

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.



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

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

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.

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

Camarones 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 Marlin
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 gratín, 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 covered 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 tradicional \$115

Relleno de jamón de pavo y queso, acompañado con papa y ejotes.

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 gratín, 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 té \$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.

VERANDA

RESTAURANTE

Desayunos Breakfast

