

COMIDA / CENA

ENTRADA

- Nachos con queso (120 grs.)**
- \$148
- Crujientes totopos con frijol, queso gratinado (100 grs.) y salsa mexicana.
- Guacamole (100 grs.)**
- \$173
- Pollo (60 grs.) y guacamole (100 grs.)**
- \$201

- Tacos dorados de pollo (3 piezas, 60 grs.)**
- \$164
- Con lechuga, crema, queso, jitomate, frijoles y arroz.
- Quesadillas (3 piezas)**
- \$131
- Acompañadas de frijoles fritos y salsa mexicana.
- Guacamole (200 grs.)**
- \$148
- Disfrútelo en su mesa con totopos crujientes y salsa mexicana.

SOPAS Y CREMAS

- Caldo Xóchitl (250 ml.)**
- \$99
- Consomé de pollo con arroz blanco, pollo (60 grs.), jitomate, cebolla, cilantro, chile serrano y aguacate.
- Sopa de tortilla (250 ml.)**
- \$99
- Con su guarnición tradicional (Aguacate, queso y crema).
- Sopa de Cebolla (250 ml.)**
- \$99
- Tradicional con croton y queso gratinado.

SÁNDWICHES

- Sándwich BLT**
- \$140
- Tradicional sándwich 3 piezas de pan con tocino (60 grs.), lechuga y jitomate, acompañado con papas a la francesa (120 grs.).
- Sándwich de jamón y queso**
- \$125
- 3 piezas de pan con lechuga, jitomate, jamón (60 grs.), y papas a la francesa (120 grs.).
- Club sándwich**
- \$165
- 4 piezas de pan con pollo (60 grs.), jamón (60 grs.), tocino (60 grs.), queso amarillo (1 pieza), lechuga, jitomate y papas a la francesa(120 grs.).
- 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 grs.)**
- \$165
- De res (90 grs.)**
- \$178
- Hamburguesa de res (150 grs.)**
- \$165
- Jugosa carne de res con queso amarillo, pan bollo, lechuga, jitomate, cebolla asada y papas a la francesa.
- De camarón (80 grs.)**
- \$225

ENSALADAS

- Ensalada César (120 grs.)**
- \$158
- Crujientes hojas de lechuga romana, aderezo César, queso parmesano y crotones al ajo (100 grs.).
- Con pollo (90 grs.)**
- \$216
- Con camarón (160 grs.)**
- \$265
- Ensalada azteca (120 grs.)**
- \$138
- Frescas lechugas con zanahoria, jitomate, chicharos, granos de maíz, queso, tortilla frita y aderezo especial.
- Ensalada Cobb (120 grs.)**
- \$175
- Jitomate, pepino, tocino (60 grs.), huevo cocido, queso blanco y pollo (90 grs.) sobre una cama de lechugas frescas.
- Con camarón (160 grs.)**
- \$276
- Ensalada de atún (100 grs.)**
- \$149
- Atún mezclado con mayonesa, apio, cebolla y jitomate.

CÓCTELES Y MARISCOS

- Ceviche Vallarta (120 grs.)**
- \$199
- 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 grs.)**
- \$263
- Camarón cocido y mezclado con vegetales frescos.
- Camarones al aguachile (160 grs.)**
- \$255
- Camarones cocidos y ahogados en nuestra deliciosa salsa de aguachile.
- Ensalada "Flor de la isla" (180 grs.)**
- \$325
- Camarón (60 grs.), pulpo (60 grs.), callo de almeja (60 grs.), naranja, jitomate, cebolla, pepino, zanahoria, cilantro y aguacate; servidos sobre tiernas hojas de lechuga con aderezo especial.
- Sopa de Mariscos (180 grs.)**
- \$325
- Exquisito consomé con camarón (60 grs.), pulpo (60 grs.), callo de almeja (60 grs.) y vegetales aromatizados al orégano.
- Copa de camarón (160 grs.)**
- \$255
- En salsa coctelera fría con cátsup estilo americano.
- Caldo de camarón Vallarta (160 grs.)**
- \$255
- Con la receta tradicional Vallartense, servido con su guarnición de cebolla, jitomate y chile.
- Campechana de mariscos Acapulco (180 grs.)**
- \$325
- Con el toque Acapulqueño, camarón (60 grs.), pulpo (60 grs.) y callo (60 grs.); 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 grs.) **\$299**
Filete de pescado bañado con salsa de su preferencia (ajo, diablo, ajillo, mantequilla o empanizado); acompañado de juliana de vegetales y arroz.

Filete de pescado con camarones **\$417**
Filete de pescado (180 grs.) bañado con salsa de crema y camarón (80 grs.); acompañado de juliana de vegetales y arroz.

Camarones al gusto (160 grs.) **\$417**
En salsa de su preferencia, al mojo de ajo, a la diablo, al ajillo, a la mantequilla o empanizados.

Quesadillas de mariscos (180 grs. 4 piezas) **\$325**
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 grs.) **\$245**
Jugosa pechuga de pollo en salsa de champiñones o a las finas hierbas; servido con arroz y vegetales.

Fajitas de res o pollo (180 grs.) **\$245**
Salteadas con chiles morrones y cebolla; acompañadas con frijoles, guacamole (100 grs.) y tortillas de maíz o harina.

Enchiladas de pollo (60 grs. 3 piezas) **\$166**
Bañadas en salsa verde o roja; servidas con lechuga, crema, queso, jitomate, frijoles fritos y arroz.

Arrachera de rancho (180 grs.) **\$305**
Servida con frijoles fritos, guacamole (100 grs.), cebolla asada, chile serrano frito y tortillas de maíz o harina.

Carne a la tampiqueña (180 grs.) **\$328**
Arrachera a la plancha, 1 quesadilla, 1 enchilada de pollo, guacamole (100 grs.), frijoles fritos y chile toreado.

Milanesa de pollo ó res (180 grs.) **\$290**
Empanizadas con guarnición de arroz, papas fritas (120 grs.) y tortillas de maíz o harina.

EXTRAS

Papas a la francesa (200 grs.) **\$99**

Tortillas de harina (4 piezas) **\$34**

Aguacate (½ pieza) **\$66**

Aderezo **\$34**

PASTAS

Espagueti pomodoro (170 grs.) **\$239**
Con su tradicional salsa de tomate y queso parmesano.

Fetuccini al pesto con aceite de oliva (170 grs.) **\$239**
Salteado al pesto de albahaca con aceite de olivo.

Espagueti a la arrabiata (170 grs.) **\$239**
En una picosita salsa de tomate y chile quebrado.

Fetuccini Alfredo (170 grs.) **\$239**
Mezclado con salsa a la crema y trocitos de jamón.
*Complemente la pasta de su elección:

Con pollo (90 grs.) **\$299**
Con camarón (160 grs.) **\$349**

PLATILLOS LIGHT

Consomé de pollo con verduras (250 ml.) **\$99**
Elaborado sin grasa y servido con pechuga de pollo desmenuzada (60 grs.), zanahoria, calabacita y cilantro.

Vegetales asados “Betygon” **\$150**
Vegetales a la plancha con aceite de olivo y un toque de salsa de soya, servidos sobre tiernas hojas de lechuga (250 grs.).

Con pollo (90 grs.) **\$199**
Con camarón (80 grs.) **\$255**

Tallarines de calabacita (170 grs.) **\$125**
Calabacitas cortadas en tallarines y cocidas al dente; en salsa de jitomate y albahaca fresca.

Bollo vegetariano (60 grs.) **\$148**
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 grs.) **\$90**

Pay de queso (200 grs.) **\$99**
Acompañado con helado de vainilla (50 grs.)

Copa de helado (150 grs.) **\$99**
Fresa, Vainilla o chocolate.

DESAYUNO

Abanico de frutas (150 grs.) **\$99**
Sandía, melón, piña y papaya.

Parfait de frutas "Rosita" (100 grs.) **\$76**
Con melón, papaya, granola, yogurt natural, miel de abeja y manzana de decoración.

Hot Cakes (3 piezas, 150 grs.)
Naturales **\$99**
Con sabor fresa ó plátano ó manzana **\$115**

Pan Francés (4 piezas) **\$99**

Pan dulce de la casa (1 pieza) **\$30**

DESAYUNOS COMPLETOS Y ESPECIALES

Desayuno Continental **\$158**
Jugo de naranja (355 ml.), plato de frutas, pan dulce (1 pieza) o pan tostado (3 piezas), café o té (260 ml.).

Desayuno Americano **\$215**
Jugo de naranja (355 ml.) o plato de frutas (150 grs.), pan dulce (1 pieza) ó pan tostados (3 piezas), café o té. Elección de avena (200 ml.) en agua o leche con 1 ingrediente (plátano ó 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 grs.), Elección de Omelet (2 piezas de huevo) con queso y opción de 1 ingrediente (jamón 15 grs., salchicha 60 grs., tocino 20 grs. ó champiñones 15 grs.) 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.) **\$239**

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

Con jugo fresco de naranja ó jugo verde (355 ml.) **\$239**

DESAYUNOS DE LA GRANJA

Huevos al gusto **\$130**
(2 piezas con 1 ingrediente)
Revueltos naturales o fritos con jamón, salchicha, chorizo o a la mexicana; con frijoles y queso.

Omelette al gusto con queso **\$160**
(2 huevos con 2 ingredientes)
Jamón, salchicha, champiñones, tocino, chorizo o a la mexicana (30 grs.); con frijoles y queso.

Omelette de camarón (2 piezas de huevo) **\$242**
Delicioso omelette con queso y camarón (80 grs) acompañado de frijoles fritos.

DESAYUNOS REGIONALES

Huevos escalfados (poché) **\$148**
Dos huevos escalfados en agua, servidos sobre deliciosa rebanada de pan baguette tostado; con frijoles fritos.

Huevos rancheros con chilaquiles **\$129**
Dos huevos fritos sobre tortillas de maíz, bañados con salsa ranchera, servidos con chilaquiles (60 grs.) y frijoles fritos.

Huevos divorciados **\$130**
Dos huevos fritos sobre tortilla de maíz y jamón asado (15 grs.), bañados con salsa verde y roja, servidos con chilaquiles (60 grs.) y frijoles.

Huevos rancheros con jamón y chorizo **\$148**
Dos huevos fritos sobre una tortilla de maíz y frijoles, bañados con salsa ranchera, jamón (15 grs.) y chorizo (30 grs.).

Huevos con machaca de la casa (80 grs.) **\$198**
Carne deshebrada de res, mezclada con cebolla, chile poblano y 2 huevos revuelto, servidos con frijoles fritos y tortillas de harina o maíz.

Huevos a caballo **\$263**
Jugosa carne arrachera (180 grs.), con 1 pieza de huevo frito, frijoles, chilaquiles (60 grs.) y chile toreado.

Chilaquiles rojos o verdes (120 grs.) **\$130**
Tortilla de maíz crujiente, bañada con salsa ranchera o verde, crema y queso; y guarnición de frijoles fritos.
Con pollo (60 grs.) **\$159**

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.)	\$60
Grande (450 ml.)	\$98

Jugo de frutas naturales combinados
Zanahoria o Verde

Mediano (355 ml.)	\$70
Grande (450 ml.)	\$124

Licuada (355 ml., 60 grs. de fruta y 30 grs. de avena)

(Papaya, Plátanos, Melón, Fresa)

Con leche regular, light o deslactosada	\$70
Con leche de almendra	\$85

Chocomilk	\$70
-----------	------

Batido con agua (355 ml.)	\$67
(Papaya, sandía, melón, piña o fresa)	

Malteada (helado 150 ml. y leche 200 ml.)	\$113
(Fresa, Chocolate y Vainilla)	

Vaso de leche (260 ml.)

Entera (260 ml.)	\$35
Light o Deslactosada (260 ml.)	\$44
De Almendra (250 ml.)	\$75
Chocolate caliente (260 ml.)	\$66
Café Capuchino (260 ml.)	\$76
Café expresso (30 ml.)	\$55
Café americano ó Té (260 ml.)	\$55

GUARNICIÓN EXTRA

Ingredientes extras	\$34
Frijoles (60 grs.), pan tostado (3 piezas), tortillas de harina (4 piezas).	

Pieza de huevo extra (estrellado o revuelto natural)	\$33
---	------

Extra de:	\$66
Chilaquiles (60 grs.), jamón (4 piezas 60grs.), salchicha (2 piezas 60grs.), queso cottage (50 grs.), yogurt (150 grs.), aguacate (½ pieza), tocino (4 piezas, 30grs.), chorizo (30 grs.), hot cake (1 pieza).	

CEREALES

Avena caliente con agua (200 ml.) (Con manzana ó plátano y canela 60 grs.)	\$99
---	------

Avena caliente con leche (200 ml.) (Con manzana ó plátano y canela 60 grs.)	\$116
Yogurt con granola (150 ml.)	\$99

Cereal con leche (260 ml.) (1 pieza, 1 opción) Corn Flakes, Zucaritas ó Choco Krispis. (35 grs.)	\$76
--	------

"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."

BEBIDAS / MENÚ / BEVERAGES

CUBETA / BUCKET

(5 piezas; 5 pieces)

Botella/Bottle

Corona	\$238	355 ml
Pacifico	\$238	355 ml
Negra Modelo	\$250	355 ml

Lata/Can

Corona	\$238	355 ml
Pacifico	\$238	355 ml
Corona light	\$250	355 ml
Modelo Especial	\$250	355 ml
Indio	\$238	355 ml
Ultra	\$238	355 ml
Tecate	\$238	355 ml
Tecate lighth	\$238	355 ml

CERVEZA / BEER

Botella/Bottle

Corona	\$56	355 ml
Pacifico	\$56	355 ml
Negra Modelo	\$63	355 ml

Lata/Can

Corona	\$56	355 ml
Pacifico	\$56	355 ml
Tecate	\$56	355 ml
Indio	\$56	355 ml
Ultra	\$56	355 ml
Corona light	\$63	355 ml
Modelo Especial	\$63	355 ml
Tecate	\$56	355 ml
Tecate light	\$56	355 ml

CIELO ROJO / RED SKY

Botella/Bottle

Corona	\$104	355 ml
Pacifico	\$104	355 ml
Negra Modelo	\$113	355 ml

Lata/Can

Corona light	\$113	355 ml
Modelo Especial	\$113	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	\$129	44.35ml
Margarita de sabor	\$129	44.35ml
Daiquiri	\$129	44.35ml
Piña colada	\$129	44.35ml
Mojito	\$129	44.35ml
Cuba libre	\$129	44.35ml
Paralizador	\$129	44.35ml
Long Island	\$129	44.35ml
Mai Tai	\$129	44.35ml
Desarmador / Screwdriver	\$129	44.35ml
Ron Punch	\$129	44.35ml
Clementina	\$129	44.35ml
Tequila Sunrise Newton	\$129	44.35ml
Paloma	\$129	44.35ml
Sangria	\$129	44.35ml
Bloody César	\$129	44.35ml
Bloody Mary	\$129	44.35ml
Gin Tonic	\$129	44.35ml
Vodka Tonic	\$129	44.35ml
Tom Collins	\$129	44.35ml
Sex on the Beach	\$129	44.35ml

Coca-cola, Squirt, Sprite, Fanta	\$44	355ml
Agua Mineral	\$44	355ml
Coca-cola light (lata)	\$49	355ml
Limonada o Naranjada	\$77	473ml
(Agua Mineral o Natural)		
Botella de Agua	\$35	500ml
Botella de Agua	\$44	1Lt
Agua Quina	\$44	296ml
Clamato	\$77	296ml
Jarra de Limonada o Naranjada	\$259	2 Lt
(Agua Mineral o Natural)		
Piñada	\$95	296ml
Fresada	\$95	296ml
Pantera Rosa	\$95	296ml
Canica	\$46	355ml
Vaso térmico 14 oz c/sal y limón	\$33	30ml

TEQUILA

Newton	\$129	44.35 ml	\$1150	1 Lt
Cuervo Especial	\$129	44.35 ml	\$1780	990ml
Jimador	\$129	44.35 ml	\$1780	950ml
Tradicional	\$139	44.35 ml	\$1800	950ml
Cazadores	\$129	44.35 ml	\$1780	990ml
Herradura Reposado	\$159	44.35 ml	\$2180	700ml
Don Julio Reposado	\$159	44.35 ml	\$2180	700ml
Herradura Blanco	\$159	44.35 ml	\$2180	950ml

Precio en pesos mexicanos.
Impuestos incluidos.
Price in mexican pesos.
Taxes are included.

BEBIDAS / MENÚ / BEVERAGES

RON / RUM

Antillano	\$129 44.35 ml	\$1150 1 Lt
Bacardí Blanco	\$129 44.35 ml	\$1550 980ml
Bacardí Añejo	\$129 44.35 ml	\$1550 980ml
Appleton Special	\$139 44.35 ml	\$1780 950ml
Malibu	\$139 44.35 ml	\$1780 750ml
Appleton Estate	\$149 44.35 ml	\$1780 750ml

VODKA

Smirnoff	\$129 44.35 ml	\$1490 1 Lt
Wyborowa	\$129 44.35 ml	\$1490 750ml
Absolut	\$149 44.35 ml	\$1780 750ml
Oso Negro	\$129 44.35 ml	\$1380 1 Lt

BRANDY

Presidente	\$129 44.35 ml	\$1490 940 ml
Don Pedro	\$129 44.35 ml	\$1490 1 Lt
Torres 10	\$139 44.35 ml	\$1780 700ml

APERITIVO/DRINK

Martini seco	\$139 44.35 ml	\$1490 750ml
Anis dulce	\$129 44.35 ml	\$1260 750ml

DIGESTIVOS / DIGESTIVES

GINEBRA / GIN

Oso Negro	\$129 44.35 ml	\$1490 1 Lt
Beffeather	\$139 44.35 ml	\$1550 750 ml

Kahlúa	\$129 44.35 ml	\$1030 1 Lt
Amaretto Conti	\$129 44.35 ml	\$1260 750ml
Grand Marnier	\$149 44.35 ml	\$1490 700ml
Bailey´s	\$139 44.35 ml	\$1550 700ml

WHISKY

Buchanan´s	\$189 44.35 ml	\$2300 750ml
Jack Daniel´s	\$169 44.35 ml	\$2300 750ml
Johnnie Walker	\$149 44.35 ml	\$2180 700ml
Red Label		
Johnnie Walker	\$189 44.35 ml	\$2990 700ml
Black Label		
Chivas Regal	\$189 44.35 ml	\$2990 750ml
Canadian Mist	\$149 44.35 ml	\$2070 750ml

CREMAS / CREMES

Menta Verde	\$86 44.35 ml	\$630 750ml
Menta Blanca	\$86 44.35 ml	\$630 750ml
Licor de Durazno	\$86 44.35 ml	\$630 1 Lt
Licor de Fresa	\$86 44.35 ml	\$630 1 Lt
Licor de Plátano	\$86 44.35 ml	\$630 1 Lt
Licor de Naranja	\$86 44.35 ml	\$630 1 Lt

COGNAC

Remy Martin	\$207 44.35 ml	\$2990 700ml
Hennessy V.S.O.P.	\$207 44.35 ml	\$2990 750ml

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		

\$139 44.35 ml	\$630 750ml
\$139 44.35 ml	\$630 750ml
\$139 187.5 ml	\$630 750ml
\$139 44.35 ml	\$630 750ml
\$139 44.35 ml	\$630 750ml
\$139 44.35 ml	\$630 750ml

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 consultarlo 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)