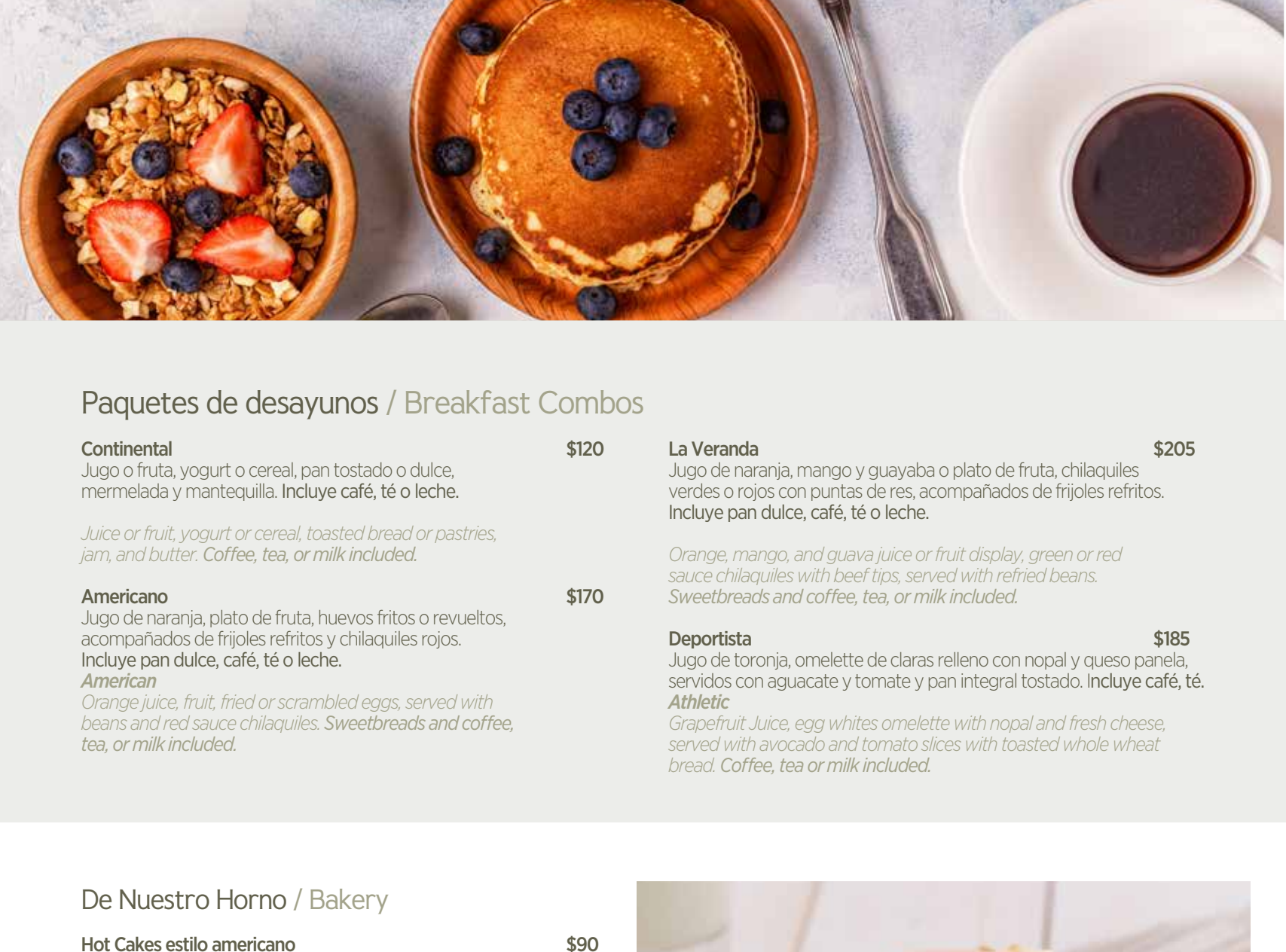


VERANDA

RESTAURANTE

Desayunos Breakfast



Paquetes de desayunos / Breakfast Combos

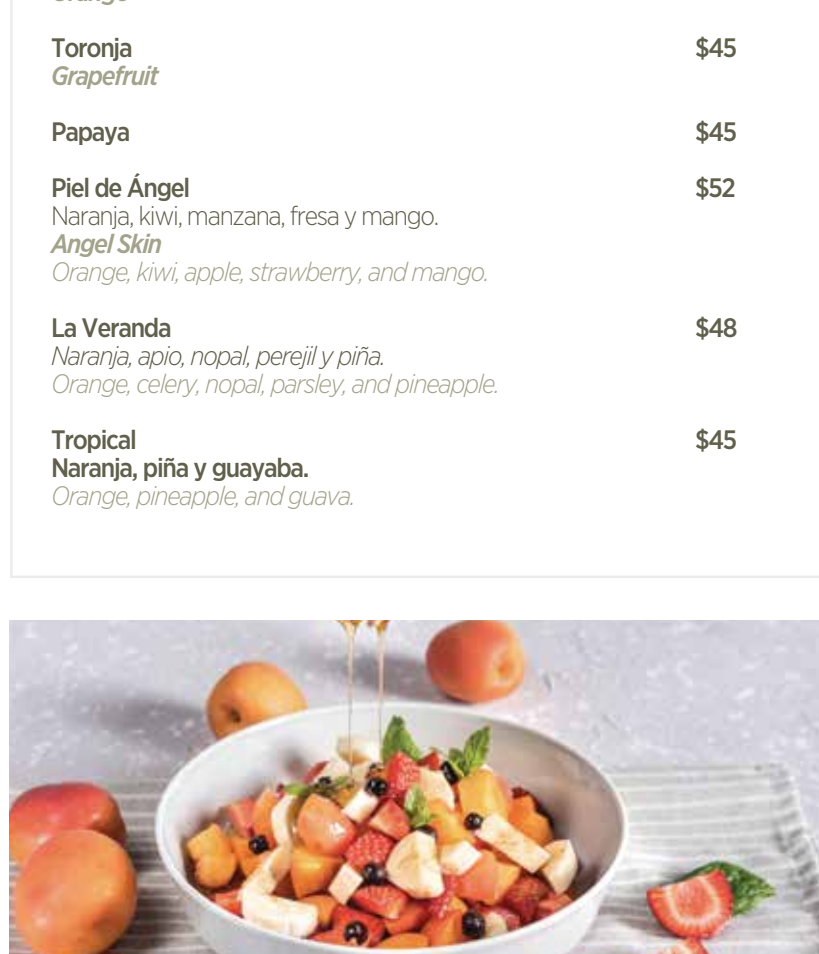
Continental Jugo o fruta, yogurt o cereal, pan tostado o dulce, mermelada y mantequilla. Incluye café, té o leche. <i>Juice or fruit, yogurt or cereal, toasted bread or pastries, jam and butter. Coffee, tea, or milk included.</i>	\$120	La Veranda Jugo de naranja, mango y guayaba o plato de fruta, chilaquiles verdes o rojos con puntas de res, acompañados de frijoles refritos. Incluye pan dulce, café, té o leche. <i>Orange, mango, and guava juice or fruit display, green or red sauce chilaquiles with beef tips, served with refried beans. Sweetbreads and coffee, tea, or milk included.</i>	\$205
Americano Jugo de naranja, plato de fruta, huevos fritos o revueltos, acompañados de frijoles refritos y chilaquiles rojos. Incluye pan dulce, café, té o leche. <i>American</i> <i>Orange juice, fruit, fried or scrambled eggs, served with beans and red sauce chilaquiles. Sweetbreads and coffee, tea, or milk included.</i>	\$170	Deportista Jugo de toronja, omelette de claras relleno con nopal y queso panela, servidos con aguacate y tomate y pan integral tostado. Incluye café, té, Anátesis. <i>AntiLeak</i> <i>Orange fruit juice, egg whites omelette with nopal and fresh cheese, served with avocado and tomato slices with toasted whole wheat bread. Coffee, tea or milk included.</i>	\$185

De Nuestro Horno / Bakery

Hot Cakes estilo americano Sobre jamón, coronados con huevo estrellado. <i>Classic American Pancakes</i> <i>With fried eggs and ham.</i>	\$90
Hot Cakes tradicionales Con jamón o tocino. <i>Pancakes</i> <i>With ham or bacon.</i>	\$80
Canasta de pan dulce (4 piezas) <i>Pastries basket (4 pieces)</i>	\$45

Bagels

Deli Sándwich Preparado con bagel integral, jamón de pavo, lechuga (tomate, aguacate, queso crema, acompañado con papas sazonadas. <i>Deli Sandwich</i> <i>Wholemeal bagel with turkey ham, lettuce, tomato, avocado, cream cheese, and seasoned potatoes.</i>	\$95
Sándwich bajo en calorías Preparado con bagel integral, pechuga de pollo, ensalada de espárrago y manzana con aderezo de yogurt. Low-calorie Sandwich <i>Wholemeal bagel with chicken breast, cream cheese, tomato, and alfalfa germ, served with spinach and apple salad with yogurt dressing.</i>	\$90



Estación de Jugos / Juice Station

Naranja	\$45
Toronja <i>Grapefruit</i>	\$45
Papaya	\$45
Piel de Ángel Naranja, kiwi, manzana, fresa y mango. <i>Angel Skin</i> <i>Orange, kiwi, apple, strawberry, and mango.</i>	\$52
La Veranda Naranja, apio, nopal, perejil y piña. <i>Orange, celery, nopal, parsley, and pineapple.</i>	\$48
Tropical Naranja, piña y guayaba. <i>Orange, pineapple, and guava.</i>	\$45

Para empezar el día Happy Morning

Yogurt energético Natural, fresa o durazno a elegir, servido con fruta, granola y miel de abeja. Energy Yogurt <i>Your choice of natural, strawberry or peach is served with fruit, granola, and honey.</i>	\$55
Cereal Variedad de cereales, acompañados con plátano, fresa o papaya. <i>Delicious cereals</i> <i>A selection of cereals served with banana, strawberry, or papaya.</i>	\$52
Avena Preparada con leche o agua a elegir, con fresa o plátano. Oatmeal <i>Your choice of milk or water, with strawberry or banana.</i>	\$55
Ensalada de frutas Servida sobre una rebanada de sandía con papaya, melón, piña, manzana, fresa y kiwi, y a elegir queso cottage o yogurt. Fresh Fruit Salad <i>Served on a slice of watermelon with papaya, melon, pineapple, apple, strawberry, and kiwi with your choice of cottage cheese or yogurt.</i>	\$75
Plato de frutas Papaya, melón, piña, sandía, kiwi y fresa y elección de queso cottage o yogurt. Tropical Fruit Display <i>Papaya, melon, pineapple, watermelon, kiwi, and strawberry with your cottage cheese or yogurt choice.</i>	\$68
Cotel de frutas Preparado con jugo de naranja y un toque de menta. Fruit Cocktail <i>Assorted seasonal fruit prepared with orange juice and scented with mint.</i>	\$55
Copa energética Manzana, papaya, nuez, pasas, fresa, yogurt natural, miel y granola. Energy Cup <i>With apple, papaya, walnut, raisins, strawberry in natural yogurt, honey, and granola.</i>	\$70
Copa Dietética Deliciosa suprema de naranja. Supreme (Light) Cup <i>The perfect orange supreme.</i>	\$50



Especialidades Mexicanas / Mexican Specialties

Camarones rancheros Preparados con cebolla, jitomate y chile serrano acompañados de frijoles refritos. <i>Ranchero Shrimp</i> <i>With onion, tomato, and serrano chili served with refried beans.</i>	\$185
Puntas de res Con salsa mexicana, ranchera o albahil a su elección. Beef Tips <i>With your choice of sauce: Mexican, ranchera or albahil.</i>	\$180
Marin mazateco Con cebolla, jitomate y chile serrano, acompañado de frijoles refritos. Mazatlan style Marin <i>With onion, tomato, and serrano chili, served with refried beans.</i>	\$125
Relleña de crepas mexicanas Rellenas de pollo, flor de calabaza y huitlacoche, bañadas con salsa cremosa de morrón rojo y acompañadas de papa hash brown. Mexican Crepe Trilogy <i>Stuffed with chicken, zucchini flower, and huitlacoche, covered with red sweet pepper creamy sauce, served with hash brown potatoes.</i>	\$95
Empanadas Mazatecas Trio de crujientes empanadas rellenas de camarón con queso, acompañadas de guacamole. Mazatlan-style Empanadas <i>Three crispy empanadas stuffed with shrimp and cheese.</i>	\$125
Chilaquiles La Veranda Rojos o verdes a su elección, con pollo al gratin, acompañados de frijoles refritos. La Veranda Chilaquiles <i>With your choice of red or green sauce, served with chicken au gratin and refried beans.</i>	\$98
Chilaquiles Park Royal Juilanas de tortilla con salsa de aguacate, cilantro, tomate perfumado con chile habanero, acompañadas de frijoles refritos. Park Royal Chilaquiles <i>Fried tortilla with avocado sauce, coriander, scented tomatillo with habanero chili, served with refried beans.</i>	\$98
Enchiladas suizas Rellenas de pollo y bañadas en salsa cremosa roja o verde a su elección, acompañadas de frijoles refritos. Swiss Enchiladas <i>Stuffed with chicken and covered with your choice of red or green creamy sauce, served with refried beans.</i>	\$98



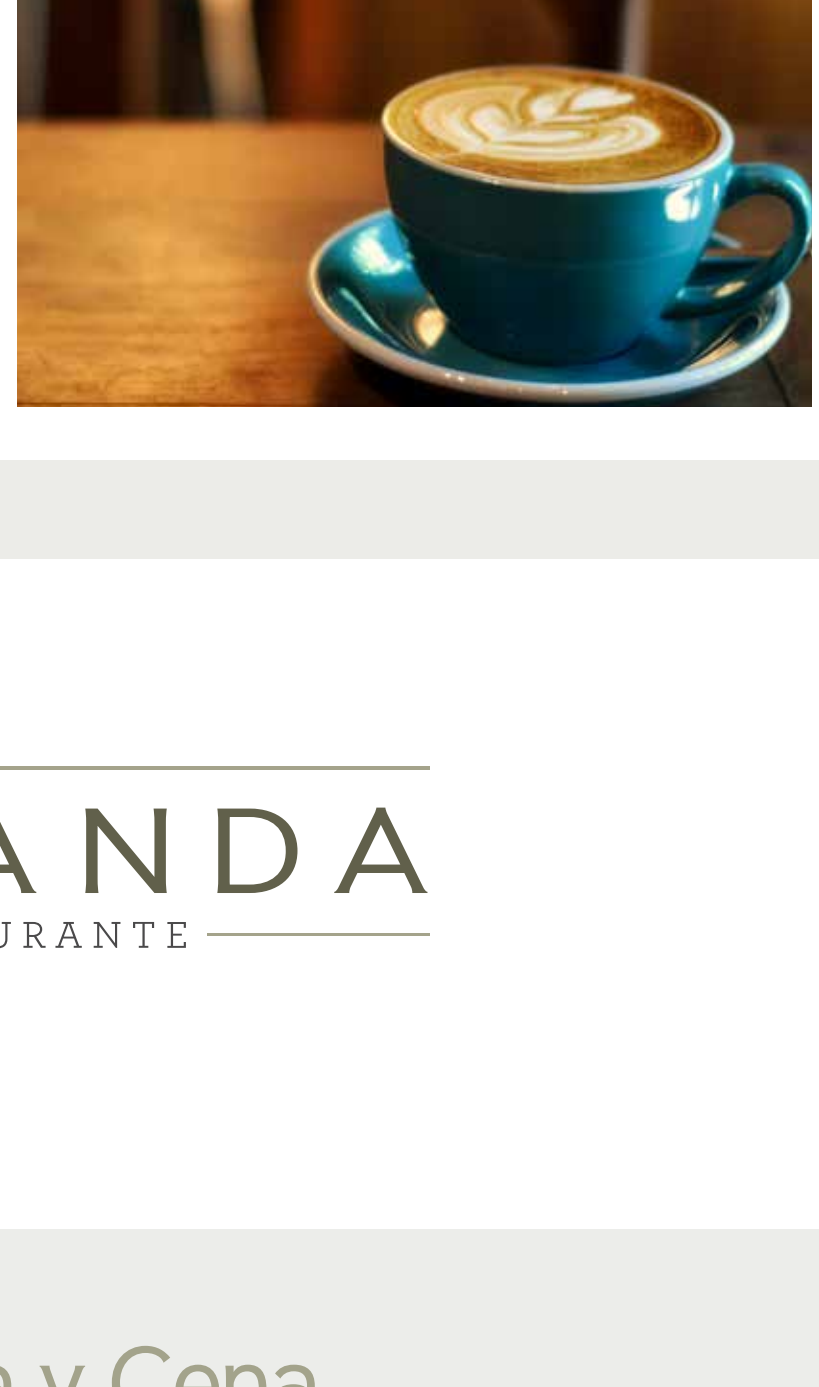
De la granja / From the Farm

Huevos al gusto Fritos o revueltos, con jamón, tocino, salchicha o a la mexicana, acompañados de frijoles refritos y chilaquiles rojos. Eggs any style <i>Fried or scrambled with ham, bacon, and sausage or Mexican style, served with refried beans and red chilaquiles.</i>	\$85
Divorciados Huevos fritos montados sobre tortillas, bañados con salsa verde y roja, acompañados de frijoles y chilaquiles rojos. Divorced <i>Fried eggs served on tortillas, covered with green and red sauce, with beans and red chilaquiles.</i>	\$85
Huevos con machaca norteña o chilioro Preparados con cebolla blanca y chile poblano, acompañados con frijoles refritos y queso panela. Machaca or Chilioro eggs <i>With white onion and poblano chili, served with refried beans and panela cheese.</i>	\$170
Machaca mexicana con huevos Acompañada con frijoles refritos y chilaquiles rojos. Mexican style machaca eggs <i>Dried beef mixed with scrambled eggs, served with refried beans and red chilaquiles.</i>	\$135
Huevos Park Royal De carnes, relleno de champiñones y bañados con salsa de frijol al chipotle, acompañados de ejotes y nopales a la mexicana. Park Royal Eggs <i>Fried eggs served on tortillas, covered with chipotle bean sauce, green beans, and Mexican-style nopales.</i>	\$85
Omelette tradicional Relleno de jamón de pavo y queso, acompañado con papa y ejotes. Classic Omelet <i>Stuffed with turkey ham and cheese, served with potatoes and green beans.</i>	\$98
Omelette dietético De carnes, relleno de champiñones, queso panela y calabacitas, acompañado de ensalada de espinacas y manzana con aderezo de yogurt. Light Omelet <i>Egg whites stuffed with mushrooms, panela cheese, and zucchini, served with spinach and apple salad, yogurt dressing.</i>	\$98
Omelette La Veranda Relleno de camarón al gratin, acompañado de rebanadas de jitomate, champiñón, tomate, mushroom, and hash brown potatoes. La Veranda Omelet <i>Stuffed with shrimp au gratin, served with slices of tomato, mushroom, and hash brown potatoes.</i>	\$150
Omelette Park Royal De salmón y queso crema con guarnición de calabacitas y champiñones salteados con aceite de oliva. Park Royal Omelet <i>Stuffed with salmon and cream cheese, served with a garnish of zucchini and olive sautéed mushrooms.</i>	\$160



Café y Bebidas / Coffee & Beverages

Café americano Regular Coffee	\$35
Café descafeinado Decaf Coffee	\$35
Café espresso Espresso	\$45
Café capuchino Cappuccino	\$55
Chocolate espumado Foamed Chocolate	\$50
Vaso de Leche Glass of Milk	\$35
Variiedad de té Assorted Teas	\$35
Leche con chocolate Chocolate Milk	\$40
Maltoada Fresa, vainilla o chocolate, elaboradas con auténtica espuma de chocolate preparada con leche. Milkshake <i>Strawberry, vanilla, or chocolate prepared with authentic foamed chocolate and milk.</i>	\$50
Combinación campesina Deliciosa licuado de leche con avena, Plátano y Manzana. Peasant combination <i>Delicious milk smoothie with oats, banana, and apple.</i>	\$45



Nuestros precios incluyen el 16% de IVA.
All prices include tax.

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

VERANDA

RESTAURANTE

Comida y Cena Lunch & Dinner

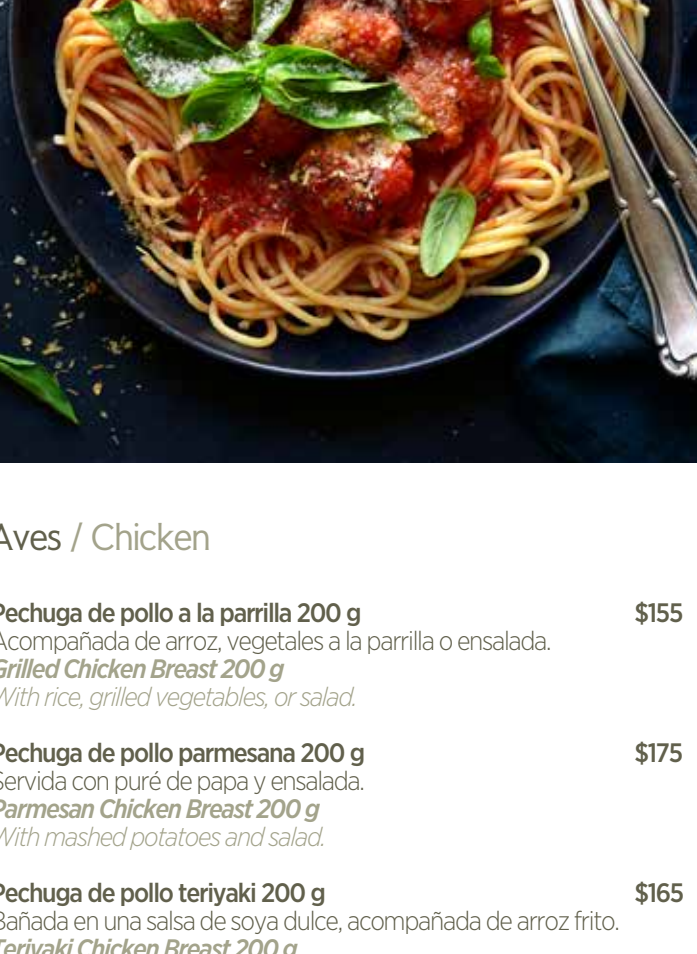


Entradas y Ensaladas / Appetizers & Salads

Cotel de camarón 200 g Con salsa coctelera o clamato. Shrimp Cocktail 200 g <i>With cocktail sauce or clamato.</i>	\$190	Aguachile de camarón Bañado en salsa roja de chiletepin o salsa verde de chile serrano. Shrimp Aguachile <i>Mixed shrimp in red chiletepin or serrano green sauce.</i>	\$180
Tiradito de atún 150 g Atún marinado en soja, cilantro, limón, naranja, ajonjolí y aceite de sésamo. Tuna Tiradito 150 g <i>Tuna marinated in soy, coriander, lemon, orange, sesame oil, and sesame oil.</i>	\$145	Queso fundido Con chorizo, rajas o champiñón. Melted Cheese <i>With chorizo, sliced Poblano chili, or mushrooms.</i>	\$130
Marinados de callo de almeja y camarón Con limón y chile serrano. Mazateco style Fish Ceviche <i>Marinated with lemon and serrano chili.</i>	\$190	Ensalada del Campy Letugas mixtas con queso panela, aguacate, jitomate cherry, granos de pinto, fritura de tortilla y aderezo de yogurt. Country Salad <i>Mixed lettuces, panela fresh cheese, avocado, cherry tomatoes, corn, fried tortilla slices, and chipotle chili dressing.</i>	\$105
Ceviche de pescado Cubos de pescado marinado en jugo de limón, mezclado con cebolla, cilantro, pepino, zanahoria, dillcharo y chile serrano. Mazateco style Fish Ceviche <i>Fish chunks marinated in lemon juice, mixed with onion, coriander, cucumber, carrot, pea, and serrano chili.</i>	\$175	Ensalada Park Royal Con nuez, fresas, manzana verde, almendras y queso azul con aderezo de miel y mostaza. Park Royal Salad <i>With nuts, strawberries, green apple, almonds, blue cheese, and honey mustard dressing.</i>	\$125
Ensalada César / Caesar Salad Con camarón / With shrimp Con pollo / With chicken	\$125 \$170 \$155		

Sopas / Soups

Sopa de tortilla <i>Tortilla Soup</i>	\$180
Campechana de mariscos Caldillo de mariscos acompañado de cebolla, papa y zanahoria. Seafood Campechana <i>Seafood broth with onion, potatoes, and carrots.</i>	\$190
Consomé de pollo Con pollo, arroz y verduras. Chicken Consommé <i>With chicken, vegetables, and rice.</i>	\$70
Caldillo de pollo Preparado con pollo, elote, chipotle, zanahoria y calabaza. Tlalpeno Broth <i>With chicken, corn, carrot, zucchini, and chipotle chili.</i>	\$80
Crema de elote <i>Cream of Corn</i>	\$70
Sopa del día <i>Soup of the Day</i>	\$70



Pastas / Pasta

A elegir, espagueti o fetuchini <i>Your choice of spaghetti or fettuccine.</i>	
Alfredo Con nuestro queso Alfredo. <i>With Alfredo sauce.</i>	\$120
Marinera Con mariscos y salsa pomodoro. <i>With seafood and Pomodoro sauce.</i>	\$175
Bolognesa Con salsa bolognesa y queso parmesano. <i>Bolognese</i> <i>With bolognese sauce and parmesan cheese.</i>	\$135
Pesto Preparada con pechuga de pollo y queso parmesano. <i>Served with chicken breast and parmesan cheese.</i>	\$145



Pescados y Mariscos / Fish & Seafood

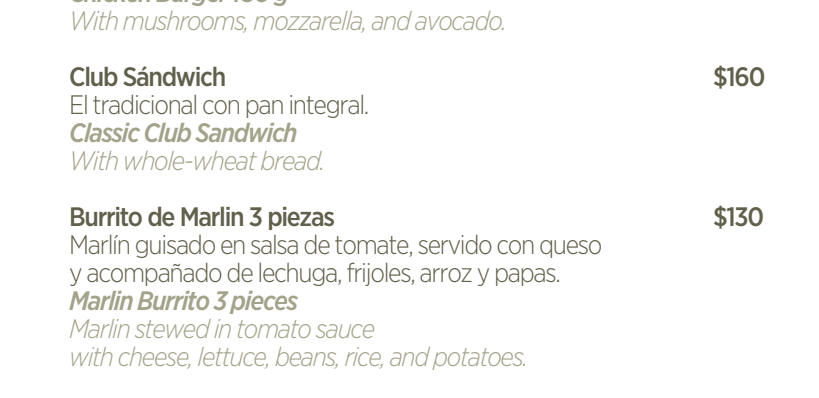
Combinación fría de mariscos Combinación de camarón 80 g, pulpo 80 g y pescado 80 g, preparada con salsa coctelera. Seafood Cold Platter <i>80 g Shrimp, 80 g Octopus, and 80 g Fish, with cocktail sauce.</i>	\$275
Camarones envueltos en tocino Rellenos de queso y acompañados de arroz. Shrimp Wrapped in Bacon <i>Stuffed with cheese, served with rice.</i>	\$295
Pulpo Zarandeado Acompañado de guacamole, papas cambray y ensalada. Zarandado-style Octopus <i>With guacamole, Cambray potatoes, and salad.</i>	\$370
Filete de pescado relleno de mariscos En salsa marinara con camarón, pulpo, callo de almeja, calamares y almejas. Fish Fillet Stuffed with Seafood <i>In marinara sauce with shrimp, octopus, clam scallops, calamari, and clams.</i>	\$290
Camarones al gusto Preparados al mojo de ajo, al ajillo o empanizados. Shrimp any Style <i>With your choice of garlic, breaded, or ajillo sauce.</i>	\$290
Filete de pescado al gusto Preparado al mojo de ajo, al ajillo o empanizado. Fish Fillet any Style <i>With your choice of garlic, breaded, or ajillo sauce.</i>	\$250

Aves / Chicken

Pechuga de pollo a la parrilla 200 g Acompañada de arroz, vegetales o la parrilla o ensalada. Grilled Chicken Breast 200 g <i>With rice, grilled vegetables, or salad.</i>	\$155
Pechuga de pollo parmesano 200 g Con queso parmesano, tomates, cebolla y zanahoria. Parmesan Chicken Breast 200 g <i>With mashed potatoes and salad.</i>	\$175
Pechuga de pollo teriyaki 200 g Bañada en una salsa de soja dulce, acompañada de arroz frito. Teriyaki Chicken Breast 200 g <i>With sweet soy sauce and fried rice.</i>	\$165
Pechuga al pesto 200 g Sobana de filete de res, acompañada de guacamole, frijoles refritos, enchilada, nopales y arroz. Tampiqueña Steak 180 g <i>Beef fillet with guacamole, refried beans, enchilada, nopales and rice.</i>	\$165

Carnes / Meats

Parrillada Mixta (para 2 personas) Acompañada de arroz, vegetales o chilaquiles y pechuga de pollo con queso fundido, nopales, panela y cebollitas cambray, acompañada de salsa de chile cascabel. 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.</i>	\$570
Arrachera 250 g A la parrilla, acompañada de nopales, cebolla cambray, frijoles refritos y guacamole. <i>Grilled flank steak served with nopales, Cambray onion, refried beans, and guacamole.</i>	\$255
Rib Eye 300 g Con papas al horno. <i>With baked potato.</i>	\$290
Tampiqueña 180 g Sobana de filete de res, acompañada con guacamole, frijoles refritos, enchilada, nopales y arroz. Tampiqueña Steak 180 g <i>Beef fillet with guacamole, refried beans, enchilada, nopales and rice.</i>	\$280



Antojos / Snacks

Hamburguesa de res 180 g Clásica hamburguesa acompañada de papas a la francesa, queso cheddar, tomate, cebolla y lechuga. Classic Beef Burger 180 g <i>With cheddar cheese, tomato, lettuce, and onion served with French fries.</i>	\$160
Hamburguesa de pollo 180 g Con champiñones, mozzarella y aguacate. Chicken Burger 180 g <i>With mushrooms, mozzarella, and avocado.</i>	\$150
Club Sándwich El tradicional con pan integral. Classic Club Sandwich <i>With whole-wheat bread.</i>	\$160
Burrito de Marlin 3 piezas Marlin guisado en salsa de tomate, servido con queso y acompañado de camarón 80 g, frijoles, arroz y papas. Marlin Burrito 3 pieces <i>Marlin stewed in tomato sauce with cheese, lettuce, beans, rice, and potatoes.</i>	\$130
Tacos Gobernador 3 piezas Preparados con camarón, chile poblano, cebolla y queso. Gobernador Tacos 3 pieces <i>With shrimp, Poblano chili, onion, and cheese.</i>	\$145
Enchiladas rojas o verdes 3 piezas De pollo, gratinadas y acompañadas con frijoles refritos. Green or Red Enchiladas 3 pieces <i>With chicken, au gratin served with refried beans.</i>	\$150
Fajitas de arrachera 200 g Arrachera Fajitas 200 g	\$255
Fajitas de pollo 200 g Chicken Fajitas 200 g	\$155
Fajitas de camarón 180 g Shrimp Fajitas 180 g	\$195

Postres / Desserts	
Pastel de chocolate <i>Chocolate Cake</i>	\$60
Pastel de queso <i>Cheesecake</i>	\$60
Flan de la casa <i>Homemade Flan (Caramel custard)</i>	\$60
Postre del día <i>Dessert of the Day</i>	\$60
Helados Chocolate, fresa o vainilla Ice Cream <i>Chocolate, strawberry, or vanilla</i>	\$45

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 illness.

Nuestros precios incluyen impuestos.
All prices include tax.

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