



LA PALOMA

SABORES *de* MÉXICO

DESAYUNO

## FRUTAS y BOWLS

Orden de Papaya ..... \$ 105  
Porción de papaya con limón y menta.

Bowl de Fruta Fina ..... \$ 125  
Tazón de frutas tropicales: piña, papaya, sandía, kiwi, fresa, zarzamora y coco.

Fruta de Temporada ..... \$ 125  
Plato de frutas mixtas, yogurt griego, puré de manzana, miel de abeja y muesli de semillas mexicanas.

Yogurt Parfait ..... \$ 125  
Cremoso de yogurt griego, granola, chía, maracuyá y frutos rojos.

## CHILAQUILES

Chilaquiles Estrella del Mar ..... \$ 195  
Plato con totopos de maíz fritos, bañados en salsa roja adobada y chilorio de la casa con crema, queso y aguacate.

Chilaquiles de Mole ..... \$ 195  
Plato con totopos de maíz frito, bañado en mole poblano con pollo, acompañados de aguacate, crema y queso.

Chilaquiles Poblanos ..... \$ 185  
Plato con totopos bañados en salsa de chile poblano y salteado del huerto poblano con pollo.

Chilaquiles Verdes c/ Nata ..... \$ 180  
Plato de totopos de maíz fritos bañados en salsa verde con nata queso y crema, acompañados de cebolla y aguacate.

Chilaquiles Rojos ..... \$ 180  
Plato con totopos de maíz, bañados en salsa roja con pollo, acompañados con crema, queso y aguacate.

## MOLLETES

Molletes Naturales ..... \$ 145  
Piezas de pan con frijoles refritos, gratinados con queso manchego, acompañado con salsa mexicana.

Molletes de Aguacate ..... \$ 155  
Piezas de pan untados con aguacate y espinacas baby, gratinadas con queso de cabra y acompañados con salsa mexicana.

Molletes con Longaniza ..... \$ 155  
Piezas de pan con frijoles refritos, chorizo asados y gratinados, acompañadas con salsa mexicana.

## LOS PECADOS

Desayuno Mazatleco ..... \$ 195  
Asado de res, chilorio, machaca y frijoles refritos acompañado con queso fresco.

Tacos de Pork Belly ..... \$ 155  
Tortillitas de maíz con pork belly confitado a 5 horas y cebolla morada curtida.

Quesadilla de Chicharrón Rojo ... \$ 115  
Tortilla de maíz hecha a mano, rellena de chicharrón en salsa roja y queso de hebra.

Enchiladas de Pipián Verde ..... \$ 185  
Tortillas de maíz fritas rellenas con pollo y bañadas con pipián verde de pepita de calabaza.

## De LA GRANJA

Huevos Mazatlecos ..... \$ 180  
Omelette relleno de camarones, queso chihuahua y salsa de queso al chipotle.

Huevos al Estilo del Chef ..... \$ 195  
Huevos fritos estrellados sobre pan rustico de la casa, con salteado de champiñones, espinaca y tocino bañado en salsa de queso parmesano y aceite de trufa.

Huevos Españoles ..... \$ 185  
Huevos fritos sobre cachelos de papa acompañados con pimientos rojos y jamón serrano.

Huevos al Gusto ..... \$ 135  
Huevos fritos o revueltos a elegir: jamón, tocino, mexicana, pimientos, jitomate, espinaca, machaca.



## TOASTS, CROQUES y MÁS

Tosta de Aguacate ..... \$ 175  
Tosta de pan de hogaza con aguacate, tomates cherrie's y huevos pochados.

Bollo de Huevo Estrellado ..... \$ 185  
Jamón de pierna, queso emental, Dip de cebolla caramelizada con tomate, lajas de tocino, aguacate y huevo estrellado.

Croque Madame ..... \$ 185  
Sándwich de jamón y queso gratinado, bañado con salsa bechamel y huevos fritos.

Bagel de Salmón ..... \$ 195  
Bagel de queso parmesano relleno de gravlax de salmón, queso crema, huevo cocido, cebolla morada y alcaparras.

## DULCE AMANECER

Waffle ..... \$ 175  
Piezas de waffles con fresas y zarzamora acompañadas de chantilly con vaina de vainilla, miel y frutos rojos.

Pan Francés Original ..... \$ 175  
Piezas de pan bañadas en mezcla dulce y revolcada en azúcar y canela con chantilly de queso crema y acompañados con frutos rojos.

Pan Francés c/ Nutella ..... \$ 185  
Piezas de pan brioche rellenas de Nutella, revolcadas en azúcar y canela con crema batida y frutos rojos.

Hot Cakes ..... \$ 175  
Esponjosos hot cakes con chantilly, crumble de avena y semillas mexicanas con miel maple y mix de frutos rojos.

Imperdible Pan Francés al Maní ... \$ 185  
Pieza de pan relleno de queso crema saborizado con mantequilla de maní, revolcadas en azúcar y lajas de tocino con frutos rojos.

Canasta de Pan / 3 pza. .... \$ 70  
A elegir: roles de canela, croissant, concha, orejas, chocolatín, mantecadas, cubiletes, moñitos y tutis.

## JUGOS

Emergen C-Trus ..... \$ 95  
Jugo de naranja, toronja, limón, shot de jengibre fresco y un toque de miel.

De Temporada ..... \$ 95  
A elegir según disponibilidad: mango, guayaba, fresa, papaya, melón, sandía, piña o tomate.

Naranja ..... \$ 85  
Tradicional vaso de jugo de naranja dulce.

Toronja ..... \$ 85  
Clásico vaso de jugo toronja natural.

Verde Tradicional ..... \$ 85  
Jugo de naranja con perejil, apio, espinaca y piña.

## SMOOTHIES

Digestivo ..... \$ 95  
Yogurt, fresa, papaya y nuez.

Tropical ..... \$ 85  
Smoothie de piña, mango y maracuyá con yogurt griego y coco, top de maca en polvo.

Sweet Passion ..... \$ 95  
Smoothie de fresa y frambuesa con yogurt y chía, top de pimienta rosa.

Cocoa Lovers ..... \$ 95  
Smoothie con leche, crema de maní, plátano y cacao en polvo, top de nibs de cacao y canela.

## BEBIDAS

Café Americano ..... \$ 65

Té ..... \$ 65  
Negro, manzanilla, verde.

Chocolate Caliente ..... \$ 75

Nuestros precios están cotizados en pesos mexicanos e incluyen el 16% de impuesto al Valor Agregado (IVA) legal. Los pesos de las porciones de los platos principales representan el peso de la proteína antes de cocinarla. Los productos elaborados con huevo, pescado y carne crudos o semicrudos se consumen por cuenta y riesgo del comensal. Todas nuestras bebidas alcohólicas se sirven con una medida de 42 ml (1.4 oz) por vaso y se pueden servir con un refresco de 355 ml (12 oz).



 **OSÉ  
LAZCARRO**  
CHEF

 **LAPALOMA**  
SABORES DE MÉXICO

**Los Delfines**  
HOTEL

*Court Yard*  
HOTEL

*Burgfoot Bar*