

MENU

ENTRADAS.

AGUACHILE Delicioso aguachile verde con camarón, pepino y cebolla morada.	\$ 165.00
CEVICHE Pequeños trozos de pescado, pepino, mango, piña, cebolla morada, cilantro y un toque de menta.	\$ 165.00
SOPECITOS Con frijoles, cecina, longaniza o mixtos, queso y crema.	\$ 120.00
GUACAMOLE Acompañado de frijoles refritos y chicharrón.	\$ 120.00
CARPACHO DE ATÚN Atún laminado, cebolla morada, chile serrano, limón y salsa de soya.	\$ 180.00

ENSALADAS

MIXTA Lechuga, aguacate, pepino, jitomate, cebolla, queso de cabra y aceitunas.	\$ 130.00
CAPRESSE Rebanadas de jitomate, queso mozzarella, acompañada con aguacate y un toque de albahaca.	\$ 140.00
REGIONAL Espinaca, pera, fresa, queso de cabra, nuez caramelizada y suprema de naranja.	\$ 135.00

SOPAS

SOPA DE TORTILLA Acompañada con queso Cotija, crema y aguacate.	\$ 110.00
SOPA DE CEBOLLA Cebolla morada gratinada con queso provolone.	\$ 120.00
FIDEO SECO Acompañado con crema, queso y aguacate.	\$ 115.00

PRINCIPALES.

ENCHILADAS DE MOLE Rico mole de la región, rellenas de pollo, queso mozzarella derretido.	\$230.00
PARRILLADA DE CECINA O ARRACHERA La carne de su elección acompañada de guacamole, frijoles refritos y chiles toreados.	\$290.00
NEW YORK Acompañado de verduras al grill, ensalada verde o papas a la francesa.	\$420.00
CAMARONES EMPANIZADOS Camarones rellenos de queso philadelphia, empanizados con panco, sobre un espejo de salsa de mango con chile de árbol, acompañados con arroz blanco.	\$320.00
SALMÓN A LA PARRILLA Acompañado de verduras al grill y arroz blanco.	\$310.00
ROBALO A LA PLANCHA Filete de robalo con una costra de ajonjolí, acompañado de arroz blanco y verduras al grill.	\$310.00
HAMBURGUESA 250gm de carne, tocino, queso y piña, acompañada de papas a la francesa.	\$210.00
FETUCCINI ALFREDO Acompañado con camarones.	\$280.00
SPAGHETTI A LA BOLOÑESA Acompañado con ensalada mixta.	\$260.00

POSTRES.

PAY DE LIMÓN Con un toque de mermelada de frutos rojos.	\$85.00
CLUMBLE DE MANZANA Acompañado con helado de vainilla.	\$95.00
PAN DE ELOTE O PLÁTANO Con un toque de mermelada de frutos rojos.	\$85.00
NIEVES ARTESANALES	\$65.00

Finca *Catalina*
HOTEL BOUTIQUE