

# VERANDA

RESTAURANTE

## Comida y cena Lunch & dinner

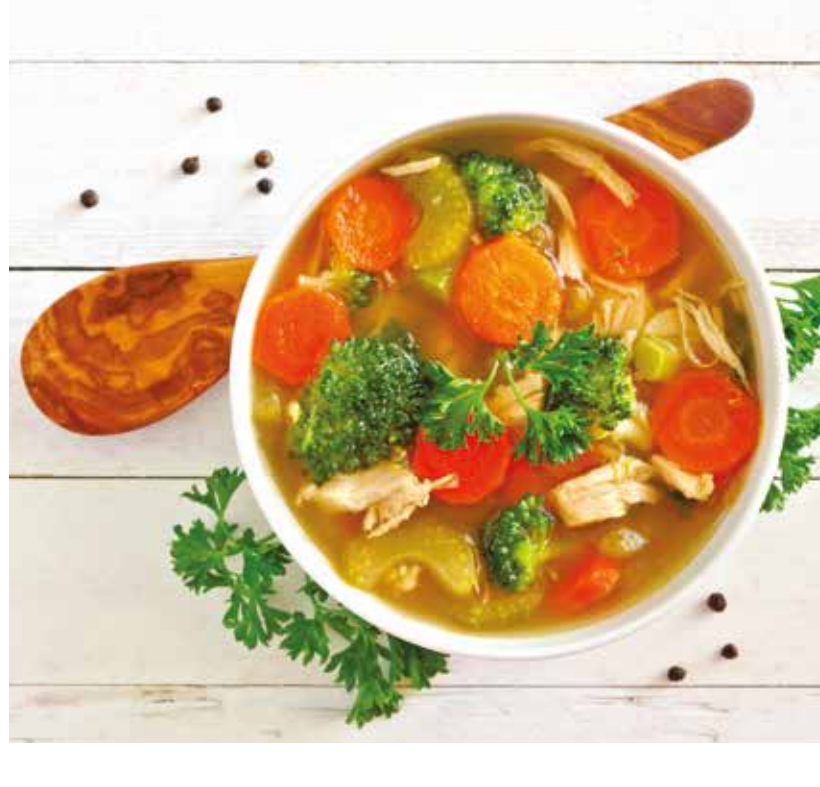


### Entradas y ensaladas / Appetizers & salads

<b>Cóctel de camarón</b> Con salsa coctelera o clamato <i>Shrimp cocktail 180g</i> <i>With cocktail sauce or clamato</i>	<b>\$229</b>	<b>Aguachile de camarón</b> 180g de camarón bañado en salsa roja de chiltepin o salsa verde de chile serrano <i>Shrimp aguachile</i> <i>Mixed 180g shrimp in red chiltepin or serrano green sauce</i>	<b>\$219</b>
<b>Tiradito de atún</b> Atún marinado en soya, cilantro, limón, naranja, ajonjolí y aceite de ajonjolí <i>Tuna tiradito 150g</i> <i>Tuna marinated in soy, cilantro, lemon, orange, sesame, and sesame oil</i>	<b>\$229</b>	<b>Queso fundido</b> Con chorizo, rajás o champiñón <i>Melted cheese</i> <i>With chorizo, sliced Poblano chili, or mushrooms</i>	<b>\$179</b>
<b>Ceviche de callo de almeja y camarón</b> Marinados con limón y chile serrano <i>Scallop and shrimp ceviche</i> <i>Marinated with lemon and serrano chili</i>	<b>\$229</b>	<b>Ensalada del campo</b> Lechugas mixtas con queso panela, aguacate, jitomate cherry, granos de elote, fritura de tortilla y aderezo de chipotle <i>Country salad</i> <i>Mixed lettuces, panela fresh cheese, avocado, cherry tomatoes, corn, fried tortilla slices, and chipotle chili dressing</i>	<b>\$109</b>
<b>Ceviche mazatleco de pescado</b> Cubos de pescado marinado en jugo de limón, mezclado con cebolla, cilantro, pepino, zanahoria, chícharo y chile serrano <i>Mazatleco style fish ceviche</i> <i>Fish chunks marinated in lemon juice, mixed with onion, coriander, cucumber, carrot, pea, and serrano chili</i>	<b>\$199</b>	<b>Ensalada Park Royal</b> Con nuez, fresas, manzana verde, almendras y queso azul con aderezo de miel y mostaza <i>Park Royal salad</i> <i>With nuts, strawberries, green apple, almonds, blue cheese, and honey mustard dressing</i>	<b>\$149</b>
		<b>Ensalada César / Caesar salad</b> Con camarón / With shrimp Con pollo / With chicken	<b>\$109</b> <b>\$189</b> <b>\$169</b>

### Sopas / Soups

<b>Sopa de tortilla</b> <i>Tortilla soup</i>	<b>\$119</b>
<b>Campechana de mariscos</b> Caldo de mariscos acompañado de cebolla, papa y zanahoria <i>Seafood campechana</i> <i>Seafood broth with onion, potatoes, and carrots</i>	<b>\$279</b>
<b>Consomé de pollo</b> Con pollo, arroz y verduras <i>Chicken soup</i> <i>With chicken, vegetables, and rice</i>	<b>\$99</b>
<b>Caldo Tlalpeño</b> Preparado con pollo, elote, chipotle, zanahoria y calabaza <i>Tlalpeño broth</i> <i>With chicken, corn, carrot, zucchini, and chipotle chili</i>	<b>\$119</b>
<b>Crema de elote</b> <i>Corn cream</i>	<b>\$99</b>
<b>Sopa del día</b> <i>Soup of the day</i>	<b>\$99</b>



### Pastas

A elegir, espagueti o fettuccini <i>Your choice of spaghetti or fettuccini</i>	
<b>Alfredo</b> Con la tradicional salsa Alfredo <i>With Alfredo sauce</i>	<b>\$169</b>
<b>Marinera</b> Con mariscos y salsa pomodoro <i>With seafood and pomodoro sauce</i>	<b>\$269</b>
<b>Bolognesa</b> Con salsa bolognesa y queso parmesano <i>With bolognese sauce and parmesan cheese</i>	<b>\$169</b>
<b>Pesto</b> Preparada con pechuga de pollo y queso parmesano <i>Served with chicken breast and parmesan cheese</i>	<b>\$169</b>



### Pollo / Chicken

<b>Pechuga de pollo a la parrilla</b> Acompañada de arroz, vegetales a la parrilla o ensalada <i>Grilled chicken breast 200g</i> <i>With rice, grilled vegetables, or salad</i>	<b>\$199</b>
<b>Pechuga de pollo parmesana</b> Servida con queso fundido y ensalada <i>Parmesan chicken breast 200g</i> <i>With mashed potatoes and salad</i>	<b>\$199</b>
<b>Pechuga de pollo teriyaki</b> Bañada en una salsa de soya dulce, acompañada de arroz frito <i>Teriyaki chicken breast 200g</i> <i>With sweet soy sauce and fried rice</i>	<b>\$199</b>
<b>Pechuga al pesto</b> Preparada con salsa pesto, acompañada de ejotes y papas cambray <i>Pesto chicken breast 200g</i> <i>Served with green beans, cambray potatoes, and pesto sauce</i>	<b>\$199</b>



### Carnes / Meats

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



### Bebidas / Drinks

<b>Café americano</b> <i>Regular coffee</i>	<b>\$49</b>
<b>Café descafeinado</b> <i>Decaf coffee</i>	<b>\$49</b>
<b>Café espresso</b> <i>Espresso</i>	<b>\$49</b>
<b>Café capuchino</b> <i>Capuccino</i>	<b>\$49</b>
<b>Chocolate espumado</b> <i>Foamed chocolate</i>	<b>\$49</b>
<b>Vaso de Leche</b> <i>Glass of milk</i>	<b>\$49</b>
<b>Variedad de té</b> <i>Assorted teas</i>	<b>\$39</b>
<b>Leche con chocolate</b> <i>Chocolate milk</i>	<b>\$49</b>
<b>Copa de vino tinto</b> <i>Red wine glass</i>	<b>\$95</b>
<b>Copa de vino blanco</b> <i>White wine glass</i>	<b>\$95</b>
<b>Limonada</b> <i>Lemonade</i>	<b>\$75</b>
<b>Naranjada</b> <i>Orangeade</i>	<b>\$75</b>
<b>Refrescos</b> <i>Soft drinks</i>	<b>\$49</b>

### Cervezas / Beer

<b>Tecate</b>	<b>\$55</b>
<b>Amstell ultra</b>	<b>\$60</b>
<b>XX Lager</b>	<b>\$60</b>
<b>XX Ambar</b>	<b>\$60</b>
<b>Bohemia</b>	<b>\$65</b>

Consumir cerdos, 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*

### Pescados y mariscos / Fish & seafood

<b>Combinación fría de mariscos</b> Acompañado de camarón 80g, pulpo 80g y pescado 80g, preparada con salsa coctelera <i>Seafood cold platter</i> <i>80g shrimp, 80g octopus, and 80g fish, with cocktail sauce</i>	<b>\$399</b>
<b>Camarones envueltos en tocino</b> <i>Shrimp wrapped in bacon</i>	<b>\$389</b>
<b>Pulpo zarandeado</b> Acompañado de guacamole, papas cambray y ensalada <i>Zarandeado-style octopus</i> <i>With guacamole, cambray potatoes, and salad</i>	<b>\$399</b>
<b>Filete de pescado relleno de mariscos</b> En salsa marinara con camarón, pulpo, callo de almeja, calamares y almejas <i>Fish fillet stuffed with seafood</i> <i>In marinara sauce with shrimp, octopus, clam scallops, calamari, and clams</i>	<b>\$349</b>
<b>Camarones al gusto</b> Preparados al mojo de ajo, al ajillo o empanizados <i>Shrimp any style</i> <i>With your choice of garlic, breaded, or ajillo sauce</i>	<b>\$349</b>
<b>Filete de pescado al gusto</b> Preparado al mojo de ajo, al ajillo o empanizado <i>Fish filet any style</i> <i>With your choice of garlic, breaded, or ajillo sauce</i>	<b>\$279</b>



### Antojos / Snacks

<b>Hamburguesa de res</b> Clásica hamburguesa acompañada de papas a la francesa, queso cheddar, tomate, cebolla y lechuga <i>Classic beef burger 180g</i> <i>With cheddar cheese, tomato, lettuce, and onion served with french fries</i>	<b>\$189</b>
<b>Hamburguesa de pollo</b> Con champiñones, mozzarella y aguacate <i>Chicken burger 180g</i> <i>With mushrooms, mozzarella, and avocado</i>	<b>\$189</b>
<b>Club sándwich</b> El tradicional con pan integral <i>Classic club sandwich</i> <i>With whole-wheat bread</i>	<b>\$189</b>
<b>Burrito de marlín 3 piezas</b> Marlín guisado en salsa de tomate, servido con queso y acompañado de lechuga, frijoles, arroz y papas <i>Marlin burrito 3 pieces</i> <i>Marlin stewed in tomato sauce with cheese, lettuce, beans, rice, and potatoes</i>	<b>\$199</b>
<b>Tacos gobernador 3 piezas</b> Preparados con camarón, chile poblano, cebolla y queso <i>Gobernador tacos 3 pieces</i> <i>With shrimp, poblano chili, onion, and cheese</i>	<b>\$219</b>
<b>Enchiladas rojas y verdes 3 piezas</b> De pollo, gratinadas y acompañadas con frijoles refritos <i>Green or red enchiladas 3 pieces</i> <i>With chicken, au gratin served with refried beans</i>	<b>\$159</b>
<b>Fajitas de arrachera</b> <i>Arrachera fajitas 200g</i>	<b>\$269</b>
<b>Fajitas de pollo</b> <i>Chicken fajitas 200g</i>	<b>\$259</b>
<b>Fajitas de camarón</b> <i>Shrimp fajitas 180g</i>	<b>\$299</b>
<b>Guacamole</b>	<b>\$129</b>



### Postres / Desserts

<b>Pastel de chocolate</b> <i>Chocolate cake</i>	<b>\$80</b>
<b>Pastel de queso</b> <i>Cheesecake</i>	<b>\$90</b>
<b>Flan de la casa</b> <i>Homemade flan (caramel custard)</i>	<b>\$80</b>
<b>Pastel de zanahoria</b> <i>Carrot cake</i>	<b>\$80</b>
<b>Helados</b> Chocolate, fresa o vainilla <i>Ice cream</i> <i>Chocolate, strawberry, or vanilla</i>	<b>\$79</b>