

Café del Lago®

ENTRADAS

GUACAMOLE EN MOLCAJETE

El tradicional sabor a México, aguacate fresco, cebolla blanca, cilantro, jitomate, preparado al momento, acompañado de queso panela y totopos.

EL SABOR DE ACAPULCO

Como en Barra Vieja incluye pescadillas, sopes, dedos de pescado y tostadas de camarón (2 c/u), acompañado de salsa macha y salsa de molcajete.

ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR

La tradicional lechuga orejona acompañada de aderezo cremoso (receta de la casa).

ENSALADA MIXTA

Variedad de lechugas tiernas, jitomate rojo, germen de soya, grano de elote, semilla de girasol y cebollita cambray con vinagreta a su elección: balsámica, cítrica, mostaza o aderezo blue cheese.

ENSALADA DE POLLO (150 G)

Jugosa pechuga de pollo cajún a la parrilla sobre ensalada mixta, huevo cocido, pan tostado con queso, aguacate, wonton y aderezo a las finas hierbas.

ENSALADA CAPRESE

Rebanadas de jitomate y mozzarella, servida con salsa pesto.

COMPLEMENTOS

Camarón (130 g)
Pollo (80 g)

CÓCTELES Y CEVICHE

CEVICHE ESTILO ALVARADO (150 G)

Ceviche de pescado cocido en jugo de limón, acompañado de salsa mexicana y salsa bruja.

CÓCTEL DE CAMARÓN (200 g)

Camarón pacotilla acompañado de salsa coctelera, aguacate y salsa bruja.

SOPA

CONSUMÉ DE POLLO

Acompañado de pollo deshebrado, calabacita, zanahoria, ejote verde, papa y arroz.

SOPA AZTECA

La muy conocida sopa de tortilla, con sus garniciones: queso Oaxaca, cebolla, cilantro, chile pasilla frito, crujientes julianas de tortilla, aguacate y chicharrón.

CALDO DE CAMARÓN AL EPAZOTE

Caldo rojo de camarón con verduras mixtas, perfumado al epazote.

PASTAS

PASTAS A LA MINUTA

Pasta a elección, penne, fettuccine o espagueti, contamos con salsa boloñesa, pomodoro, arrabiata o Alfredo.

CARNES Y AVES

ENCHILADAS DE MOLE POBLANO (4 PZAS)

Servidas con crema, queso fresco, frijoles y arroz a la mexicana.

SUPREMA DE POLLO A LA PARRILLA (300 G)

Acompañada de arroz, verduras o papas a la francesa.

FILETE DE RES A LA TAMPIQUEÑA (200 G)

Acompañado con arroz, frijoles refritos, guacamole, rajas de chile poblano con crema y enchilada de pollo.

SABANA DE FILETE DE RES (180 g)

Acompañada con frijoles refritos, rajas de chile poblano gratinada con queso Oaxaca, servida con guacamole y tortillas (maíz o harina de trigo).

ARRACHERA MARINADA (200 g)

A la parrilla con cebollitas cambray, nopal, chorizo asado con frijoles refritos y queso asadero.

RIB EYE A LA PARRILLA (350 g)

Acompañado de papa al horno y cebollas rellenas en salsa de tomillo.

FILETE DE RES AL VINO TINTO (200 g)



Acompañado de papa al horno y vegetales salteados con mantequilla.

PESCADOS Y MARISCOS

PULPO A LA GALLEGA (200 G)



Cocinado con ajo y pimentón, servido con papas al vapor.

FILETE DE PESCADO AL GUSTO (200 g)

Al mojo de ajo, a la parrilla, al ajillo o empanizado, acompañado con arroz blanco y vegetales.

FILETE DE SALMÓN ROSTIZADO (200 G)

Salmón chileno rostizado, en salsa de vino tinto y mostaza.

CAMARÓN CON CABEZA (320 g)

Al gusto, ajillo, mojo de ajo, a la diablo, a la talla, acompañados de arroz y puré de papa.

SÁNDWICHES

CLUB SÁNDWICH

Cuatro piezas de pan blanco tostado, jamón de puerca, ensalada de pollo, queso Gouda, jitomate, lechuga y tocino acompañados de papas a la francesa y ensalada de col.

HAMBURGUESA DE RES (113 G)

Carne de res en bollo casero, acompañado de su guarnición tradicional.

HAMBURGUESA ESPECIAL (200 G)

Carne de res en bollo casero acompañado de champiñón salteado, tocino, piña asada y su guarnición tradicional.

PEPITO DE FILETE DE RES (120 g)



A la parrilla gratinado con queso Gouda en pan hecho en casa, con frijoles refritos, jitomate, lechuga, cebolla y aguacate. Acompañado con crujientes papas a la francesa.

Café del Lago®

DESAYUNOS

DESAYUNO CONTINENTAL

Seleccione un jugo a su gusto: naranja, toronja, jugo verde, zanahoria o papaya. Fruta de la estación: papaya, piña, sandía, melón y fresa. Pan dulce, café, té o leche.

DESAYUNO AMERICANO

Seleccione un jugo; naranja, toronja, jugo verde, zanahoria o papaya. Fruta de la estación; papaya, piña, sandía, melón y fresa. Huevos al gusto: revueltos, naturales, fritos u omelette. Acompañados con frijoles, salchicha o tocino. Pan dulce, café, té o leche.

JUGOS NATURALES

Preparados con fruta fresca hechos al momento de naranja, toronja, zanahoria, jugo verde o papaya.

PLATO DE FRUTAS TROPICALES

Abanicos de fruta fresca de la temporada, acompañada con queso cottage o granola y miel de abeja.

CEREAL

Corn Pops, Zucaritas, Raisin Bran, Apple Jacks, Froot Loops, Corn Flakes, Mini Wheats, Rice Krispies, All Bran, Choco-Krispies. Acompañado con leche a su elección: light, entera o deslactosada. Servido con fruta: plátano o fresa.

YOGUR

Dos piezas de yogur cremoso o light a su elección: natural o natural light, fresa, mango, manzana, durazno entero o light, servido con granola.

HUEVOS AL GUSTO

Huevos rancheros, revueltos con jamón, chorizo, huevos motuleños o huevos sobre tortilla de maíz cubiertos por dos salsas. Tirados al albañil en salsa verde o roja.

HUEVOS CON MACHACA

Tres piezas de huevos completas, revueltos con machaca norteña, cebolla, jitomate. Se sirve con frijoles refritos y aguacate, tortillas de harina o de maíz.

HUEVOS PCHADOS

Dos huevos pochados montados en pan muffin, espárragos, jitomates, cebolla asada. Two poached eggs on a muffin served with asparagus, tomatoes, and grilled onion.

OMELETTE AL GUSTO

Tres piezas completas de huevo y queso gouda, a escoger tres ingredientes: jamón de pierna, champiñones, tocino, cebolla, jitomate y salchicha. Se sirve con papa hash brown y frijoles bayos refritos.

OMELETTE SALUDABLE

Cinco claras de huevo con zanahoria, calabacitas, champiñones y pimientos. Acompañado con espárragos y queso panela.

OMELETTE ESPAÑOL

Tres piezas completas de huevo, elaboradas con jamón serrano y queso gouda. Se sirve con papa hash brown y frijoles bayos refritos.

HOT CAKES

Dos piezas con mermelada y mantequilla, cajeta, abeja o miel maple.

WAFFLES

Cuatro piezas con mantequilla y mermelada, miel de abeja o miel maple.

PAN FRANCÉS

Rebanadas de pan fresco hecho en casa, empanizado con canela.

ÓRDENES COMPLEMENTARIAS

Salchicha (5 pzs) Tocino (5 pzs)

CANASTA DEL PANADERO (4 PZS)

Cuatro piezas surtidas, acompañadas de mantequilla y mermelada.

DESAYUNOS TRADICIONALES MEXICANOS

SOPES MIXTOS (3 PZS)

Sopes de masa de maíz, con frijol refrito, rellenos con pollo desmenuzado, chorizo y queso. Servidos con lechuga, crema ácida, queso fresco, aguacate, cebolla y salsa de molcajete.



CHILAQUILES VERDES O ROJOS

Preparados con salsa ranchera o verde, pechuga de pollo desmenuzada, crema ácida, servidos con aguacate, frijoles refritos, cebolla y queso blanco.

ENCHILADAS VERDES O ROJAS GRATINADAS

Hechas con tortilla de maíz, rellenas de pechuga de pollo desmenuzada, salsa de jitomate o salsa verde, cubiertas con salsa de queso cremosa y gratinadas con queso gouda. Servidas con aros de cebolla desflemada.

MOLLETES

Orden de cuatro piezas con pan bolillo fresco hecho en casa, con frijoles refritos tocino, jamón, chorizo y queso. Acompañados con salsa mexicana.

BISQUETS

Dos piezas, tostados al natural, servidos con mantequilla y mermelada.

BEBIDAS

CAFÉ REGULAR O DESCAFEINADO

VARIEDAD DE TÉ CALIENTE A SU ELECCIÓN

LECHE

CHOCOLATE CALIENTE O FRÍO