

## Aperitivos

- GF** **Pimientos Rostizados y Cangrejo** **380**  
Cangrejo de la localidad, pimientos rostizados, cilantro, aderezo de sambal
- DF** **Tiradito de Atún** **345**  
Aceite de ajonjolí picante, esencia de cebollín, compota de manzana verde, betabel al vacío, jícama, aguacate, wonton crocante
- Pork Belly Crocante** **290**  
Glase picante de cacahuete, manzana verde, cilantro, cebollín
- GF** **V** **Hongo Portobello Relleno** **340**  
Jitomate cherry rostizado, queso feta, aguacate, zanahoria, hierbas frescas

## Ensaladas

- GF** **DF** **V** **Quinoa y Aguacate** **290**  
Quinoa, pimientos, cilantro, tomates cherry, vinagreta de cítricos y vino blanco
- GF** **V** **Burrata** **430**  
Queso burrata, duraznos a la parrilla, jitomate cherry, albahaca, reducción de balsámico, aceite de oliva extra virgen
- GF** **V** **Ensalada de Elote Tostado** **290**  
Elote tatemado, queso de cabra, jitomate, cebolla, pimienta, cebollín, cilantro, pepino persa, vinagreta de jalapeño
- GF** **DF** **Ensalada de Camarón Azul y Pulpo** **530**  
Camarón cocido, pulpo, cebolla, jitomate, orégano fresco, pimientos, aceitunas, cilantro, vinagreta de zest de limón

## Sopas

- Chowder de Elote** **345**  
Almeja chocolata, elote amarillo, papa, tocino, hogaza de pan
- GF** **DF** **V** **Espinacas y Lentejas** **270**  
Lentejas cocidas a fuego lento con espinacas orgánicas cocidas en caldo de verduras, acompañado de croton con hierbas de temporada
- Sopa de Cebolla** **270**  
Cebolla amarilla, consomé de res, crotones de brioche, queso gruyere gratinado

## Sabor a México

- (GF) (DF) (V)
**Birria de Hongos Salvajes** 380  
 Mezcla de hongos, adobo, cebolla, cilantro, limón, tortillas de maíz
- (DF)
**Chamorro de Puerco y Manchamanteles** 430  
 Tamal de frijol, plátano macho, chamorro de puerco de lenta cocción, tradicional manchamanteles
- (GF) (DF)
**Pollo a la Leña** 455  
 Marinado con adobo, papas al sartén, tomillo, cebolla curtida, salsa de aguacate
- (GF)
**Huachinango Zarandeado** 530  
 Arroz rojo, cebolla parrillada, elote rostizado, salsa tatemada, limón, tortillas de maíz
- (GF)
**Camarones al Sartén** 485  
 Ajillo beurre blanc, puré de papa, estofado de acelgas
- (GF)
**Tampiqueña** 650  
 Arrachera, frijoles negros, chimichurri de guajillo, rajas de chile poblano, enchiladas de hongos, tortillas de maíz

## Platillos Insignia

- Lasagna Casserole** 550  
 Boloñesa de res, salsa blanca, queso mozzarella, queso parmesano
- (V)
**Empanadas Capresse** 320  
 Rellenas de tomate cherry, albahaca fresca, y queso mozzarella fresco, acompañadas con pesto de cilantro
- Paella Estilo Siempre** 660  
 Almeja chocolata, camarones, pulpo, callo de almeja, chorizo español, arroz al azafrán
- Salmón Rostizado** 595  
 Risotto de quinoa, vegetales brunoise, mantequilla de té limón
- Pollo a la Parmesana** 485  
 Pechuga rellena de queso mozzarella, costra de parmesano, salsa de piancone, spaghetti aglio olio

## Postres

- (V)
**Selección de Helados y Sorbetes** 150  
 Vainilla, dulce de leche, chocolate, sorbete de coco, sorbete de moras
- (V)
**Pastel de Tres Leches** 185  
 Rompope de coco, merengue italiano rostizado
- (V)
**Churros Tradicionales** 185  
 Relleno de cajeta, salsa de chocolate
- (V)
**Strudel de Manzana** 185  
 Strudel tradicional, helado de vainilla, azúcar glass
- (V)
**Brownie Tibio de Dátil** 185  
 Helado de horchata, ensalada de frutos rojos

(GF) Libre de Gluten

(DF) Libre de Lactosa

(V) Vegetariano

## ★ Menú Golden

### PLATILLOS CON CARGO EXTRA

|  |   |
|--|---|
| <p><b>GF</b> <b>Costilla de Cordero (250 gr)</b><br/>Costilla de cordero flameado con mezcal oaxaqueño, mantequilla de guajillo, acompañado con lentejas al curry, mermelada de durazno y reducción de menta</p> | <p><b>EP 1,920</b>      <b>AI 1,600</b></p> |
| <p><b>Cowboy Steak (500 gr)</b><br/>Cowboy flameado con tequila y mantequilla, acompañado con papas gratinadas, espárragos y reducción de vino tinto</p>   | <p><b>EP 2,160</b>      <b>AI 1,800</b></p> |
| <p><b>GF</b> <b>Langosta (800 gr)</b><br/>Langosta rostizada, chimichurri, acompañada con vegetales a la parrilla, puré de papa y mantequilla de ajo</p>   | <p><b>EP 2,725</b>      <b>AI 2,270</b></p> |
| <p><b>GF</b> <b>Costillas de Res Braseadas</b><br/>Costilla braseada, acompañada de brócoli rostizado y puré de papa al cebollín</p>   | <p><b>EP 1,405</b>      <b>AI 1,100</b></p> |
| <p><b>GF</b> <b>Mar y Tierra</b><br/>Filete (220 gr), Camarones U- 12 (180 gr), acompañados de puré de papa y espárragos a la parrilla</p>   | <p><b>EP 1,920</b>      <b>AI 1,600</b></p> |

**EP** Indica Precio Regular / **AI** Indica Precio Especial con su Plan Todo Incluido

**GF** Libre de Gluten

**DF** Libre de Lactosa

**V** Vegetariano

En cumplimiento con normas de salubridad referentes a ingredientes crudos, se sirve el platillo bajo riesgo del consumidor.

Todos los platillos en los hoteles Pueblo Bonito son libres de grasas trans. Los precios están en Moneda Nacional. IVA incluido.