

VERANDA

RESTAURANTE

Comida y cena Lunch & dinner



Entradas y ensaladas / Appetizers & salads

- Cóctel de camarón** \$229
Camarón (180 g) con salsa coctelera o clamato
Shrimp cocktail
Shrimp (180 g) with cocktail sauce or clamato
- Tiradito de atún** \$229
Atún (150 g) marinado en soya, cilantro, limón, naranja, ajonjolí y aceite de ajonjolí
Tuna tiradito
Tuna (150 g) marinated in soy, cilantro, lemon, orange, sesame, and sesame oil
- Ceviche de callo de almeja y camarón** \$229
Almeja (90 g) y camarón (90 g) marinados con limón y chile serrano
Scallop and shrimp ceviche
Clam (90 g) and shrimp (90 g) marinated with lemon and serrano chili
- Ceviche mazateco de pescado** \$199
Cubos de pescado (180 g) marinado en jugo de limón, mezclado con cebolla, cilantro, pepino, zanahoria, chicharo y chile serrano
Mazateco style fish ceviche
Fish chunks (180 g) marinated in lemon juice, mixed with onion, coriander, cucumber, carrot, pea, and serrano chili
- Aguachile de camarón** \$219
Camarón (180 g) bañado en salsa roja de chiltepin o salsa verde de chile serrano
Shrimp aguachile
Mixed shrimp (180 g) in red chiltepin or serrano green sauce

- Queso fundido** \$179
Con chorizo (100 g), rajás o champiñón
Melted cheese
With chorizo (100 g), sliced Poblano chili, or mushrooms
- Ensalada del campo** \$109
Lechugas mixtas con queso panela, aguacate, jitomate cherry, granos de elote, fritura de tortilla y aderezo de chipotle
Country salad
Mixed lettuces, panela fresh cheese, avocado, cherry tomatoes, corn, fried tortilla slices, and chipotle chili dressing
- Ensalada Park Royal** \$149
Con nuez, fresas, manzana verde, almendras y queso azul con aderezo de miel y mostaza
Park Royal salad
With nuts, strawberries, green apple, almonds, blue cheese, and honey mustard dressing
- Ensalada César / Caesar salad** \$109
Con camarón (100 g) / With shrimp (100 g) \$189
Con pollo (100 g) / With chicken (100 g) \$169

Sopas / Soups

- Sopa de tortilla** \$119
Tortilla soup
- Sopa de Mariscos** \$279
Pulpo (50 g), callo de almeja (50 g), pescado (50 g) y camarón (50 g) acompañados de cebolla, papa y zanahoria
Seafood campechana
Octopus (50 g), scallop (50 g), fish (50 g) and shrimp (50 g) with onion, potato and carrot
- Consomé de pollo** \$99
Con pollo (100 g), arroz y verduras
Chicken soup
With chicken (100 g), vegetables, and rice
- Caldo Tlalpeño** \$119
Preparado con pollo (100 g), elote, chipotle, zanahoria y calabaza
Tlalpeño broth
With chicken (100 g), corn, carrot, zucchini, and chipotle chili
- Crema de elote (300 ml)** \$99
Acompañada de crotones de la casa
Corn cream
Accompanied by house croutons
- Sopa del día (300 ml)** \$99
Soup of the day

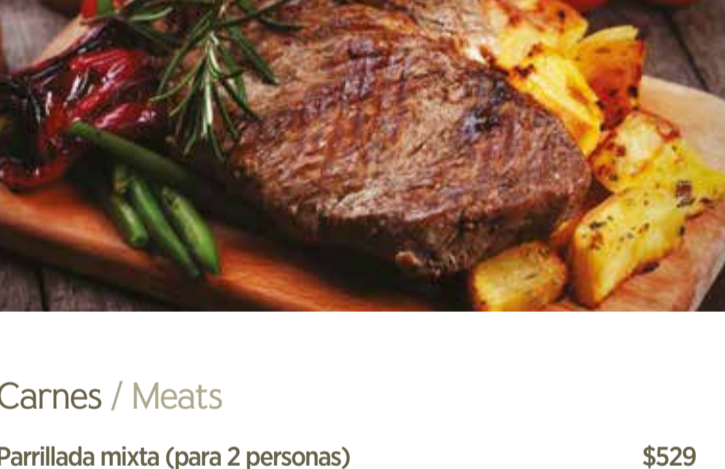


Pastas

- A elegir, espagueti o fettuccini
Your choice of spaghetti or fettuccini
- Alfredo** \$169
Con la tradicional salsa Alfredo
With Alfredo sauce
- Marinera** \$269
Camarón (50 g), pescado (50 g) y pulpo (50 g) servidos con salsa pomodoro
Shrimp (50 g), fish (50 g) and octopus (50 g) served with pomodoro sauce
- Bolognesa** \$169
Con salsa bolognesa y queso parmesano
With bolognese sauce and parmesan cheese
- Pesto** \$169
Preparada con pechuga de pollo (100 g) y queso parmesano
Served with chicken breast (100 g) and parmesan cheese

Pollo / Chicken

- Pechuga de pollo a la parrilla (200 g)** \$199
Acompañada de arroz, vegetales a la parrilla o ensalada
Grilled chicken breast (200 g)
With rice, grilled vegetables, or salad
- Pechuga de pollo parmesana (200 g)** \$199
Servida con puré de papa y ensalada
Parmesan chicken breast (200 g)
With mashed potatoes and salad
- Pechuga de pollo teriyaki (200 g)** \$199
Bañada en una salsa de soya dulce, acompañada de arroz frito
Teriyaki chicken breast (200 g)
With sweet soy sauce and fried rice
- Pechuga al pesto (200 g)** \$199
Bañada en salsa pesto, acompañada de ejotes y papas cambay
Pesto chicken breast (200 g)
Served with green beans, cambay potatoes, and pesto sauce



Pescados y mariscos / Fish & seafood

- Combinación fría de mariscos** \$399
Combinación de camarón (80 g), pulpo (80 g) y pescado (80 g), preparada con salsa coctelera
Seafood cold platter
Shrimp (80 g), octopus (80 g), and fish (80 g), with cocktail sauce
- Camarones envueltos en tocino** \$389
Camarón (80 g) con tocino (100 g), acompañados de arroz y verduras
Shrimp wrapped in bacon
Shrimp (80 g) with bacon (100 g), accompanied by rice and vegetables
- Pulpo zarandeado (300 g)** \$399
Acompañado de guacamole, papas cambay y ensalada
Zarandeado-style octopus (300 g)
With guacamole, cambay potatoes, and salad
- Filete de pescado relleno de mariscos** \$349
Pescado (200 g) relleno de camarón (50 g), pulpo (50 g), callo de almeja (50 g) y queso crema, acompañado de arroz y verduras
Fish fillet stuffed with seafood
Fish (200 g) stuffed with shrimp (50 g), octopus (50 g), scallop (50 g) and cream cheese, with rice and vegetables
- Camarones al gusto (180 g)** \$349
Preparados con camarón (150 g), al ajillo o empanizados
Shrimp any style (180 g)
With your choice of garlic, breaded, or ajillo sauce
- Filete de pescado al gusto (200 g)** \$279
Preparado al mojo de ajo, al ajillo o empanizado
Fish fillet any style (200 g)
With your choice of garlic, breaded, or ajillo sauce



Carnes / Meats

- Parrillada mixta (para 2 personas)** \$529
Arrachera (100 g), chorizo (70 g), chistorra (100 g), cerdo enchilado (100 g) y pechuga de pollo (100 g) con queso fundido, nopales, panela y cebollitas cambay, acompañada de salsa de chile cascabel
Mixed parrillada (for two)
Flank steak (100 g), chorizo (70 g), chistorra (100 g), spicy pork (100 g), chicken breast (100 g), melted cheese, nopales, panela fresh cheese, and cambay onions with cascabel chili sauce
- Arrachera (250 g)** \$319
A la parrilla, acompañada de nopales, cebolla cambay, frijoles refritos y guacamole
Arrachera steak (250 g)
Grilled flank steak served with nopales, cambay onion, refried beans, and guacamole
- Rib Eye (300 g)** \$429
Con papa al horno
With baked potato
- Tampiqueña** \$349
Sábana de filete de res (180 g), acompañada con guacamole, frijoles refritos, enchilada, nopales y arroz
Tampiqueña steak
Beef filet (180 g) with guacamole, refried beans, enchilada, nopales and rice

Bebidas / Drinks

- Café americano (250 ml)** \$49
Regular coffee
- Café descafeinado (250 ml)** \$49
Decaf coffee
- Café espresso (120 ml)** \$49
Espresso
- Café capuchino (250 ml)** \$49
Cappuccino
- Chocolate espumado (250 ml)** \$49
Foamed chocolate
- Vaso de Leche (200 ml)** \$49
Glass of milk
- Variedad de té (250 ml)** \$39
Assorted teas
- Lechete con chocolate (200 ml)** \$49
Chocolate milk
- Copa de vino tinto (120 ml)** \$95
Red wine glass
- Copa de vino blanco (120 ml)** \$95
White wine glass
- Limonada (355 ml)** \$75
Lemonade
- Naranjada (355 ml)** \$75
Orangeade
- Refrescos (355 ml)** \$49
Soft drinks

Cervezas / Beer

- Tecate (355 ml)** \$55
- Amstell ultra (355 ml)** \$60
- XX Lager (355 ml)** \$60
- XX Ambar (355 ml)** \$60
- Bohemia (355 ml)** \$65



Antojos / Snacks

- Hamburguesa de res (180 g)** \$189
Clásica hamburguesa acompañada de papas a la francesa, queso cheddar, tomate, cebolla y lechuga
Classic beef burger (180g)
With cheddar cheese, tomato, lettuce, and onion served with french fries
- Hamburguesa de pollo (180 g)** \$189
Con champiñones, mozzarella y aguacate
Chicken burger (180 g)
With mushrooms, mozzarella, and avocado
- Club sándwich** \$189
El tradicional con pan integral
Classic club sandwich
With whole-wheat bread
- Burrito de marlin a la mexicana** \$199
Tortilla de harina, marlin a la mexicana (150 g), arroz, lechuga, frijoles, costra de queso y papas a la francesa
Mexican style marlin burrito
Flour tortilla, Mexican marlin (150 g), rice, lettuce, beans, cheese crust and french fries
- Tacos gobernador 3 piezas** \$219
Preparados con camarón (20 g), chile poblano, cebolla y queso
Gobernador tacos 3 pieces
With shrimp (20 g), Poblano chili, onion, and cheese
- Enchiladas rojas o verdes 3 piezas** \$159
De pollo (100 g), gratinadas y acompañadas con frijoles refritos
Green or red enchiladas 3 pieces
With chicken (100 g) au gratin, served with refried beans
- Fajitas de arrachera** \$269
Arrachera (200 g), pimientos, cebolla morada, frijoles refritos, guacamole y tortillas
Arrachera fajitas
Flank steak (200 g), peppers, red onion, refried beans, guacamole and tortillas
- Fajitas de pollo** \$259
Pechuga de pollo (200 g), pimientos, cebolla morada, frijoles refritos, guacamole y tortillas
Chicken fajitas
Chicken breast (200 g), peppers, red onion, beans refried beans, guacamole and tortillas
- Fajitas de camarón** \$299
Camarón (80 g), pimientos, cebolla morada, frijoles refritos, guacamole y tortillas
Shrimp fajitas
Shrimp (80 g), peppers, red onion, refried beans, guacamole and tortillas
- Guacamole (200 g)** \$129
Servido con totopos y queso cotija
Served with tortilla chips and cotija cheese

Postres / Desserts

- Pastel de chocolate** \$80
Chocolate cake
- Pastel de queso** \$90
Cheesecake
- Flan de la casa** \$80
Homemade flan (caramel custard)
- Helados (195 g)** \$79
Chocolate, fresa o vainilla
Ice cream (195 g)
Chocolate, strawberry, or vanilla

Consumir carnes, aves, pescado, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades causadas por alimentos. Eating raw or undercooked meat, poultry, fish, seafood, or eggs can increase the risk of foodborne illnesses.

Los precios incluyen impuestos. All prices include tax. Imágenes ilustrativas, la presentación podrá variar. Illustrative image, actual dish may vary.