

PAQUETES DE DESAYUNOS BREAKFAST COMBOS

• Continental **\$120.00**

jugo, fruta con yogurt o queso cottage, pan tostado o dulce, mermelada y mantequilla, incluye café, té o leche
juice, fruit with yogurt or cottage cheese, toast or sweet bread, jam and butter, includes coffee, tea or milk

• Americano • American **\$170.00**

jugo de naranja, plato de fruta, huevos fritos o revueltos, acompañados de frijoles y chilaquiles rojos, incluye pan dulce, café, té o leche
orange juice, fruit, fried or scrambled eggs, served with beans and red chilaquiles, includes sweet bread, coffee, tea or milk

• La Veranda **\$205.00**

jugo de naranja, mango y guayaba, plato de fruta, chilaquiles verdes o rojos con puntas de res, acompañados de frijoles refritos, incluye pan dulce, café, té o leche
orange juice, mango and guava, fruit plate, green or red chilaquiles with beef tips, served with refried beans, includes sweet bread, coffee, tea or milk

• Deportista • Athlete **\$185.00**

jugo de toronja, omelette de claras relleno de nopal y queso panela, acompañado de aguacate, jitomate y pan integral tostado, incluye café, té o leche
grapefruit juice, white egg omelette stuffed with nopal and panela cheese, served with avocado, tomato, and wholemeal bread toast, includes coffee, tea or milk

DE NUESTROS HORNOS FROM THE BAKERY

• Hot Cakes Americanos • American Pancakes **\$90.00**

con base de jamón y huevo estrellado
with base of ham and fried egg

• Hot Cakes • Pancakes **\$80.00**

con jamón o tocino
with ham or bacon

• Canasta de Pan Dulce (5) **\$40.00**

• Sweet Bread Basket (5)

ZONA DELI • DELI ZONE

• Sandwich Deli **\$95.00**

pan integral relleno de jamón de pavo, lechuga, jitomate, aguacate, queso crema y papas sazonadas
wholemeal bread stuffed with turkey ham, lettuce, tomato, avocado, cream cheese and seasoned potatoes

• Sandwich Bajo en Calorías • Low-Calorie Sandwich **\$90.00**

pan integral con pechuga de pollo, queso crema, jitomate, germen de alfalfa, acompañado de ensalada de espinaca y manzana con aderezo de yogurt
wholemeal bread with chicken breast, cream cheese, tomato, alfalfa germ, served with spinach and apple salad with yogurt dressing

CAFÉ Y BEBIDAS COFFEE & DRINKS

• Americano **\$35.00**

• Descafeinado • Decaf **\$35.00**

• Espresso • Espresso **\$45.00**

• Capuchino • Capuccino **\$50.00**

• Chocolate Espumado • Hot Chocolate **\$50.00**

• Leche • Milk **\$35.00**

• Variedades de Té • Tea Varieties **\$35.00**

• Leche con chocolate • Chocolate **\$40.00**

• Malteada • Milkshake **\$45.00**

fresa, vainilla o chocolate elaboradas con autentica espuma de chocolate preparada con leche
strawberry, vanilla or chocolate made with authentic chocolate foam prepared with milk

• Combinación Campesina • Peasant Combination **\$45.00**

suculento licuado de leche, avena, plátano y manzana
delicious milk smoothie with oats, bananas and apple

Nuestros precios incluyen el 16% de IVA
Our prices include taxes



DESAYUNOS • BREAKFAST

ESTACIÓN DE JUGOS JUICE STATION

- Naranja • Orange **\$45.00**
- Toronja • Grapefruit **\$45.00**
- Papaya **\$45.00**

- Piel de Angel **\$52.00**
naranja, kiwi, manzana, fresa y mango
orange, kiwi, apple, strawberry and mango

- La Veranda **\$48.00**
naranja, apio, nopal, perejil y piña
orange, celery, nopal, parsley and pineapple

- Tropical **\$45.00**
naranja, piña y guayaba
orange, pineapple and guava

PARA EMPEZAR EL DÍA GOOD MORNING

- Yogurt Energético • Energy Yogurt **\$55.00**
natural, fresa o durazno a su elección,
servido con fruta, granola y miel de abeja
*your choice of natural, strawberry or peach, served with fruit,
granola and honey*

- Cereales • Cereals **\$52.00**
variedad de cereales, acompañados con plátano, fresa o papaya
a variety of cereals, served with banana, strawberry or papaya

- Avena • Oatmeal **\$55.00**
con leche o agua, con fresa o plátano, a tu elección
your choice of milk or water, with strawberry or banana

- Ensalada de Frutas • Fruit Salad **\$75.00**
servida sobre una rodaja de sandía con papaya, melón, piña,
manzana, fresa y kiwi con queso cottage o yogurt a su elección
*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 • Fruit Platter **\$68.00**
papaya, melón, piña, sandía, kiwi y fresa con queso cottage
o yogurt a su elección
*papaya, melon, pineapple, watermelon, kiwi and strawberry
with your choice of cottage cheese or yogurt*

- Coctel de Frutas • Fruit Cocktail **\$55.00**
con jugo de naranja perfumado con menta
with orange juice scented with mint

- Copa Energética • Energy Cup **\$70.00**
manzana, papaya, nuez, pasas, fresa,
yogurt natural, miel y granola
*apple, papaya, walnut, raisins, strawberry,
natural yogurt, honey and granola*

- Copa Dietética • Dietetic Cup **\$50.00**
supremas de naranja
orange supremes

DE LA GRANJA FROM THE FARM

- Huevos al Gusto • Eggs Any Style **\$85.00**
fritos o revueltos, con jamón, tocino, salchicha o a la mexicana,
acompañados de frijoles refritos y chilaquiles rojos
*fried or scrambled, with ham, bacon, sausage or mexican style,
served with refried beans and red chilaquiles*

- Huevos Divorciados **\$85.00**
huevos fritos montados sobre tortillas bañados
con salsa verde y roja, acompañados de frijoles y chilaquiles rojos
*fried eggs served on tortillas, topped with green and red sauce,
with beans and red chilaquiles*

- Machaca Norteña o Chilorio **\$170.00**
• Machaca or Chilorio
con cebolla y chile poblano, acompañados
con frijoles refritos y queso panela
*with white onion and serrano green hot pepper, served with
refried beans and panela cheese*

- Machaca Mexicana con Huevos **\$135.00**
• Mexican Style Machaca with Eggs
acompañada con frijoles refritos y chilaquiles rojos
served with refried beans and red chilaquiles

- Huevos Park Royal • Park Royal Eggs **\$85.00**
fritos, montados sobre tortilla y bañados con salsa de frijol
al chipotle, acompañados de ejotes y nopales a la mexicana
*fried eggs served on tortillas, topped with chipotle bean sauce,
with mexican beans and mexican style nopales*

- Omelette Tradicional • Traditional Omelette **\$98.00**
relleno de jamón de pavo y queso, acompañado con papa y ejotes
*stuffed with turkey ham and cheese, served with potatoes
and green beans*

- Omelette Dietético • Light Omelette **\$98.00**
de claras, relleno de champiñones, queso panela y calabacita,
acompañado de ensalada de espinacas y manzana
con aderezo de yogurt
*egg whites stuffed with mushrooms, panela cheese and zucchini,
served with spinach and apple salad with yogurt dressing*

- Omelette La Veranda • La Veranda Omelette **\$150.00**
relleno de camarón al gratín, acompañado de rebanadas
de jitomate, champiñón y papas hash brown
*stuffed with grated shrimp, served with slices of tomato,
mushroom and hash brown potatoes*

- Omelette Park Royal • Park Royal Omelette **\$160.00**
de salmon y queso crema con guarnición de calabacita
y champiñones salteados con aceite de oliva
*salmon and cream cheese garnished with zucchini and sautéed
mushrooms with olive oil*

ESPECIALIDADES MEXICANAS MEXICAN SPECIALITIES

- Camarones Rancheros • Ranchero Shrimp **\$175.00**
con cebolla, jitomate y chile serrano, acompañados
de frijoles refritos
*with onion, tomato and serrano green hot pepper,
served with refried beans*

- Puntas de Res • Beef Tips **\$175.00**
con salsa mexicana, ranchera o albañil a su elección
your choice of sauce: mexican, ranchera or albañil

- Marlin Mazatleco • Mazatlan Style Marlin **\$130.00**
con cebolla, jitomate y chile serrano,
acompañado de frijoles refritos
*with onion, tomato and serrano green hot pepper,
served with refried beans*

- Crepas Trilogía Mexicana **\$95.00**
• Mexican Trilogy Crepes
rellenas de flor de calabaza, pollo y huitlacoche,
bañada con salsa cremosa de morón rojo, acompañadas
de papa hash brown
*stuffed with squash flower, chicken and huitlacoche,
bathed with creamy sauce of red sweet pepper,
served with hash brown potatoes*

- Empanadas Mazatlecas **\$125.00**
• Mazatlan Style Empanadas
trío de crujientes empanadas rellenas de camarón con queso,
acompañadas de guacamole
*three crispy empanadas stuffed with shrimp and cheese,
served with guacamole*

- Chilaquiles La Veranda • La Veranda Chilaquiles **\$98.00**
rojos o verdes a su elección, con pollo al gratín, acompañados
de frijoles refritos
*your choice of red or green sauce, served with grated chicken
and refried beans*

- Chilaquiles Park Royal • Park Royal Chilaquiles **\$98.00**
julianas de tortilla con salsa de aguacate, cilantro, tomatillo
perfumado con chile habanero, acompañadas de frijoles refritos
*fried tortilla with avocado sauce, coriander, scented tomatillo
with habanero hot pepper, served with refried beans*

- Enchiladas Suizas • Swiss Enchiladas **\$98.00**
rellenas de pollo y bañadas en salsa cremosa roja o verde a
su elección, acompañadas de frijoles refritos
*stuffed with chicken and topped with your choice of red or
Green creamy sauce, served with refried beans*



ANTOJITOS LA VERANDA LA VERANDA MEXICAN DISHES

- **Tacos Gobernador • Governor Tacos (3)** **\$145.00**
con camarón fresco y queso a la parrilla
with fresh shrimp and grilled cheese
- **Burrito de Marlin • Marlin Burrito (3)*** **\$130.00**
al estilo de Park Royal preparado con cebolla y tomate
Park Royal style prepared with tomatoe & onion
- **Enchiladas Rojas o Verdes**
• **Green or Red Enchiladas (4)*** **\$150.00**
de pollo acompañadas de frijoles refritos
stuffed with chicken served with refried beans
- **Tacos Dorados de Pollo • Rolled Chicken Tacos (4)*** **\$120.00**
crujientes tacos tradicionales con su caldillo
crispy rolled tacos in tomato sauce
- **Fajitas de Arrachera • Skirt Fajitas (200 grs.)** **\$190.00**
acompañadas de frijoles y guacamole
served with beans and guacamole
- **Fajitas de Pollo • Chicken Fajitas (200 grs.)*** **\$155.00**
acompañadas de frijoles y guacamole
served with beans and guacamole
- **Fajitas de Camarón • Shrimp Fajitas (180 grs.)*** **\$195.00**
acompañadas de frijoles y guacamole
served with beans and guacamole

BOCADILLOS • SNACKS

- **Sincronizadas (4/4)*** **\$80.00**
acompañadas de frijoles y guacamole
served with beans and guacamole
- **Hamburguesa de Res • Beef Burguer (180 grs.)*** **\$160.00**
clásica acompañada de papas a la francesa
the classic one served with french fries
- **Hamburguesa de Pollo • Chicken Burguer (180 grs.)*** **\$150.00**
acompañada de papas a la francesa
served with french fries
- **Club Sandwich (4/4)*** **\$160.00**
en pan integral, acompañado de papas a la francesa
with wholemeal bread served with french fries
- **Panini Vegetariano • Vegetarian Panini *** **\$115.00**
pan de queso parmesano con mayonesa, calabaza,
zanahoria, pimientos, champiñones, cebolla asada,
germen de alfalfa y jitomate acompañado de ensalada Rusa
*parmesan cheese bread with mayonnaise, zucchini,
carrot, peppers, mushrooms, roasted onions,
alfalfa germ and tomato served with Olivier salad*

POSTRES • DESSERTS

- **Pastel de Chocolate • Chocolate Cake*** **\$60.00**
- **Pastel de Queso • Cheesecake*** **\$60.00**
- **Flan de la casa • House Flan*** **\$60.00**
- **Gelatina Mosaico • Mosaic Jello*** **\$45.00**
- **Mousse de Coco • Coconut Mousse*** **\$45.00**
- **Helados • Ice Cream*** **\$45.00**
Chocolate, Fresa o Vainilla
Chocolate, Strawberry or Vanilla

CAFÉ Y BEBIDAS COFFEE & DRINKS

- **Americano*** **\$35.00**
- **Descafeinado • Decaf*** **\$35.00**
- **Expreso • Espresso*** **\$45.00**
- **Capuchino • Capuccino*** **\$50.00**
- **Chocolate Espumado • Hot Chocolate*** **\$50.00**
- **Leche • Milk*** **\$35.00**
- **Varietades de Té • Tea Varieties*** **\$35.00**
- **Leche con Chocolate • Chocolate Milk*** **\$40.00**
- **Copa de Vino • Wine Glass** **\$85.00**
- **Limonada • Lemonade** **\$45.00**
- **Naranjada • Orangeade** **\$45.00**
- **Refrescos • Sodas** **\$40.00**

CERVEZAS • BEERS

- **Tecate** **\$50.00**
- **XX Lager** **\$50.00**
- **XX Ambar** **\$55.00**
- **Bohemia** **\$60.00**

VERANDA RESTAURANTE

Nuestros precios incluyen el 16% de IVA
Our prices include taxes

Comer alimentos en crudo es responsabilidad
de quien los consume
Eating raw food is responsibility of the consume

***Incluidos en Plan de Alimentos**
***Included in the Meal Plan**



VERANDA RESTAURANTE

ENTRADAS • APPETIZERS

• **Queso Fundido • Melted Cheese (180 grs.)*** **\$130.00**
con chorizo, rajitas o champiñones
with chorizo, sliced pepper or mushrooms

• **Coctel de Camarón • Shrimp Cocktail (200 grs.)** **\$190.00**
al estilo Park Royal
Park Royal style

• **Ceviche Mazatleco • Mazatlan Style Ceviche (150 grs.)*** **\$175.00**
cubos de pescado marinado en jugo de limón y mezclado
con cebolla, cilantro, pepino y chile serrano
*fish cubes marinated in lemon juice and mixed with onion,
coriander, cucumber and serrano chili*

• **Aguachile de Camarón • Shrimp Aguachile (200 grs.)** **\$180.00**
camarones marinados con limón y chile serrano,
cebolla morada y pepino
*marinated shrimp in lemon and serrano chile,
red onion and cucumber*

• **Ceviche Park Royal • Park Royal Ceviche (180 grs.)** **\$180.00**
cubos de atún fresco marinado con limón, crema de coco,
pimientos, cebolla morada, cilantro, pepino y mango
*fresh tuna cubes marinated in lemon, coconut cream,
peppers, red onion, coriander, cucumber and mango*

ENSALADAS • SALADS

• **Ensalada del Chef • Chef's Salad** **\$115.00**
frescas lechugas mixtas, jamón (60 grs.), queso panela (60 grs.),
queso amarillo (60 grs.), pollo (60 grs.), tocino (50 grs.), huevo
cocido (1) y jitomate, servida con aderezo Ranch,
Aurora o Vinagreta
*fresh mixed lettuce, ham (60 grs.), panela cheese (60 grs.), american
cheese (60 grs.), chicken (60 grs.), bacon (50 grs.), hard-boiled egg (1)
and tomato, served with your choice of dressing: Ranch, Aurora
or Vinaigrette as dressing*

• **Ensalada de Campo • Field Salad*** **\$105.00**
frescas lechugas mixtas (180 grs.) con queso panela (50 grs.),
aguacate (40 grs.), jitomate cherry, granos de elote y frituras
de tortilla, servido con aderezo de chipotle
*fresh mixed lettuce (180 grs.) with panela cheese (50 grs.),
avocado (40 grs.), cherry tomato, corn kernels, and tortilla chips
served with chipotle dressing*

• **Ensalada Park Royal • Park Royal Salad** **\$125.00**
lechugas mixtas (120 grs.), nuez (20 grs.), fresas (40 grs.),
manzana verde (60 grs.), almendras (20 grs.) y queso
roquefort (20 grs.), servida con aderezo de miel y mostaza
*mixed lettuces (120 grs.), walnut (20 grs.), strawberries (40 grs.),
green apple (180 grs.), almonds (20 grs.) and roquefort cheese (20 grs.),
served with honey mustard dressing*

• **Ensalada César • Caesar Salad*** **\$125.00**
la clásica ensalada con croutones y queso parmesano
*the classic one with croutons and parmesan cheese,
shrimp or chicken*

con camarón (100 grs.)
with shrimp (100 grs.) **\$165.00**

con pollo (100 grs.)*
with chicken (100 grs.) **\$135.00**

SOPAS Y CREMAS SOUPS AND CREAMS

• **Sopa de Tortilla • Tortilla Soup*** **\$80.00**
la tradicional
the traditional

• **Sopa Campesina • Peasant Soup** **\$80.00**
con flor de calabaza, granos de elote,
champiñones y queso panela
with squash flower, corn kernels, mushrooms and panela cheese

• **Caldo Tlalpeño*** **\$80.00**
el tradicional con verduras, garbanzo, aguacate,
pollo y chile chipotle
*the traditional one with vegetables, chickpea,
avocado, chicken and chipotle chili*

• **Consomé de Pollo • Chicken Soup*** **\$70.00**
con verduras, pollo y arroz
with vegetables, chicken and rice

• **Caldo de Camarón • Shrimp Broth (100 grs.)** **\$115.00**
exquisito caldo de camarón, cebolla, papa y zanahoria
exquisite shrimp broth, onion, potato and carrot

• **Crema de Elote • Corn Cream*** **\$70.00**

• **Crema de Frijol • Beans Cream*** **\$70.00**

PASTAS

• **Pasta al Gusto • Pasta as Desired (150 grs.)*** **\$120.00**
espagueti o fettuccini con la salsa de su preferencia, boloñesa,
alfredo, burro, arrabiata, carbonara o pomodoro
*spaghetti or fettuccine with your choice of bolognese,
alfredo, burro, arrabiata, carbonara or pomodoro*

• **Pasta a la Marinera • Seafood Pasta (150 grs.)** **\$175.00**
espagueti o fettuccini con una combinación de mariscos
en salsa pomodoro
*spaghetti or fettuccine with a combination of seafood
in pomodoro sauce*

AVES • BIRDS

• **Pechuga a la Parrilla**
• **Grilled Chicken Breast (200 grs.)*** **\$155.00**
acompañada de arroz y vegetales a la mantequilla
served with rice and buttered vegetables

• **Pechuga a la Parmesana**
• **Parmesan Chicken Breast (200 grs.)*** **\$165.00**
acompañada de ensalada mixta y papas fritas
served with mixed salad and french fries

• **Pechuga (180 grs.) Rellena de Camarón (50 grs.)**
• **Chicken Breast (180 grs.) Stuffed with Shrimp (50 grs.)** **\$185.00**
bañada en salsa de chile guajillo, acompañada de puré
de papa y vegetales a la mantequilla
*topped with guajillo chile sauce, served with mashed potatoes
and buttered vegetables*

CARNES • MEAT

• **Molcajete de Res • Beef Molcajete** **\$285.00**
arrachera (200 grs.), chorizo (100 grs.), nopal asado, queso panela y
cebollitas asadas con salsa de chile cascabel
*skirt (200 grs.), chorizo (100 grs.), roasted nopal, panela cheese,
roasted onions with cascabel chili sauce*

• **Filete de Res a los 3 Chiles**
• **3 Chiles Beef Steak (200 grs.)*** **\$260.00**
con deliciosa salsa crema de tres chiles, acompañado de puré
de papa al ajo asado y atado de verduras
*with delicious cream sauce of three chillies, served with,
roasted garlic mashed potatoes and tied vegetables*

• **Arrachera • Skirt Steak (250 grs.)*** **\$255.00**
a la parrilla, acompañada de nopal, cebolla cambray,
chile serrano asado, frijoles y guacamole
*grilled, served with nopal, cambray onion
and roasted serrano chili, beans and guacamole*

• **Rib Eye (350 grs.)** **\$290.00**
a la parrilla, acompañado de papa al horno, nopal,
cebolla cambray, chile serrano asado y frijoles
*grilled, served with baked potato, nopal, cambray onion,
roasted serrano chili and beans*

• **Filete de Res al Gusto**
• **Beef Steak as Desired (200 grs.)*** **\$270.00**
a la parrilla, a la pimienta, al romero o a la mostaza,
acompañado de papa al horno, zanahoria, calabaza
y pimientos asados
*grilled, pepper, rosemary or with mustard, served with
baked potato, carrot, zucchini and roasted peppers*

• **Tampiqueña (180 grs.)** **\$280.00**
suave filete de res a la parilla con frijoles, guacamole,
enchilada, nopal asado y arroz
*soft grilled beef fillet with beans, guacamole, enchilada,
roasted nopal and rice*

PESCADOS Y MARISCOS FISH AND SEAFOOD

• **Molcajete Frío del Marinero**
• **Sailor's Cold Molcajete** **\$275.00**
combinación de camarón (80 grs.), pescado (80 grs.)
y pulpo (80 grs.), en salsa coctelera
*combination of shrimp (80 grs.), fish (80 grs.)
and octopus (80 grs.) in cocktail sauce*

• **Filete de Pescado al Gusto**
• **Fish Fillet as Desired (200 grs.)*** **\$250.00**
al mojo de ajo, al ajillo, empanizado, a la Meniere o a la parrilla,
acompañado de arroz y vegetales
*with garlic sauce, with garlic, breaded, a la Meniere or grilled,
served with rice and vegetables*

• **Filete de Pescado Papillote**
• **Wrapped Fish bb (200 grs.)** **\$240.00**
con camarón y verdura al vino blanco, acompañado
de arroz y verduras mixtas
*with shrimp and vegetables with white wine, served
with rice and mixed vegetables*

• **Pescado Park Royal • Park Royal Fish (200 grs.)** **\$290.00**
relleno de camarón bañado con salsa Marbella,
acompañado de arroz y vegetales
*shrimp stuffed, topped in Marbella sauce, served with rice
and vegetables*

• **Camarones al Gusto • Shrimp as Desired (200 grs.)** **\$290.00**
al mojo de ajo, al ajillo, empanizados o a la parrilla acompañados
de arroz y vegetales
*with garlic sauce, with garlic, breaded, or grilled served
with rice and vegetables*

• **Camarones Imperiales • Imperial Shrimps (200 grs.)** **\$295.00**
envueltos en tocino y rellenos de queso, acompañados
de arroz y verduras
*wrapped in bacon stuffed with cheese, served
with rice and vegetables*

• **Camarones al Coco • Coconut Shrimps (200 grs.)** **\$295.00**
bañados con salsa de piña perfumada con chile morita,
acompañado de arroz y vegetales
*topped in pineapple sauce scented with morita chile,
served with rice and vegetables*

• **Salmón a la Parrilla • Grilled Salmon (200 grs.)** **\$285.00**
con salsa a su elección: mango, tamarindo, a las finas hierbas
o eneldo acompañado de arroz y vegetales
*with your choice of sauce: mango, tamarind, fine herbs
or dill served with rice and vegetables*

• **Atún • Tuna (200 grs.)*** **\$250.00**
en costra de ajonjolí mixto, acompañado de arroz
y ejotes a la mantequilla con salsa de jamaica y guajillo
*in a crust of mixed sesame seeds, served with rice
and buttered green beans with jamaica and guajillo sauce*

