

VERANDA

RESTAURANTE

Desayunos Breakfast



Paquetes de desayunos / Breakfast Combos

Continental \$169
Jugo o fruta, yogurt o cereal, pan tostado o dulce, mermelada y mantequilla. Incluye café, té o leche.

Juice or fruit, yogurt or cereal, toasted bread or pastries, jam, and butter. Coffee, tea, or milk included.

Americano \$229
Jugo de naranja, plato de fruta, huevos fritos o revueltos, acompañados de frijoles refritos y chilaquiles rojos. Incluye pan dulce, café, té o leche.

American Orange juice, fruit, fried or scrambled eggs, served with beans and red sauce chilaquiles. Sweetbreads and coffee, tea, or milk included.

La Veranda \$289
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.

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.

Deportista \$210
Jugo de toronja, omelette de claras relleno con nopal y queso panela, servidos con aguacate y tomate y pan integral tostado. Incluye café, té.

Athletic Grapefruit 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.

De Nuestro Horno / Bakery

Hot Cakes estilo americano \$105
Sobre jamón, coronados con huevo estrellado. *Classic American Pancakes* With fried eggs and ham.

Hot Cakes tradicionales \$110
Con jamón o tocino. *Pancakes* With ham or bacon.

Canasta de pan dulce (4 piezas) \$50
Pastries basket (4 pieces)

Bagels

Delí Sándwich \$120
Preparado con bagel integral, jamón de pavo, lechuga jitomate, aguacate, queso crema, acompañado con papas sazonadas.

Delí Sandwich Wholemeal bagel with turkey ham, lettuce, tomato, avocado, cream cheese, and seasoned potatoes.

Sándwich bajo en calorías \$119
Preparado con bagel integral, pechuga de pollo, queso crema, jitomate, germen de alfalfa, acompañado de ensalada de espinaca y manzana con aderezo de yogurt.

Low-calorie Sandwich Wholemeal bagel with chicken breast, cream cheese, tomato, and alfalfa germ, served with spinach and apple salad with yogurt dressing.



Estación de Jugos / Juice Station

Naranja \$55
Orange

Toronja \$55
Grapefruit

Papaya \$55

Piel de Ángel \$70
Naranja, kiwi, manzana, fresa y mango. *Angel Skin* Orange, kiwi, apple, strawberry, and mango.

La Veranda \$70
Naranja, apio, nopal, perejil y piña. *Orange, celery, nopal, parsley, and pineapple.*

Tropical \$55
Naranja, piña y guayaba. *Orange, pineapple, and guava.*

Verde \$55
Nopal, apio jugo de naranja, espinaca y piña. *Green* Nopal, celery, orange juice, spinach, and pineapple



Para empezar el día Happy Morning

Yogurt energético \$70
Natural, fresa o durazno a elegir, servido con fruta, granola y miel de abeja. *Energy Yogurt* Your choice of natural, strawberry or peach is served with fruit, granola, and honey.

Cereal \$60
Variedad de cereales, acompañados con plátano, fresa o papaya. *Delicious cereals* A selection of cereals served with banana, strawberry, or papaya.

Avena \$60
Preparada con leche o agua a elegir, con fresa o plátano. *Oatmeal* Your choice of milk or water, with strawberry or banana.

Ensalada de frutas \$110
Servida sobre una rebanada de sandía con papaya, melón, piña, manzana, fresa y kiwi, y a elegir queso cottage o yogurt. *Fresh Fruit Salad* Served on a slice of watermelon with papaya, melon, pineapple, apple, strawberry, and kiwi with your choice of cottage cheese or yogurt.

Plato de frutas \$90
Papaya, melón, piña, sandía, kiwi y fresa y elección de queso cottage o yogurt. *Tropical Fruit Display* Papaya, melon, pineapple, watermelon, kiwi, and strawberry with your cottage cheese or yogurt choice.

Coctel de frutas \$60
Preparado con jugo de naranja y un toque de menta. *Fruit Cocktail* Assorted seasonal fruit prepared with orange juice and scented with mint.

Copa energética \$85
Manzana, papaya, nuez, pasas, fresa, yogurt natural, miel y granola. *Energy Cup* With apple, papaya, walnut, raisins, strawberry in natural yogurt, honey, and granola.

Copa Dietética \$65
Deliciosa suprema de naranja. *Supreme (Light) Cup* The perfect orange supreme.



Especialidades Mexicanas / Mexican Specialties

Comarones rancheros \$198
Preparados con cebolla, jitomate y chile serrano acompañados de frijoles refritos. *Ranchero Shrimp* With onion, tomato, and serrano chili served with refried beans.

Puntas de res \$299
Con salsa mexicana, ranchera o albañil a su elección. *Beef Tips* With your choice of sauce: Mexican, ranchera or albañil.

Marlín mazatleco \$160
Con cebolla, jitomate y chile serrano, acompañado de frijoles refritos. *Mazatlan style Marlín* With onion, tomato, and serrano chili, served with refried beans.

Trilogía de crepas mexicanas \$130
Rellenas de pollo, flor de calabaza y huitlacoche, bañadas con salsa cremosa de morrón rojo y acompañadas de papa hash brown. *Mexican Crepe Trilogy* Stuffed with chicken, zucchini flower, and huitlacoche, covered with red sweet pepper creamy sauce, served with hash brown potatoes.

Empanadas Mazatlecas \$165
Trío de crujientes empanadas rellenas de camarón con queso, acompañadas de guacamole. *Mazatlan-style Empanadas* Three crispy empanadas stuffed with shrimp and cheese.

Chilaquiles La Veranda \$125
Rojos o verdes a su elección, con pollo al gratin, acompañados de frijoles refritos. *La Veranda Chilaquiles* With your choice of red or green sauce, served with chicken au gratin and refried beans.

Chilaquiles Park Royal \$120
Julianas de tortilla con salsa de aguacate, cilantro, tomatillo perfumado con chile habanero, acompañadas de frijoles refritos. *Park Royal Chilaquiles* Fried tortilla with avocado sauce, coriander, scented tomatillo with habanero chile, served with refried beans.

Enchiladas suizas \$150
Rellenas de pollo y bañadas en salsa cremosa roja o verde a su elección, acompañadas de frijoles refritos. *Swiss Enchiladas* Stuffed with chicken and served with your choice of red or green creamy sauce, served with refried beans.



De la granja / From the Farm

Huevos al gusto \$105
Fritos o revueltos, con jamón, tocino, salchicha o a la mexicana, acompañados de frijoles refritos y chilaquiles rojos. *Eggs any style* Fried or scrambled with ham, bacon, and sausage or Mexican style, served with refried beans and red chilaquiles.

Divorciados \$105
Huevos fritos montados sobre tortillas, bañados con salsa verde y roja, acompañados de frijoles y chilaquiles rojos. *Divorced* Fried eggs served on tortillas, covered with green and red sauce, with beans and red chilaquiles.

Huevos con machaca norteña o chilorio \$180
Preparados con cebolla blanca y chile poblano, acompañados con frijoles refritos y queso panela. *Machaca or Chilorio eggs* With white onion and poblano chili, served with refried beans and panela cheese.

Machaca mexicana con huevos \$215
Acompañada con frijoles refritos y chilaquiles rojos. *Mexican style machaca eggs* Dried beef mixed with scrambled eggs, served with refried beans and red chilaquiles.

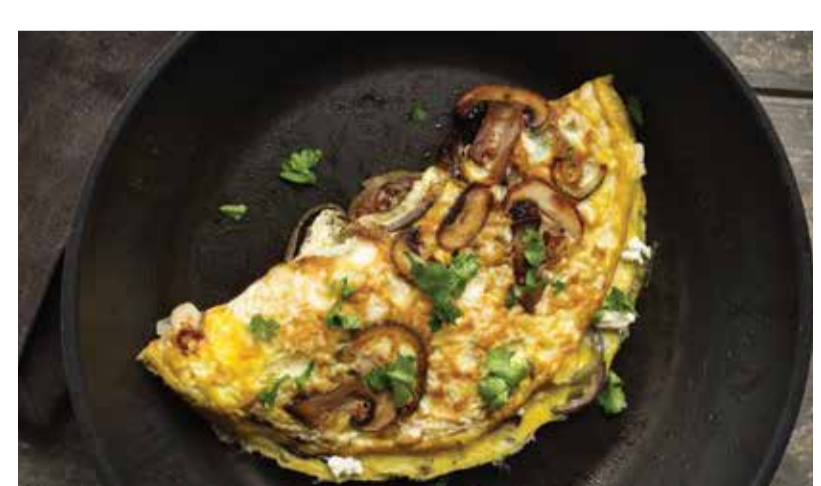
Huevos Park Royal \$105
Huevos fritos, montados sobre tortilla y bañados con salsa de frijol al chipotle, acompañados de ejotes y nopales a la mexicana. *Park Royal Eggs* Fried eggs served on tortillas, covered with chipotle bean sauce green beans, and Mexican-style nopales.

Omelette jamonón \$115
Relleno de camarón al gratin, acompañado de rebanadas de jitomate, champiñón y papas hash brown. *Classic Omelet* Stuffed with turkey ham and cheese, served with potatoes and green beans.

Omelette dietético \$115
De claras, relleno de champiñones, queso panela y calabacitas, acompañado de ensalada de espinacas y manzana con aderezo de yogurt. *Light Omelet* Egg whites stuffed with mushrooms, panela cheese, and zucchini served with spinach and apple salad, yogurt dressing.

Omelette La Veranda \$165
Relleno de camarón al gratin, acompañado de rebanadas de jitomate, champiñón y papas hash brown. *La Veranda Omelet* Stuffed with shrimps au gratin, served with slices of tomato, mushroom, and hash brown potatoes.

Omelette Park Royal \$165
De salmón y queso crema con guarnición de calabacitas y champiñones salteados con aceite de oliva. *Park Royal Omelet* Stuffed with salmon and cream cheese, served with a garnish of zucchini and olive sautéed mushrooms.



Café y Bebidas / Coffee & Beverages

Café americano \$40
Regular Coffee

Café descafeinado \$40
Decaf Coffee

Café espresso \$50
Espresso

Café capuchino \$55
Cappuccino

Chocolate espumado \$55
Foamed Chocolate

Vaso de Leche \$35
Glass of Milk

Variedad de tés \$35
Assorted Teas

Leche con chocolate \$40
Chocolate Milk

Malteada \$55
Fresa, vainilla o chocolate, elaboradas con auténtica espuma de chocolate preparada con leche. *Milkshake* Strawberry, vanilla, or chocolate prepared with authentic foamed chocolate and milk.

Combinación campesina \$80
Delicioso licuado de leche con avena, plátano y manzana. *Peasant combination* Delicious milk smoothie with oats, banana, and apple.



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

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