



PALLADIUMHOTELGROUP.COM



ESPAÑOL

BARRA DE ENSALADAS

- PAPA CON CHORIZO 🍴
- SALSA PICANTE HECHA EN CASA 🍴🌶️🌶️🌶️
- PICO DE GALLO 🍴🌿
- GUACAMOLE 🍴🌿
- JALAPEÑOS ENCURTIDOS 🍴🌶️🌶️🌶️
- ENSALADA DE POLLO TIKINXIC 🍴🌶️🌶️🌶️
- CEVICHE DE PESCADO ESTILO YUCATÁN 🍴
- COCTEL DE CAMARONES ESTILO ACAPULCO 🍴
- ATÚN ESTILO MEXICANA 🍴🌶️🌶️🌶️
- RAJAS POBLANAS CON ELOTE Y MAYONESA 🍴🌿
- ENSALADA DE NOPALES ESTILO DF 🍴
- BUÑUELOS DE FLOR DE CALABAZA CON QUESO Y SALSA DE MOLE
- CREMA AGRIA 🍴
- QUESO FUNDIDO
- ENSALADA MIXTA 🍴🌿
- VINAGRETA MEXICANA 🍴🌿
- ADEREZO DE CHIPOTLE 🍴🌶️🌶️🌶️
- PIÑA 🍴🌿
- HUEVO A LA MEXICANA 🍴
- SALSA VERDE NO PICANTE 🍴🌿
- TAMALES RELLENOS DE RES Y DE POLLO
- NACHOS DE MAÍZ 🍴🌿

BOTANA

- CHICHARRÓN DE CERDO CON GUACAMOLE 🍴

ENTRANTES

- ATÚN EN CARNITAS 🍴
- Puerto Vallarta
- ENCHILADAS ROJAS DE POLLO 🍴
- De la cocina de mamá
- JALAPEÑOS RELLENOS DE ATÚN 🍴🌶️🌶️🌶️
- De baja california
- TOSTADAS DE PATA 🍴
- Receta de la abuela
- SOPA DE TORTILLA 🍴
- Del interior del país

PRINCIPAL

- COCHINITA PIBIL 🍴
- De la cocina maya
- CHAMORRO DE CERDO EN SALSA DE MOLCAJETE 🍴
- De Guadalajara
- PECHUGA DE PAVO CON RELLENO NEGRO 🍴
- De Tlaxcala
- POLLO CON MOLE 🍴
- De Puebla
- FAJITAS DE RES O POLLO CON TORTILLA DE TRIGO O DE MAIZ
- De la ciudad de México
- 🍴 SI PIDEN CON TORTILLA DE MAIZ
- HUARACHE CON ARRACHERA 🍴
- Del pueblo del Chef
- PESCADO ENVUELTO 🍴🌶️🌶️
- De la costa de Oaxaca
- CAMARONES LA ADELITA 🍴
- POZOLE ROJO ESTILO JALISCO 🍴

MENU VEGANO Y VEGETARIANO

- ENCHILADAS CON MOLE POBLANO 🍴🌿
- CALABAZAS A LA MEXICANA 🍴🌿
- BURRITO DEL HUERTO 🍴🌿
- HUARACHE VEGETARIANO 🍴🌿
- PAMBAZO DE PAPA 🍴🌿

Baguette relleno de papa martajada, frijoles y lechuga



PLATILLO VEGETARIANO



PLATILLO LIBRE DE GLUTEN

Para los más atrevidos: consulta con tu camarero el grado de picante deseado



ENGLISH

SALAD BAR

- POTATO WITH CHORIZO 🍴
- HOMEMADE SPICY SAUCE 🍴🌶️🌶️🌶️
- PICO DE GALLO SALAD 🍴🌿
- GUACAMOLE 🍴🌿
- PICKLED JALAPEÑOS 🍴🌶️🌶️🌶️
- TIKIN XIC CHICKEN SALAD 🍴🌶️🌶️🌶️
- YUCATÁN-STYLE FISH CEVICHE 🍴
- ACAPULCO-STYLE SHRIMP COCKTAIL 🍴
- MEXICAN-STYLE TUNA 🍴🌶️🌶️🌶️
- SLICED POBLANO CHILES WITH ELOTE CORN AND MAYONNAISE 🍴🌿
- MEXICO CITY-STYLE NOPALES SALAD 🍴
- SQUASH BLOSSOM FRITTERS WITH CHEESE AND MOLE SAUCE
- SOUR CREAM 🍴
- MELTED CHEESE
- MIXED SALAD 🍴🌿
- MEXICAN VINAIGRETTE 🍴🌿
- CHIPOTLE SEASONING 🍴🌶️🌶️🌶️
- PINEAPPLE 🍴🌿
- MEXICAN-STYLE EGGS 🍴
- GREEN SAUCE (NOT SPICY) 🍴🌿
- STUFFED BEEF AND CHICKEN TAMALES
- CORN CHIP NACHOS 🍴🌿

SNACKS

- PORK RINDS WITH GUACAMOLE 🍴

STARTERS

- TUNA CARNITAS 🍴
- Puerto Vallarta
- RED ENCHILADAS WITH CHICKEN 🍴
- Straight from Mama's kitchen
- TUNA-STUFFED JALAPEÑOS 🍴🌶️🌶️🌶️
- From Baja California
- "COW FOOT" TOSTADAS 🍴
- Grandma's recipe
- TORTILLA SOUP 🍴
- Inland dish



VEGETARIAN DISH



GLUTEN FREE DISH

For the more daring: tell your waiter how spicy you like your food



MAIN COURSE

- COCHINITA PIBIL 🍴
- Mayan slow-roasted pork dish
- GUADALAJARA HAM HOCK IN MOLCAJETE SAUCE 🍴
- TLAXCALA-STYLE TURKEY BREAST WITH BLACK STUFFING 🍴
- PUEBLA-STYLE CHICKEN WITH MOLE SAUCE 🍴
- BEEF OR CHICKEN FAJITAS WITH CORN OR WHEAT TORTILLA
- Mexico City recipe
- 🍴 IF ORDERED WITH CORN TORTILLA
- SKIRT STEAK "SANDAL" 🍴
- Recipe from the chef's village
- OAXACA COAST-STYLE WRAPPED FISH 🍴🌶️🌶️
- LA ADELITA SHRIMP 🍴
- JALISCO-STYLE RED POZOLE STEW 🍴

VEGETARIAN AND VEGAN MENU

- ENCHILADAS WITH POBLANO MOLE 🍴🌿
- MEXICAN-STYLE SQUASH 🍴🌿
- GARDEN BURRITO 🍴🌿
- VEGETARIAN "SANDAL" 🍴🌿
- POTATO-STUFFED PAMBAZO 🍴🌿

Baguette stuffed with mashed potato, beans, and lettuce





POSTRES | DESSERTS

Flan de coco
Coconut flan



Pastel de chocolate
Chocolate cake



Mousse de naranja 
Orange mousse



Helados variados 
A selection of ice cream



Pastel de 3 leches
Tres leches cake



Frutas tropicales  
Tropical fruit medley

Hojaldre de manzana
Apple puff pastry



VEGETARIANO | VEGETARIAN



PLATILLO LIBRE DE GLUTEN | GLUTEN FREE DISH

