



PALLADIUMHOTELGROUP.COM

ESPAÑOL

ENTRADAS

Ceviche de pescado (Acapulco) ④
Filete de pescado blanco con salsa de tomate, pico de gallo y aguacate, acompañado con totopos.

Aguachile de camarón (Sonora) ④
Camarones cocido en jugo de limón y sumergidos en salsa de aguachile.

Ensalada de nopales (CDMX) ④
Nopalitos con queso panela y elotes asados, mezclados con jitomate, cebolla y cilantro, servido con verdolaga aderezada con vinagreta de orégano.

Queso fundido (Coahuila)
Queso fundido con chorizo o champiñones flameados con tequila.

Gorditas de chicharrón (CDMX)
Gordita de chicharrón prensado servido con salsa de tomate y queso.

Chimichanga de res (Sonora)
Tinga de res envuelta con tortilla de harina y frita, servido con lechuga, queso panela y crema.

Huarache de rib eye (CDMX)
Tortilla ovalada de masa de maíz azul servido con frijoles, rib eye asado, queso panela y lechuga.

Jaiba rellena (Vallarta)
Rellena con pulpa de jaiba y gratinada con queso manchego, servido con arroz.

Tostadas de salpicón (Mérida)
Ensalada de carne de res marinado con naranja agria, tomate, cebolla morada, servido en una tortilla frita y guacamole.

SOPAS

Sopa de tortilla (Tlaxcala)
Sopa hecha a base de un caldo de tomate y tortilla de maíz, servido con aguacate, tiras de tortilla, queso panela y crema.

Mole de olla (CDMX)
Caldo rojo de res acompañado con elote, zanahoria, ejote y chayote.

Caldo de queso (Sonora)
Caldo de queso con pimientos y papas, servido con queso fresco y toque de chile serrano.

④ PLATILLO VEGETARIANO ⑤ PLATILLO LIBRE DE GLUTEN



PLATOS FUERTES

Filete de mero en salsa de tres chiles (Veracruz)
Cocinado a la plancha, servido con salsa de tres chiles acompañado de arroz blanco.

Pollo en mole (Puebla)
Pierna y muslo de pollo servido con mole poblano acompañado con arroz y plátano frito.

Tampiqueña de res (Tamaulipas)
Arrachera a la parrilla acompañado de frijoles, guacamole, rajas poblanas y enmolada.

Lechón al horno (Yucatán) ④
Cochinillo marinado con especias mayas y cocina al horno, servido en salsa verde y chochoyotes de masa azul y ensalada de verdolaga.

Camarones y pulpo al ajillo (Guerrero) ④
Cocinado al sartén con aceite de oliva, chile guajillo y ajo, servido con arroz.

Enchiladas vegetarianas (Cuernavaca) ⑤
Tortillas de maíz rellena de papa y frijoles servidas con salsa roja y salsa verde.

Tacos de camarón
Taco ranchero de camarón, servido con tomate, cebolla y aguacate.

Trilogía de tacos
Tacos en tortillas de maíz, de rib eye, cecina y carne enchilada, acompañado con salsa molcajete.

Fajitas mixtas
Fajita de res y pollo servido con frijoles y guacamole acompañado con tortillas de harina o maíz.

Burrito de camarón
Burro de camarón con aguacate, queso y lechuga, empanizado y frito acompañado con arroz.

ENGLISH

STARTERS

Fish ceviche (Acapulco) ④
Raw white fish fillets garnished with tomato, pico de gallo and guacamole, served with tortilla chips.

Aguachile shrimp (Sonora) ④
Fresh shrimp cooked in lemon juice and soaked in aguachile sauce.

Nopal salad (CDMX) ④
Tender prickly pear cactus pads with panela cheese and grilled corn, mixed with tomato, onion and cilantro, served with a purslane salad and an oregano vinaigrette dressing.

Melted cheese (Coahuila)
Melted cheese with chorizo or mushrooms and flambéed with tequila.

Gorditas de chicharrón (CDMX)
Pastry stuffed with a spiced pork rind stew and served with tomato sauce and cheese.

Beef chimichanga (Sonora)
Fried flour tortilla filled with tinga, a shredded beef stew, and served with lettuce, panela cheese and cream.

Rib eye huarache (CDMX)
An oval tortilla prepared with blue corn dough, served with beans, roasted rib eye steak, panela cheese and lettuce.

Jaiba rellena (Vallarta)
Crab shell stuffed with crab meat and cooked au gratin with manchego cheese, served with rice.

Tostadas de salpicón (Mérida)
Salad prepared with shredded beef marinated in bitter oranges, tomatoes and red onions, served in a fried tortilla and topped with guacamole.

SOUPS

Tortilla soup (Tlaxcala)
A soup made with a tomato and corn tortilla broth, served with avocado, tortilla strips, panela cheese and cream.

Mole de olla (CDMX)
A red beef broth accompanied by corn, carrots, green beans, and chayote squash.

Cheese broth (Sonora)
Cheese broth with peppers and potatoes, served with fresh cheese and a hint of serrano chiles.

MAIN DISHES

Fillet of halibut in a three chile sauce (Veracruz)
Grilled halibut fillet, served with a three chile sauce and served with white rice.

Pollo en mole (Puebla)
Chicken leg and thigh prepared with mole poblano sauce and served with rice and fried banana.

Beef tampiqueña (Tamaulipas)
Grilled flank steak served with beans, guacamole, sliced poblano chiles and tortillas baked in a mole sauce.

Roasted suckling pig (Yucatán) ④
Suckling pig marinated in Mayan spices and roasted in the oven, served in green sauce, blue corn chochoyote and purslane salad.

Shrimp and octopus al ajillo (Guerrero) ④
Shrimp and octopus sautéed in olive oil, guajillo chile and garlic, served with rice.

Vegetarian enchiladas (Cuernavaca) ⑤
Corn tortillas stuffed with potatoes and beans served with red and green sauces.

Shrimp tacos
Soft corn flour tortillas filled with shrimp, served with tomato, onion and avocado.

Taco trio
Three soft corn flour tortillas filled with rib eye, dried salted beef and spicy dry salted beef served with molcajete sauce.

Mixed fajitas
Beef and chicken fajitas served with beans and guacamole, accompanied by flour or corn tortillas.

Shrimp burrito
Flour tortilla filled with shrimp, avocado, lettuce and cheese, breaded then fried and served with rice.

④ VEGETARIAN DISH ⑤ GLUTEN-FREE DISH





POSTRES | DESSERTS

Chimichanga de manzana y queso crema
Apple chimichanga and cream cheese



Pastel de queso de bola
Edam cheese cake



Pan de elote con salsa de rompopo
Corn bread served with rompopo sauce



**Churros con salsa de cajeta, chocolate
y un shot de chocolate caliente**
Churros with cajeta caramel sauce, chocolate
and a shot of hot chocolate

