



Yogures y muesli

COPA DE YOGUR 
Con frutos del bosque



COPA DE YOGUR
Con avena, piña y menta fresca



MUESLI
Con plátano y yogur griego

MUESLI 
Con compota de macedonia de frutas

Jugos

JUGO RICO EN VITAMINA A  
Naranja, zanahoria y jengibre

JUGO ANTIOXIDANTE  
Piña, plátano y papaya

JUGO VERDE  
Melón verde, chía, pepino y espinaca

Tostadas


BASE DE FRIJOLES
Chorizo y huevo frito

BASE QUESO CREMA
Pavo y espinacas

BASE DE CREMA
Maní y frutos rojos

BASE DE NUTELLA
Plátano y nuez

Omelettes y huevos


OMELETTE AL GUSTO 
Queso, jamón, tomate, cebolla, espinaca,
pimiento morrón y champiñones

OMELETTE DE CLARAS 
Jamón de pavo, tomates, champiñones,
pimientos y queso ricotta

HUEVO BENEDICTINOS
Pochados sobre un muffin inglés
con lomo canadiense y salsa holandesa

HUEVOS RANCHEROS 
Huevos fritos con jalapeño, cebolla
y salsa roja

Rincón mexicano

CHILAQUILES 
En salsa verde o roja,
acompañados de frijoles

PUNTAS DE RES
Acompañadas de queso panela

Bagels y sándwiches

BAGEL DE SALMÓN
Salmón ahumado y queso crema

SÁNDWICH MIXTO

SÁNDWICH DE ATÚN
Atún, mayonesa, tomate y lechuga

* Elige tu bagel: natural, integral, con ajonjolí y parmesano * Elige tu pan de molde: blanco, integral y multi grano

Waffles y hotcakes

HOTCAKE
con tocino crujiente

WAFFLE
con salsa de chocolate y crema chantilly

HOTCAKE
con compota de mango y fruta de la pasión

 Plátillo libre de gluten

 Plátillo vegetariano

 Alimento crudo

PALLADIUMHOTELGROUP.COM

Yoghurt & muesli

CUP OF YOGURT

with berries

CUP OF YOGURT

With oats, pineapple and fresh mint

MUESLI

With banana and Greek yoghurt

MUESLI

With fruit compote

Toast

BEANS

Sausage and fried egg

CREAM CHEESE

Turkey and spinach

Omelettes & eggs

OMELETTES

Choose your bread: cheese, ham, tomato, onion, spinach, pepper and mushroom

EGG WHITE OMELETTE

Turkey, tomato, mushrooms, peppers and ricotta cheese

Mexican corner

CHILAQUILES

In red or green salsa with beans

Bagels & sandwiches

SMOKED SALMON AND CREAM CHEESE

TUNA SANDWICH

Tuna, mayonnaise, tomato and lettuce

* Bagel varieties: plain, wholewheat, sesame and Parmesan cheese * Choose your bread: white, wholewheat wheat and multigrain

Waffles & hotcakes

HOTCAKE

with crispy bacon

HOTCAKE

with mango and passion fruit compote

Juice

VITAMIN A JUICE

Orange, carrot and ginger

ANTIOXIDANT JUICE

Pineapple, banana and papaya

GREEN JUICE

Honeydew melon, chia seeds, cucumber and spinach

PEANUT BUTTER AND MIXED FRUIT

NUTELLA

Banana and walnut

EGGS BENEDICT

Poached eggs over an English muffin, Canadian bacon and Hollandaise sauce

RANCHERO EGGS

Fried egg with jalapeño pepper, onion and salsa

BEEF STRIPS


With panela cheese

MIXED SANDWICH

WAFFLE

with chocolate sauce and whipped cream

 Gluten free dish

 Vegetarian dish

 Raw food

PALLADIUMHOTELGROUP.COM

THE
NEST



ENTRADAS FRÍAS

SASHIMI DE ATÚN MARINADO

En salsa ponzu, con aguacate y pepino

ENSALADA SALUDABLE

Con pollo a la parrilla marinado con vinagreta de cítricos y tapioca, con hojas tiernas de lechuga, betabel y pera Beurré Bosc

GUACAMOLE

Servido con una ensaladita de jitomates cherry y pepino, marinado con aceite de paprika ahumada

ENTRADAS CALIENTES

TACOS DE PULPO AL PASTOR

Acompañados con salsa de mango y chile serrano

TAQUITOS DORADOS DE PULPA DE JAIBA

Enriquecidos con salsa cremosa de Sriracha y acompañados con guacamole

SOPA Y CREMA

CREMA DE CALABAZA DE CASTILLA

Servida con crocante de pan de elote y aceite de trufa

SOPA DE MARISCOS CON AROMA DE ALBAHACA

PLATOS PRINCIPALES

FILETE DE PESCADO ROSTIZADO CON MANTEQUILLA DE ACHIOTE

En salsa de limón, montado sobre arroz blanco y ejotes tiernos

PECHUGA DE POLLO RELLENA DE QUESO MOZZARELLA FRESCO Y ESPINACAS

Servida sobre un champiñón Portobello gratinado con salsa de chile poblano y espárragos

ARRACHERA ASADA

Servida con medallones de papa al pesto y salsa de merlot

COSTILLAS DE CERDO BBQ

Con una guarnición de elote amarillo cocinado en mantequilla y puré de papa con ajo confitado

BROCHETAS DE PESCADO A LA PARRILLA Y CEBOLLAS CAMBRAY ASADAS

Montadas en arroz al cilantro y con salsa de fruta de la pasión

CAMARONES AL TAMARINDO




Guisados con chile poblano escalfado, jitomate cherry y cubos de mango, enriquecidos con vino blanco, pulpa de tamarindo y tinta de calamar

FETUCCINI DE MARISCOS

Variedad de mariscos sarteneados con salsa pomodoro y caldo de camarón con aroma de albahaca

*Pregunta a tu mesero acerca de nuestra oferta diaria de pescados a la plancha y carnes al grill

CONSUMIR ALIMENTOS CRUDOS PUEDE PRESENTAR UN RIESGO PARA SU SALUD.

-  Platillo libre de gluten
-  Platillo vegetariano
-  Alimento crudo

COLD STARTERS

TUNA SASHIMI

Marinated in ponzu sauce, with avocado and cucumber

HEALTHY SALAD

With grilled chicken breast, marinated with citrus vinaigrette and tapioca, with tender leaves of lettuce, beets and Beurré Bosc pear

GUACAMOLE

Served with a salad of cherry tomatoes and cucumber, marinated with smoked paprika oil

HOT STARTERS

AL PASTOR OCTOPUS TACOS

Accompanied with mango sauce and serrano chile

GOLDEN CRAB PULP TAQUITOS

Enriched with creamy Sriracha sauce and accompanied with guacamole

SOUP AND CREAM

CASTILLA PUMPKIN CREAM

Served with crispy corn bread and truffle oil

SEAFOOD SOUP WITH BASIL SCENT

MAIN COURSES

ROASTED FISH FILLET WITH ACHIOTE BUTTER

With lemon sauce, served over a bed of white rice and green beans

CHICKEN BREAST FILLED WITH MOZZARELLA CHEESE AND SPINACH

Served over a Portobello mushroom, with a Poblano chili gratin and asparagus sauce

ROASTED HANGER STEAK

Served with pesto potato medallions and merlot sauce

BBQ PORK RIBS

With yellow corn cooked in butter and mashed potatoes with garlic confit

GRILLED FISH SKEWERS AND ROASTED CAMBRAY ONIONS

Served over coriander rice and accompanied with passion fruit sauce

TAMARIND SHRIMP

Stewed with poached Poblano chili pepper, cherry tomatoes and mango cubes, enriched with white wine, tamarind pulp and squid ink

SEAFOOD FETTUCCINE

Assorted pan-cooked seafood with Pomodoro sauce and basil-scented shrimp broth

*Ask your waiter about our grilled meat cuts and fish of the day

CONSUMPTION OF RAW FOODS CAN PRESENT A RISK TO YOUR HEALTH.

-  Gluten free dish
-  Vegetarian dish
-  Raw food



Entradas

ENSALADA NICOISE

Atún, papas, judías verdes, huevos duros, tomates, aceitunas y alcaparras con vinagreta de cilantro

ENSALADA CÉSAR

Clásica ensalada César preparada en vivo

ENSALADA THE NEST

Fresas, nueces caramelizadas, espárragos, lechugas mixtas, vinagreta de frambuesas y queso de cabra

CEVICHE DE DORADO TROPICAL

Ceviche de pescado con piña y mango

TOSTADA DE ATÚN FRESCO

Con cebolla frita crujiente

Crema y sopa

CREMA DE LANGOSTA Y CALABAZA

SOPA DE CAMARÓN ORIENTAL

Platos fuertes

SALMÓN A LA PLANCHA

Sobre puré de zanahoria y champiñones risolados en salsa poblana

HUACHINANGO ZARANDEADO ESTILO TEPIC

Con ensalada de pepino y cilantro en mahonesa de chipotle

CAMARONES ADOBADOS

Sobre puré de plátano y piña rostizada en salsa de guayaba

PECHUGA DE POLLO

Rellena de mouse de mariscos, sobre puré de coliflor, con ensalada de berro y gastrique de balsámico

RIB EYE A LOS TRES CHILES

Con papa gajo y espárragos a la parrilla con salsa de lima

LANGOSTA*

A la parrilla o thermidor

*Con cargo extra de \$800MXN \$40USD

Postres

DULCE DE LECHE


PASTEL DE ZANAHORIA

MOUSE DE PIÑA COLADA

BROWNIE DE CHOCOLATE

PASTEL ÓPERA

 Platillo libre de gluten

 Platillo vegetariano

 Alimento crudo

Consumir alimentos crudos puede presentar un riesgo para su salud.

Starters

NICOISE SALAD

Tuna, potatoes, green beans, hard-boiled eggs, tomatoes, olives and capers with cilantro vinaigrette

CAESAR SALAD

Classic Caesar salad prepared at your table

THE NEST SALAD

Strawberries, caramelized walnuts, asparagus, mixed greens, raspberry vinaigrette and goat cheese

MAHI-MAHI TROPICAL CEVICHE

Fish ceviche with pineapple and mango

FRESH TUNA TOAST

With crispy fried onion

Cream & soup

LOBSTER AND ZUCCHINI CREAM

ORIENTAL SHRIMP SOUP

Main dishes

GRILLED SALMON

Mashed carrots and rissolee mushrooms in salsa poblana

HUACHINANGO ZARANDEADO TEPIC STYLE

With cucumber and cilantro salad in chipotle mayonnaise

MARINATED SHRIMP

Served over mashed banana, with roasted pineapple in guava sauce

STUFFED CHICKEN BREAST

Stuffed with seafood mousse over a mashed cauliflower bed, with watercress salad and balsamic gastrique

TRES CHILES RIB EYE

With wedge potatoes and grilled asparagus with lime sauce

LOBSTER*

Grilled or thermidor

*With extra charge \$800_{MXN} \$40_{USD}

Desserts


DULCE DE LECHE

CARROT CAKE

PIÑA COLADA MOUSE

CHOCOLATE BROWNIE

OPERA CAKE

-  Gluten free dish
-  Vegetarian dish
-  Raw food

Consumption of raw foods can present a risk to your health.

