

VERANDA

RESTAURANTE

Comida y Cena Lunch & Dinner



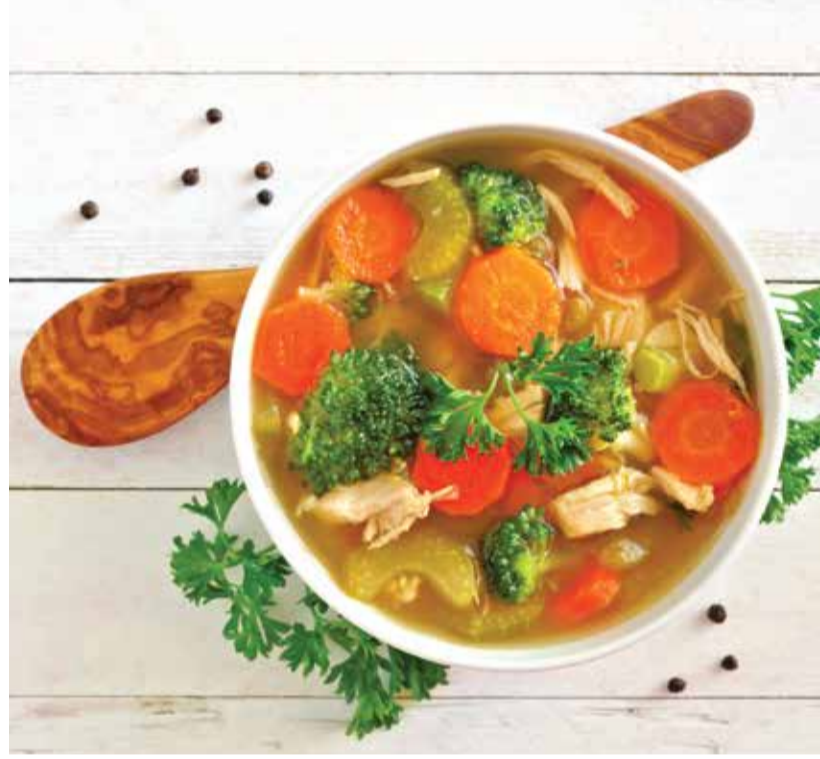
Entradas y Ensaladas / Appetizers & Salads

Coctel de camarón 200 g Con salsa coctelera o clamato. <i>Shrimp Cocktail 200 g</i> With cocktail sauce or clamato.	\$229
Tiradito de atún 150 g Atún marinado en soya, cilantro, limón, naranja, ajonjolí y aceite de ajonjolí. <i>Tuna Tiradito 150 g</i> Tuna marinated in soy, coriander, lemon, orange, sesame, and sesame oil.	\$210
Ceviche de callo de almeja y camarón Marinados con limón y chile serrano. <i>Scallop and Shrimp Ceviche</i> Marinated with lemon and serrano chili.	\$199
Ceviche Mazateco de Pescado Cubos de pescado marinado en jugo de limón, mezclado con cebolla, cilantro, pepino, zanahoria, chícharo y chile serrano. <i>Mazateco style Fish Ceviche</i> Fish chunks marinated in lemon juice, mixed with onion, coriander, cucumber, carrot, pea, and serrano chili.	\$199

Aguachile de camarón Bañado en salsa roja de chiltepin o salsa verde de chile serrano. <i>Shrimp Aguachile</i> Mixed shrimp in red chiltepin or serrano green sauce.	\$199
Queso fundido Con chorizo, rajas o champiñón. <i>Melted Cheese</i> With chorizo, sliced Poblano chili, or mushrooms.	\$170
Ensalada del Campo Lechugas mixtas con queso panela, aguacate, jitomate cherry, granos de elote, fritura de tortilla y aderezo de chipotle. <i>Country Salad</i> Mixed lettuces, panela fresh cheese, avocado, cherry tomatoes, corn, fried tortilla slices, and chipotle chili dressing.	\$105
Ensalada Park Royal Con nuez, fresas, manzana verde, almendras y queso azul con aderezo de miel y mostaza. <i>Park Royal Salad</i> With nuts, strawberries, green apple, almonds, blue cheese, and honey mustard dressing.	\$129
Ensalada César/ Caesar Salad Con camarón / With shrimp Con pollo / With chicken	\$125 \$169 \$135

Sopas / Soups

Sopa de tortilla <i>Tortilla Soup</i>	\$110
Campechana de mariscos Caldo de mariscos acompañado de cebolla, papa y zanahoria. <i>Seafood Campechana</i> Seafood broth with onion, potatoes, and carrots.	\$279
Consomé de pollo Con pollo, arroz y verduras. <i>Chicken Consommé</i> With chicken, vegetables, and rice.	\$89
Caldo Tlalpeño Preparado con pollo, elote, chipotle, zanahoria y calabaza. <i>Tlalpeño Broth</i> With chicken, corn, carrot, zucchini, and chipotle chili.	\$110
Crema de elote <i>Cream of Corn</i>	\$85
Sopa del día <i>Soup of the Day</i>	\$89



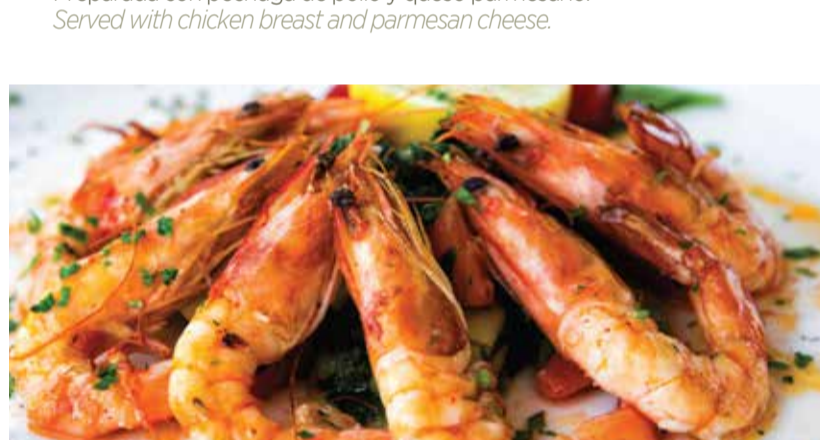
Pastas / Pasta

A elegir, espagueti o fettuchini <i>Your choice of spaghetti or fettuccine.</i>	
Alfredo Con la tradicional salsa Alfredo. <i>With Alfredo sauce.</i>	\$135
Marinera Con mariscos y salsa pomodoro. <i>With seafood and Pomodoro sauce.</i>	\$269
Bolognesa Con salsa bolognesa y queso parmesano. <i>Bolognese</i> With bolognese sauce and parmesan cheese.	\$139
Pesto Preparada con pechuga de pollo y queso parmesano. <i>Served with chicken breast and parmesan cheese.</i>	\$159



Aves / Chicken

Pechuga de pollo a la parrilla 200 g Acompañada de arroz, vegetales a la parrilla o ensalada. <i>Grilled Chicken Breast 200 g</i> With rice, grilled vegetables, or salad.	\$185
Pechuga de pollo parmesana 200 g Servida con puré de papa y ensalada. <i>Parmesan Chicken Breast 200 g</i> With mashed potatoes and salad.	\$190
Pechuga de pollo teriyaki 200 g Bañada en una salsa de soya dulce, acompañada de arroz frito. <i>Teriyaki Chicken Breast 200 g</i> With sweet soy sauce and fried rice.	\$185
Pechuga al pesto 200 g Bañada en salsa pesto, acompañada de ejotes y papas cambray. <i>Pesto Chicken Breast 200 g</i> Served with green beans, Cambray potatoes, and pesto sauce.	\$190



Pescados y Mariscos / Fish & Seafood

Combinación fría de mariscos Combinación de camarón 80 g, pulpo 80 g y pescado 80 g, preparada con salsa coctelera. <i>Seafood Cold Platter</i> 80 g Shrimp, 80 g Octopus, and 80 g Fish, with cocktail sauce.	\$370
Camarones envueltos en tocino Rellenos de queso y acompañados de arroz. <i>Shrimp Wrapped in Bacon</i> Stuffed with cheese, served with rice.	\$360
Pulpo Zarandeado Acompañado de guacamole, papas cambray y ensalada. <i>Zarandeado-style Octopus</i> With guacamole, Cambray potatoes, and salad.	\$370
Filete de pescado relleno de mariscos En salsa marinara con camarón, pulpo, callo de almeja, calamares y almejas. <i>Fish Fillet Stuffed with Seafood</i> In marinara sauce with shrimp, octopus, clam scallops, calamari, and clams.	\$320
Camarones al gusto Preparados al mojo de ajo, al ajillo o empanizados. <i>Shrimp any Style</i> With your choice of garlic, breaded, or ajillo sauce.	\$330
Filete de pescado al gusto Preparado al mojo de ajo, al ajillo o empanizado. <i>Fish Fillet any Style</i> With your choice of garlic, breaded, or ajillo sauce.	\$269



Carnes / Meats

Parrillada Mixta (para 2 personas) Arrachera, chorizo, chistorra, cerdo enchilado y pechuga de pollo con queso fundido, nopales, panela y cebollitas cambray, acompañada de salsa de chile cascabel. <i>Mixed Parrillada (for two)</i> Arrachera (flank steak), chorizo, chistorra, spicy pork, chicken breast, melted cheese, nopales, panela fresh cheese, and Cambray onions with cascabel chili sauce.	\$585
Arrachera 250 g A la parrilla, acompañada de nopales, cebolla cambray, frijoles refritos y guacamole. <i>Arrachera Steak 250 g</i> Grilled flank steak served with nopales, Cambray onion, refried beans, and guacamole.	\$289
Rib Eye 300 g Con papa al horno. <i>With baked potato.</i>	\$390
Tampiqueña 180 g Sábana de filete de res, acompañada con guacamole, frijoles refritos, enchilada, nopales y arroz. <i>Tampiqueña Steak 180 g</i> Beef filet with guacamole, refried beans, enchilada, nopales and rice.	\$315



Antojos/ Snacks

Hamburguesa de res 180 g Clásica hamburguesa acompañada de papas a la francesa, queso cheddar, tomate, cebolla y lechuga. <i>Classic Beef Burger 180 g</i> With cheddar cheese, tomato, lettuce, and onion served with French fries.	\$189
Hamburguesa de pollo 180 g Con champiñones, mozzarella y aguacate. <i>Chicken Burger 180 g</i> With mushrooms, mozzarella, and avocado.	\$160
Club Sándwich El tradicional con pan integral. <i>Classic Club Sandwich</i> With whole-wheat bread.	\$180
Burrito de Marlin 3 piezas Marlin guisado en salsa de tomate, servido con queso y acompañado de lechuga, frijoles, arroz y papas. <i>Marlin Burrito 3 pieces</i> Marlin stewed in tomato sauce with cheese, lettuce, beans, rice, and potatoes.	\$160
Tacos Gobernador 3 piezas Preparados con camarón, chile poblano, cebolla y queso. <i>Gobernador Tacos 3 pieces</i> With shrimp, Poblano chili, onion, and cheese.	\$220
Enchiladas rojas o verdes 3 piezas De pollo, gratinadas y acompañadas con frijoles refritos. <i>Green or Red Enchiladas 3 pieces</i> With chicken, au gratin served with refried beans.	\$150
Fajitas de arrachera 200 g <i>Arrachera Fajitas 200 g</i>	\$255
Fajitas de pollo 200 g <i>Chicken Fajitas 200 g</i>	\$170
Fajitas de camarón 180 g <i>Shrimp Fajitas 180 g</i>	\$240



Postres / Desserts

Postre de Chocolate <i>Chocolate Cake</i>	\$80
Pastel de queso <i>Cheesecake</i>	\$90
Flan de la casa <i>Homemade Flan (caramel custard)</i>	\$80
Postre del día <i>Dessert of the Day</i>	\$70
Helados Chocolate, fresa o vainilla <i>Ice Cream</i> Chocolate, strawberry, or vanilla	\$75



Bebidas / Beverages

Café americano <i>Regular Coffee</i>	\$40
Café descafeinado <i>Decaf Coffee</i>	\$40
Café espresso <i>Espresso</i>	\$50
Café capuchino <i>Capuccino</i>	\$55
Chocolate Espumado <i>Foamed Chocolate</i>	\$55
Vaso de Leche <i>Glass of Milk</i>	\$35
Variación de tés <i>Assorted Teas</i>	\$35
Leche con chocolate <i>Chocolate Milk</i>	\$40
Copa de vino tinto <i>Red Wine Glass</i>	\$95
Copa de vino blanco <i>White Wine Glass</i>	\$95
Limonada <i>Lemonade</i>	\$75
Naranjada	\$75
Refrescos <i>Soft Drinks</i>	\$45

Cervezas / Beer

Tecate	\$55
XX Lager	\$60
XX Ambar	\$60
Bohemia	\$65

Consumir carnes, aves, pescado, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades causadas por alimentos.
Eating raw or undercooked meat, poultry, fish, seafood, or eggs can increase the risk of foodborne illnesses.

Los precios incluyen impuestos.
All prices include tax.

Imágenes ilustrativas, la presentación podrá variar.
Illustrative image, actual dish may vary.