



## **DESAYUNOS**

### **HOT CAKES Ó WAFFLES**

Servidos con crema chantillí y compota de frutos rojos.

### **TOSTADO FRANCÉS**

Con ciruelas pasas y compota de frutos rojos.

### **MOLLETES GRATINADOS**

Con frijoles refritos, chorizo y queso.

### **CHILAQUILES VERDES O ROJOS**

Servidos con huevos fritos o huevos revueltos.

### **HUEVOS AL GUSTO**

Servidos con jamón, tocino o salchicha, acompañados de frijoles refritos y papa “hash brown”.

### **OMELETTE AL GUSTO**

Con queso, jamón, cebolla, pimiento verde, champiñones, salchicha, jitomate o espinaca, acompañado de frijoles refritos y papa “hash brown”.

### **OMELETTE DE CLARAS**

Con queso panela y jitomate asado.

### **HUEVOS DIVORCIADOS**

Huevos fritos bañados en salsa verde y roja, acompañados de frijoles refritos y chilaquiles rojos o verdes.

### **HUEVOS MOTULEÑOS**

Huevos fritos sobre tortilla de maíz, enfrijolada con jamón, chicharos, queso, chorizo y pico de gallo.

### **HUEVOS BENEDICTINOS**

Huevos pochados sobre lomo Canadiense y muffin Inglés, gratinados con salsa Holandesa.

### **ENCHILADAS DE POLLO**

Verdes, rojas o con mole.

### **MACHACA DE RES**

Bañada con salsa roja de molcajete, frijoles refritos, servida con tortillas de maíz.



## ENTRADAS

### GUACAMOLE

Servido con totopos y queso.

### CEVICHE DE CAMARÓN

Marinado en jugo de limón y pimienta quebrada, con jitomate, pepino, aguacate y cilantro.

### CEVICHE DE PESCADO ESTILO VALLARTA

Marinado en jugo de limón con jitomate, pepino, zanahoria y cilantro.

### QUESO PANELA HORNEADO A LAS FINAS HIERBAS

Servido recién horneado con aceite de finas hierbas.

### ROLLITOS VEGETARIANOS

Salteado de vegetales envueltos en calabacitas, bañados con salsa de tomate.

## ENSALADAS

### ENSALADA BAKAL

Ensalada tibia de calamar, palmitos y corazón de alcachofas, marinados a las finas hierbas, acompañada de lechugas mixtas y pimientos asados.

### ENSALADA COBB

Mezcla de lechugas con jitomate, aguacate, pepino, pechuga de pollo al grill, huevo cocido y tocino, con aderezo blue cheese.

### ENSALADA DE FRUTAS BAKAL

Frutas de temporada con esencia de miel de abeja y limón.

### ENSALADA MAYAN

Ensalada de espinacas con champiñones, arándanos, queso panela y jitomates asados, aderezada con vinagreta de chipotle y crujiente de tortilla de maíz.

### ENSALADA DE VEGETALES AL GRILL

Calabacitas, pimientos, berenjenas, zanahorias y setas, cocinadas a la parrilla, sobre crujiente de queso Parmesano.

## SOPAS

### SOPA DE TORTILLA

Receta tradicional con fritura de tortilla, queso de rancho, aguacate, chile pasilla y crema ácida.

### CALDO DE CAMARÓN AL GRATÍN

Delicioso caldo de camarón al Pernod con verduras y queso gratinado, servido con tiras de tortillas crujientes.

### CALDO XÓCHITL

Delicioso consomé de pollo con pechuga de pollo y arroz, guarnición de cebolla, jitomate, aguacate, cilantro y chile verde picado.

## SÁNDWICHES

### CLUB SÁNDWICH

Con jamón de pierna, queso, jamón de pavo, tocino, lechuga, jitomate, aguacate y papas a la francesa.

### HAMBURGUESA DE LA CASA

Hamburguesa de sirloin calidad Angus a la parrilla, con tocino, queso, lechuga, jitomate, cebolla, pepinillos y papas a la francesa.

### CROISSANT DE ATÚN

Preparado con ensalada de atún, lechuga, jitomate, apio, cebolla y papas a la francesa.

### PEPITO DE ARRACHERA

En baguette con frijoles refritos, lechuga, jitomate, cebolla, aguacate y papas a la francesa.

### BURRITO DE POLLO

Servido en tortilla de harina con pimientos, champiñones, frijoles refritos y queso, acompañado de guacamole y papas a la francesa.



## **RINCÓN MEXICANO**

### **SABOR A MÉXICO**

Medio chile relleno, arrachera al grill, taco dorado de pollo, rajas poblanas, chiles toreados, quesadillas, frijoles refritos y guacamole.

### **CHILE RELLENO**

Chile relleno de queso, servido con arroz y frijoles refritos, acompañado de tortillas de maíz y salsa ranchera.

### **TACOS DORADOS DE POLLO**

Servidos con lechuga, crema y queso, acompañados de salsa roja, frijoles refritos y guacamole.

### **ARRACHERA GRATINADA**

Arrachera gratinada con queso panela, servida con un tamalito de rajas poblanas, guacamole, frijoles charros y tortillas.

## **CARNES Y AVES**

### **SUPREMA DE POLLO AL CORDON BLUE**

Pechuga de pollo empanizada, rellena con jamón y queso, servida con salsa de tomate, puré de papa y vegetales.

### **COSTILLAS BBQ ESTILO TEX-MEX**

Ricas costillas al horno bañadas en salsa BBQ, acompañadas de puré de papa y verduras.

### **MEDIO POLLO A LA PARRILLA**

Acompañado de papas asadas a las finas hierbas, verduras salteadas y tortillas de maíz.

### **FILETE DE RES**

Con salsa de champiñones, papa al horno y vegetales.

### **FAJITAS**

Servidas con frijoles refritos, guacamole, salsa de molcajete y tortillas calientitas.

### **CON POLLO**

### **CON RES**

### **CON CAMARONES**

### **TAMPIQUEÑA DE RES**

Servida con arroz, frijoles refritos, rajas poblanas, guacamole y una deliciosa emolada de pollo.

## **PESCADOS Y MARISCOS**

### **GRATÍN DE MARISCOS**

Variedad de frutos del mar, preparados al mojo de ajo o al ajillo, gratinados con salsa de queso, acompañados con arroz y verduras a la mantequilla.

### **FILETE DE PESCADO**

Preparado al mojo de ajo, al limón, a la plancha, a la mantequilla o empanizado, acompañado con arroz y vegetales.

### **MEDALLÓN DE ATÚN**

Servido con espinacas salteadas al limón.

### **TACOS DE PESCADO AL PASTOR**

Ricos tacos de pescado con piña asada, cilantro, cebolla y rebanadas de aguacate.

### **SALMÓN A LA PARRILLA**

Con salsa de mantequilla al limón, verduras y risotto de champiñones.

### **CAMARONES AL GUSTO**

Preparados al mojo de ajo, al limón, a la plancha, a la mantequilla, a la diablo o empanizados, acompañados de arroz y vegetales.

## **ESPECIALIDADES MEXICANAS**

### **ENCHILADAS DE POLLO**

Verdes, rojas o con mole Poblano.

### **TACOS DE ARRACHERA**

Preparados con tortillas de maíz, acompañados con frijoles refritos, guacamole, cebollitas, chiles toreados y salsas.

### **CARRUSEL MEXICANO**

Fajitas de pollo y de res, lomo de cerdo, chorizo, cazuelita de queso fundido, frijoles refritos, salsa mexicana y de molcajete, guacamole y tortillas de maíz.



## **POSTRES**

### **FONDANT DE CHOCOLATE**

Con una bola de helado de vainilla.

### **PASTEL DE QUESO**

Acompañado con salsa de frutos rojos.

### **PAY DE MANZANA**

Con una bola de helado de vainilla.

### **FLAN AL CAMELO**

Con fruta picada.

### **HELADOS**

Vainilla, fresa y chocolate.