

## 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*



## 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**  
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**  
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*

