Le invitamos a viajar por México y disfrutar de un sinfín de exquisitos platillos que combinan historia y tradición. Cada estado de la República ofrece maravillas culinarias deliciosamente representativas que evocan recuerdos. Deseamos que lleve en su memoria esta fascinante experiencia gastronómica.

Alegría de México

QUE NOS CANTE EL MAR

ENSALADA VERDE
Preparada con hierbas frescas: cilantro, hierbabuena, espinaca, perejil, tomate cherry, aguacate y queso feta con vinagreta de tallos de cilantro y perejil

ENSALADA DE NOPALES
Ensalada del estado de México donde se cosechan los mejores nopales del país. Elaborada con cilantro, cebolla, queso fresco, sal gruesa, polvo de chile, acompañada con caldo del mismo nopal frío y ahumado

COCTEL DE CARACOL BLANCO
Como se prepara en el estado de Guerrero: salsa coctelera hecha en casa, acompañado de pepino, jícama, aguacate, cilantro, cebolla, galletas deshidratadas de maíz

AGUACHILE DE PESCA DEL DÍA *
Platillo de las costas del estado de Sinaloa con los mejores mariscos de la república: pescado fresco y camarón asado marinados en jugo de limón, tomate y un toque ligero de chile de árbol seco, acompañado de pepino, aguacate y cebolla morada

DE LOS CAMPOS DE MAÍZ

CODZITOS
Un delicioso antojito yucateco, que en lengua maya significa *enrolladitos*: sofrito de tomate acompañado de un enrolladito de tortilla de maíz con un toque de queso

EMPANADAS
Antojitos elaborados en toda la república mexicana con distintos rellenos según la región. Hechas a base de masa de maíz acompañadas de salsa roja tamulada asada

TETELAS DE CHICHARRÓN
Popular antojito del estado de Oaxaca: tortilla de maíz hecha a mano, rellenas de chicharrón, cocidas al comal, acompañadas de frijol, crema, queso y puré de aguacate

SALBUTES DE ESQUITES
Platillo de la cocina tradicional yucateca que consiste en una tortilla de maíz frita servida con esquites, mayonesa, queso, epazote y polvo de chile

Sopa para el alma

DE LIMA
Plato tradicional del estado de Yucatán: hecha con pollo, jugo de lima y chile dulce, se sirve con julianas de tortilla

CREMA POBLANA
Acompañada de elote, queso fresco y rajas de chile poblano asado

DE TORTILLA
Sopa de tortilla o sopa azteca de origen prehispánico del estado de Tlaxcala: con tortilla de maíz frita, caldo de tomate, perfumada con epazote, acompañada de aguacate, queso fresco y crema de rancho

La tradición del pueblo

BRANZINO EN PIPIÁN ROJO
Platillo prehispánico de la antigua Tenochtitlán con chile rojo, tomates y pepitas de calabaza, acompañado de coliflor asada y sofrito de espinaca

PULPO AL AJILLO
Pulpo con chile guajillo y ajo servido con guacamole, julianas de camote, tomate cherry, cebolla y brotes

POLLO CON MOLE POBLANO
Es considerado uno de los moles más complejos, fusionando los ingredientes españoles y prehispánicos, dando como resultado este mole, el cual se distingue por su exquisito sabor, acompañado con arroz rojo y tortillas hechas a mano

CHILMOLE DE PAVO
Clásico de la comida yucateca el cual se espesa con maíz, se sirve con picadillo, relleno de huevo cocido llamado buut', calabaza redonda y zanahoria

LECHÓN EN ACHIOTE
Lechón cocido a baja temperatura con salsa de achiote utilizado en la cocina yucateca. Acompañado de frijol, salsa xnipec, cebolla asada y tortillas hechas a mano

RES EN SALSA ESTILO SINALOA
Sirloin con salsa al estilo Sinaloa perfecta para acompañar una carne suave. Se sirve con puré de papa, papas fritas y cebolla asada

MOLOTES DE PLÁTANO MACHO
Rellenos de queso y frijol, acompañados de caldillo de tomate

CHILES RELLENOS
Chile poblano relleno de frijoles refritos, flor de calabaza bañados en salsa de tomate

El rinconcito del taco

DE CHAMPIÑÓN PIBIL
Champiñones marinados al estilo pibil con cebolla morada y limón

DE LECHUGA CON LENTEJAS
Opción vegana para aquellos que les gusta disfrutar de los sabores naturales y frescos, elaborados con lechuga larga, lentejas preparadas a la mexicana con un toque de plátano macho frito

TACOS DE BARBACOA ESTILO HIDALGO
Platillo tradicional del estado de Hidalgo: borrego, arroz, garbanzo. Se entierra en el suelo con leña, se cubre con hojas de maguey y se cocina por 8 horas, se acompaña con tortillas hechas a mano y una salsa borracha a base de cerveza

DE SUADERO DE RIB EYE
Tacos estilo callejero de la ciudad de México, hechos a base de chicharrón de ribeye acompañados de cebolla, cilantro y salsa roja tamulada

AL PASTOR
Los más populares en todo México, platillo de ascendencia libanesa similar al shawarma. Están hechos con carne de cerdo, piña asada, cebolla, cilantro y salsa roja tamulada

TACO DE CAMARONES ESTILO ENSENADA
Receta insignia de Ensenada, Baja California: con camarón frito, tortillas hechas a mano, queso fundido acompañado de mayonesa de chile xcatic, cebolla, tomate y cilantro

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.

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

Vegetariano **Vegano** **Picante**

Los cocteles

MARGARITA ROSE
Remedio para el mal humor: un chorrito de tequila, un chorrito de limón y un poquito de chilito pa' aliviar el corazón

TEQUILA MULE
Almuerza bien, come más, un traguito de tequila y vivirás, con jengibre y jugo de limón

MEZCAL TONIC
Dicen que tomando pierdes la cabeza y el dinero, pero a mi me crece el pecho con ese mezcal del bueno con agua tónica y toronja

MEXICAN PALOMA
Borrachita de tequila llevo siempre el alma mía con juguito de limón y sal para esta cruel melancolía

MEZCALITA DE TAMARINDO
Cuentan que en Oaxaca se toma el mezcal con café, pero aquí me lo tomo todo al derecho y al revés con chile ancho y jugo de naranja

JARRITO LOCO
Estrellita, ¿dónde estás? Llévame, por favorcito, al siguiente bar: tequila, limón y frutas cítricas

SANGRIA MOCKTAIL
Sin duda, una de las bebidas más populares de sabor ligero y refrescante

Los digestivos

MAYORDOMO
El placer del licor de café, de aroma y sabor dulce con un toque de amaretto y chocolate

CREMA DE MEZCAL
Para los mezcalómanos: persona afecta y aficionada al mezcal. Digestivo atractivo a la vista y sutil al paladar

CREMA DE TEQUILA
Quita penas, de textura y sabor incomparable que mantiene al espíritu afable

XTABENTÚN
El elixir de la península de Yucatán, licor elaborado con flores de xtabentún y un toque de miel

CARAJILLO
Impetuosa bebida de café y Licor 43, destacada por su color y sabor caramelizado

Los helados

HELADO DE DULCE DE LECHE

HELADO DE TRES LECHES

HELADO DE MEZCAL

NIEVE DE LIMÓN

La dulce serendipia

FLAN LEMONGRASS
Flan de suave textura y de sabor cítrico sorprendente acompañado de frutas tropicales

PLÁTANOS FLAMEADOS
Deléitese con nuestros deliciosos plátanos flameados con ron preparados en su mesa, servidos con helado de vainilla

PASTEL DE TRES LECHES
Este pastel conquistará su paladar, pero ahora con un toque de chocolate: suave bizcocho de chocolate, helado de vainilla y raspadura de chocolate

CHURROS
Pruebe nuestros crujientes churros azucarados con un toque de canela acompañados con chocolate de la abuelita

MARQUESITA
Delicioso postre tradicional yucateco: láminas de crepa crujiente, rellenas de queso de bola y Nutella

Los cafés

REGULAR **ESPRESSO**

CAPUCHINO **LATTE**

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.