115

Avena caliente con leche (200 ml)

\$135

(Con manzana ó plátano y canela 60 g)

Yogurt con granola (150 ml)

\$115

Cereal con leche (260 ml)

\$90

(1 pieza, 1 opción)
Corn Flakes, Zucaritas ó Choco Krispis. (35 g).

SÁBADOS Y DOMINGOS DESAYUNO BUFFET

8:00 A 12:00 HRS.

Personas de 10 años en adelante: \$375.00

Niños: \$215.00 (de 4 a 9 años)

SIN COSTO menores de 0 a 3 años

INCLUYE:

Barra de frutas de temporada

Yogurt de varios sabores

Variedad de cereales

Dos tipos de bebidas a base de jugo

Leche

Panadería dulce de la casa

Chilaquiles

Dos guisados de proteína

Menudo

Birria de res

Hot cakes o Pan francés

Estación de Omelette y quesadillas

El servicio de buffet incluye todo lo que se consume en el lugar, por tal motivo, no se puede pedir para llevar.

El servicio de buffet es individual y no es compatible.

"Nuestros precios están en pesos mexicanos (MXN) e incluyen el IVA (16%).

El pago se puede realizar en efectivo, moneda extranjera, tarjeta de crédito o débito (aceptamos Visa, Mastercard, American Express; no cobramos cargos adicionales por el uso de tarjeta) y cargos a la habitación (sujeto a voucher abierto). El gramaje corresponde a la proteína en crudo antes de ser cocinada y puede variar después de su cocción. Ninguna de las bebidas incluye refill.

Informamos a nuestros huéspedes que el consumo de ciertos ingredientes crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimenticia, incluyendo carnes, aves, pescados, mariscos y huevo.

Puede solicitar información sobre cualquier ingrediente al Gerente del restaurante."

COMIDA /CENA

ENTRADA

Nachos con queso (120 g)	\$175
Crujientes totopos con frijol, queso gratinado (100 g) y salsa mexicana	
Guacamole (100 g)	\$205
Pollo (60 g) y guacamole (100 g)	\$240
Tacos dorados de pollo (3 piezas, 60 g)	\$195
Con lechuga, crema, queso, jitomate, frijoles y arroz.	
Quesadillas (3 piezas)	\$155
Acompañadas de frijoles fritos y salsa mexicana.	
Guacamole (200 g)	\$175
Disfrútelo en su mesa con totopos crujientes y salsa mexicana.	

SOPAS Y CREMAS

Caldo Xóchitl (250 ml.)	\$115
Consomé de pollo con arroz blanco, pollo (60 g), jitomate, cebolla, cilantro, chile serrano y aguacate.	
Sopa de tortilla (250 ml.)	\$115
Con su guarnición tradicional (Aguacate, queso y crema).	
Sopa de Cebolla (250 ml.)	\$115
Tradicional con crotón y queso gratinado.	

SÁNDWICHES

Sándwich BLT	\$165
4 piezas de pan con tocino (60 g), lechuga y jitomate, acompañado con papas a la francesa (120 g).	
Sándwich de jamón y queso	\$150
4 piezas de pan con lechuga, jitomate, jamón (60 g), y papas a la francesa (120 g).	
Club sándwich	\$199
4 piezas de pan con pollo (60 g), jamón (60 g), tocino (60 g), queso amarillo (17 g), lechuga, jitomate y papas a la francesa (120 g).	

Pepito

Fresco pan baguette hecho en casa, con frijoles fritos, pechuga de pollo o arrachera gratinada con queso, lechuga, jitomate, cebolla asada y papas a la francesa.	
De pollo (90 g)	\$199
De res (90 g)	\$215
Hamburguesa de res (150 g)	\$199
Jugosa carne de res con queso amarillo, pan bollo, lechuga, jitomate, cebolla asada y papas a la francesa (120 g).	
De camarón (80 g)	\$270

ENSALADAS

Ensalada César (120 g.)	\$190
Crujientes hojas de lechuga romana, aderezo César, queso parmesano y crotones al ajo (100 g).	
Con pollo (90 g)	\$260
Con camarón (160 g)	\$310
Ensalada azteca (120 g)	\$165
Frescas lechugas con zanahoria, jitomate, chicharos, granos de maíz, queso, tortilla frita y aderezo especial.	
Ensalada Cobb (120 g)	\$210
Jitomate, pepino, tocino (60 g), huevo cocido, queso blanco y pollo (90 g) sobre una cama de lechugas frescas..	
Con camarón (160 g)	\$329
Ensalada de atún (100 g)	\$175
Atún mezclado con mayonesa, apio, cebolla y jitomate.	

CÓCTELES Y MARISCOS

Ceviche Vallarta (120 g)	\$235
Típico ceviche vallartense con pescado molido y cocido en agua, combinados con vegetales frescos (receta de la región) y un toque de limón.	
Ceviche de camarón estilo Mazatlán (160 g)	\$310
Camarón cocido y mezclado con vegetales frescos.	
Camarones al aguachile (160 g.)	\$300
Camarones cocidos y ahogados en nuestra deliciosa salsa de aguachile.	
Ensalada "Flor de la isla" (180 g)	\$385
Camarón (60 g), pulpo (60 g), callo de almeja (60 g), naranja, jitomate, cebolla, pepino, zanahoria, cilantro y aguacate; servidos sobre tiernas hojas de lechuga con aderezo especial.	
Sopa de Mariscos (180 g.)	\$385
Exquisito consomé con camarón (60 g), pulpo (60 g), callo de almeja (60 g) y vegetales aromatizados al orégano.	
Copa de camarón (160 g)	\$300
En salsa coctelera fría con cátsup estilo americano.	
Caldo de camarón Vallarta (160 g)	\$300
Con la receta tradicional Vallartense, servido con su guarnición de cebolla, jitomate y chile.	
Campechana de mariscos Acapulco (180 g)	\$385
Con el toque Acapulqueño, camarón (60 g), pulpo (60 g) y callo (60 g); combinados en su salsa original. Servido en copa.	

"Nuestros precios están en pesos mexicanos (MXN) e incluyen el IVA (16%).

El pago se puede realizar en efectivo, moneda extranjera, tarjeta de crédito o débito (aceptamos Visa, Mastercard, American Express; no cobramos cargos adicionales por el uso de tarjeta) y cargos a la habitación (sujeto a voucher abierto). El gramaje corresponde a la proteína en crudo antes de ser cocinada y puede variar después de su cocción. Ninguna de las bebidas incluye refil.

Informamos a nuestros huéspedes que el consumo de ciertos ingredientes crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimenticia, incluyendo carnes, aves, pescados, mariscos y huevo.

Puede solicitar información sobre cualquier ingrediente al Gerente del restaurante."

ESPECIALIDADES DE LA CASA

Filete de pescado al gusto (180 g)	\$359
Filete de pescado bañado con salsa de su preferencia (ajo, diabla, ajillo, mantequilla o empanizado); acompañado de juliana de vegetales y arroz.	
Filete de pescado con camarones	\$480
Filete de pescado (180 g) bañado con salsa de crema y camarón (80 g); acompañado de juliana de vegetales y arroz	
Camarones al gusto (160 g)	\$480
En salsa de su preferencia, al mojo de ajo, a la diabla, al ajillo, a la mantequilla o empanizados.	
Quesadillas de mariscos (4 piezas, 180 g)	\$385
Con tortillas de maíz, rellenas de queso cheddar y mariscos con salsa de crema; acompañadas de ensalada mixta y aderezo chipotle.	
Pechuga de pollo (180 g)	\$290
Jugosa pechuga de pollo en salsa de champiñones o a las finas hierbas; servido con arroz y vegetales.	
Fajitas de res o pollo (180 g)	\$290
Salteadas con chiles morrones y cebolla; acompañadas con frijoles, guacamole (100 g) y tortillas de maíz o harina.	
Enchiladas de pollo (3 piezas, 60 g)	\$199
Bañadas en salsa verde o roja; servidas con lechuga, crema, queso, jitomate, frijoles fritos y arroz.	
Arrachera de rancho (180 g)	\$365
Servida con frijoles fritos, guacamole (100 g), cebolla asada, chile serrano frito y tortillas de maíz o harina.	
Carne a la tampiqueña (180 g)	\$390
Arrachera a la plancha, 1 quesadilla, 1 enchilada de pollo, guacamole (100 g), frijoles fritos y chile toreado.	
Milanesa de pollo ó res (180 g)	\$335
Empanizadas con guarnición de arroz, papas fritas (120 g) y tortillas de maíz o harina.	

EXTRAS

Papas a la francesa (200 g)	\$115
Tortillas de harina (4 piezas)	\$40
Aguacate (½ pieza)	\$79
Aderezo	\$40

PASTAS

Espagueti pomodoro (170 g)	\$280
Con su tradicional salsa de tomate y queso parmesano.	
Fettuccini al pesto con aceite de oliva (170 g)	\$280
Salteado al pesto de albahaca con aceite de olivo.	
Espagueti a la arrabiata (170 g)	\$280
En una picosita salsa de tomate y chile quebrado.	
Fettuccini Alfredo (170 g)	\$280
Mezclado con salsa a la crema y trocitos de jamón.	
*Complemente la pasta de su elección:	
Con pollo (90 g)	\$359
Con camarón (160 g)	\$399

PLATILLOS LIGHT

Consomé de pollo con verduras (250 ml)	\$115
Elaborado sin grasa y servido con pechuga de pollo desmenuzada (60 g), zanahoria, calabacita y cilantro.	
Vegetales asados "Betygon" (250 g)	\$175
Vegetales a la plancha con aceite de olivo y un toque de salsa de soya, servidos sobre tiernas hojas de lechuga.	
Con pollo (90 g)	\$235
Con camarón (80 g)	\$299
Tallarines de calabacita (170 g)	\$149
Calabacitas cortadas en tallarines y cocidas al diente; en salsa de jitomate y albahaca fresca.	
Bollo vegetariano (60 g)	\$175
Champiñones y espinacas salteadas, queso cheddar y jitomate fresco en pan bollo.	

POSTRES

Buñuelos azucarados (3 piezas) con una bola de helado de vainilla (50 g)	\$110
Pay de queso (200 g)	\$115
Acompañado con helado de vainilla (50 g)	

Copa de helado (150 g)	\$115
Sabores: fresa, vainilla o chocolate.	

BEBIDAS / MENÚ / BEVERAGES

CUBETA / BUCKET

(5 piezas; 5 pieces)

Botella/Bottle

Corona	\$275	355 ml
Pacifico	\$275	355 ml
Negra Modelo	\$290	355 ml

Lata/Can

Corona	\$275	355 ml
Pacifico	\$275	355 ml
Corona light	\$290	355 ml
Modelo Especial	\$290	355 ml
Indio	\$275	355 ml
Ultra	\$275	355 ml
Tecate	\$275	355 ml
Tecate light	\$275	355 ml

CERVEZA / BEER

Botella/Bottle

Corona	\$65	355 ml
Pacifico	\$65	355 ml
Negra Modelo	\$75	355 ml

Lata/Can

Corona	\$65	355 ml
Pacifico	\$65	355 ml
Tecate	\$65	355 ml
Indio	\$65	355 ml
Ultra	\$65	355 ml
Corona light	\$75	355 ml
Modelo Especial	\$75	355 ml
Tecate light	\$65	355 ml

CIELO ROJO / RED SKY

Botella/Bottle

Corona	\$119	355 ml
Pacifico	\$119	355 ml
Negra Modelo	\$130	355 ml

Lata/Can

Corona light	\$130	355 ml
Modelo Especial	\$130	355 ml
Cielo rojo indio	\$119	355 ml
Cielo rojo ultra	\$119	355 ml
Cielo rojo Tecate	\$119	355 ml
Cielo rojo Tecate light	\$119	355 ml

HORA FELIZ / HAPPY HOUR

Todos los días / Everyday
DE/FROM 1 P.M. A/TO 3 P.M.
DE/FROM 5 P.M. A/TO 7 P.M.

Bebidas Nacionales de la casa

Domestic Drinks

No incluye cerveza

Beer is not included

No aplica con otras promociones

Does not apply with other promotions

Promoción individual

Individual promotion

COCTELES / COCKTAILS

Rosita perfecto	\$149	44.35ml
Margarita de sabor	\$149	44.35ml
Daiquiri	\$149	44.35ml
Piña colada	\$149	44.35ml
Mojito	\$149	44.35ml
Cuba libre	\$149	44.35ml
Paralizador	\$149	44.35ml
Long Island	\$149	44.35ml
Mai Tai	\$149	44.35ml
Desarmador / Screwdriver	\$149	44.35ml
Ron Punch	\$149	44.35ml
Clementina	\$149	44.35ml
Tequila Sunrise Newton	\$149	44.35ml
Paloma	\$149	44.35ml
Sangria	\$149	44.35ml
Blody César	\$149	44.35ml
Blody Mary	\$149	44.35ml
Gin Tonic	\$149	44.35ml
Vodka Tonic	\$149	44.35ml
Tom Collins	\$149	44.35ml
Sex on the Beach	\$149	44.35ml
Ruso Negro	\$149	44.35ml
Ruso Blanco	\$149	44.35ml

Coca-cola, Squirt, Sprite, Fanta	\$50	355ml
Agua Mineral	\$50	355ml
Coca-cola light (lata)	\$58	355ml
Limonada o Naranjada (Agua Mineral o Natural)	\$88	473ml
Botella de Agua	\$40	500ml
Botella de Agua	\$52	1Lt
Agua Quina	\$52	296ml
Clamato	\$88	296ml
Jarra de Limonada o Naranjada (Agua Mineral o Natural)	\$299	2 Lt
Piñada	\$109	296ml
Fresada	\$109	296ml
Pantera Rosa	\$109	296ml
Canica	\$54	355ml
Vaso térmico 14 oz c/sal y limón	\$35	30ml



TEQUILA

Newton	\$149	44.35 ml	\$1300	1 Lt
Cuervo Especial	\$149	44.35 ml	\$2050	990ml
Jimador	\$149	44.35 ml	\$2050	950ml
Tradicional	\$160	44.35 ml	\$1980	950ml
Cazadores	\$149	44.35 ml	\$2050	990ml
Herradura Reposado	\$185	44.35 ml	\$2500	700ml
Don Julio Reposado	\$185	44.35 ml	\$2500	700ml
Herradura Blanco	\$185	44.35 ml	\$2500	950ml

Precio en pesos mexicanos.

Impuestos incluidos.

Price in mexican pesos.

Taxes are included.

BEBIDAS / MENÚ / BEVERAGES

RON / RUM

Antillano	\$149 44.35 ml
Bacardí Blanco	\$149 44.35 ml
Bacardí Añejo	\$149 44.35 ml
Appleton Special	\$160 44.35 ml
Malibu	\$160 44.35 ml
Appleton Estate	\$149 44.35 ml



BRANDY

Presidente	\$149 44.35 ml
Don Pedro	\$149 44.35 ml
Torres 10	\$160 44.35 ml



GINEBRA / GIN

Oso Negro	\$149 44.35 ml
Beefeather	\$160 44.35 ml



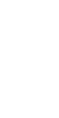
WHISKY

Buchanan's	\$219 44.35 ml
Jack Daniel's	\$195 44.35 ml
Johnnie Walker	\$175 44.35 ml
Red Label	
Johnnie Walker	\$219 44.35 ml
Black Label	
Chivas Regal	\$219 44.35 ml
Canadian Mist	\$175 44.35 ml



COGNAC

Remy Martin	\$240 44.35 ml
Hennessy V.S.O.P.	\$240 44.35 ml



VINOS / WINES

Vino tinto XA (Cabernet sauvignon y grenache)	
Vino tinto La Cetto (Cabernet sauvignon)	
Vino tinto Santa Rita (Cabernet sauvignon)	
Vino blanco XA (Chardonnay)	
Vino blanco La Cetto (Chenin Blanc y Chardonnay)	
Espumoso Asti Capeta	



APERITIVO/DRINK

Martini seco	\$160 44.35 ml
Anis dulce	\$149 44.35 ml



DIGESTIVOS / DIGESTIVES

Kahlúa	\$149 44.35 ml
Amaretto Conti	\$149 44.35 ml
Grand Marnier	\$170 44.35 ml
Bailey's	\$160 44.35 ml



CREMAS / CREMES

Menta Verde	\$99 44.35 ml
Menta Blanca	\$99 44.35 ml
Licor de Durazno	\$99 44.35 ml
Licor de Fresa	\$99 44.35 ml
Licor de Plátano	\$99 44.35 ml
Licor de Naranja	\$99 44.35 ml



\$160 44.35 ml	
\$160 44.35 ml	
\$160 187.5 ml	
\$160 44.35 ml	
\$160 44.35 ml	
\$160 44.35 ml	

\$725 750ml	
\$725 750ml	
\$725 1 Lt	

Nuestros precios están en pesos mexicanos (MXN), incluyen IVA (16%), el pago se puede realizar en efectivo y moneda extranjera, tarjeta de crédito o débito (aceptamos visa, master card, American Express -no cobramos cargo adicional por uso de tarjeta) y cargo a habitación (sujeto a voucher abierto), todas las bebidas no tienen refil, los licores por copeo (45ml.) incluyen un mezclador de 236 ml. (refresco o agua mineral nacional - por favor de consultar con su mesero) o un vaso de bebida a base de jugo (naranja o piña 250 ml.) y la venta de botella cerrada incluye 4 refrescos de 355 ml. (refresco o agua mineral detallada en la carta) o 1 litro de jugo (consultar existencias), la venta de alcohol es solo para mayores de edad.

Bebidas de la casa: tequila, vodka, ron, ginebra. (Consulta con el mesero las marcas participantes del 2x1)