

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. Sweet breads 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
Whole meal 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
Whole meal 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. Sweet breads 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
Grape 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.

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, perejil y piña
Nopal, celery, orange juice, spinach, parsley 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 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 yogurt.
Tropical Fruit Display
Papaya, melon, pineapple, watermelon, kiwi, and strawberry with your cottage cheese or yogurt choice.

Coctel de frutas \$85
Preparado con jugo de naranja y un toque de menta. *Fruit Cocktail* Assorted season al 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 mazateco \$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 hashbrown potatoes.

Empanadas Mazatecas \$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 overdes 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 consalsade 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 Fritos 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>	\$105
Divorciados Huevos fritos montados sobre tortillas, bañados con salsa verde y roja, acompañados de frijoles y chilaquiles rojos. <i>Divorced</i> <i>Fried eggs served on tortillas, covered with Green and red sauce, with beans and red chilaquiles.</i>	\$105
Huevos con machaca norteña Preparados con cebolla blanca y chile poblano, acompañados con frijoles refritos y queso panela. <i>Machaca eggs</i> <i>With white onion and poblano chili, served with refried beans and panela cheese.</i>	\$180
Huevos con chilorio Preparados con cebolla blanca y chile poblano, acompañados con frijoles refritos y queso panela. <i>Chilorio eggs</i> <i>With white onion and poblano chili, served with refried beans and panela cheese.</i>	\$215
Machaca mexicana con huevos, Acompañada con frijoles refritos y chilaquiles rojos. <i>Mexican style machaca eggs</i>	\$215
Huevos Park Royal	\$105
Huevos fritos, montados sobre tortilla y bañados con salsa <i>Dried beef mixed with scrambled eggs, served with refried beans and red chilaquiles.</i>	\$115
Omelette tradicional Relleno de jamón de pavo y queso, acompañado con papa y ejotes <i>Classic omelet</i> <i>Stuffed with turkey ham and cheese, served with potatoes and Green beans.</i>	\$115
Omelette dietético De daras, relleno de champiñones, queso panela y calabacitas, acompañado de ensalada de espinacas y manzana con aderezo de yogurt. <i>Light Omelet</i> <i>Egg whites stuffed with mushrooms, panela cheese, and zucchini, served with spinach and apple salad, yogurt dressing.</i>	\$115
Omelette La Veranda Relleno de camarón al gratín, acompañado de rebanadas de jitomate, champiñón y papashash brown. <i>La Veranda Omelet</i> <i>Stuffed with shrimps au gratin, served with slices of tomato, mushroom, and hashbrown potatoes</i>	\$165
Omelette Park Royal De salmón y queso crema con guarnición de calabacitas y champiñones salteados con aceite de oliva. <i>Park Royal Omelet</i> <i>Stuffed with salmon and cream cheese, served with a garnish of zucchini and olive sautéed mushrooms.</i>	\$165



Café y Bebidas / Coffee & Beverages

Café americano Regular Coffee	\$40
Café descafeinado Decaf Coffee	\$40
Café espresso Espresso	\$50
Café capuchino Cappuccino	\$55
Chocolate espumado Foamed Chocolate	\$55
Vaso de Leche Glass of Milk	\$35
Variedad de té Assorted Teas	\$35
Leche con chocolate Chocolate Milk	\$40
Malteada 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.	\$55
Combinación campesina Delicioso licuado de leche con avena, plátano y manzana. Peasant combination Delicious milk smoothie with oats, banana, and apple.	\$80



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

VERANDA

RESTAURANTE

Desayunos Breakfast

