

VERANDA

RESTAURANTE

Desayunos / Breakfast



Paquetes de desayunos / Breakfast combos

- Continental** \$179
Jugo o fruta, yogurt o cereal, pan tostado o dulce, mermelada y mantequilla. Incluye café, té o leche
Continental combo
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 combo
Orange juice, fruit, fried or scrambled eggs, served with beans and red sauce chilaquiles
Pastries and coffee, tea, or milk included
- 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
La Veranda combo
Orange, mango, and guava juice or fruit display, green or red sauce chilaquiles with beef tips, served with refried beans. Pastries and coffee, tea, or milk included
- Deportista** \$239
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 combo
Grapefruit 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

De nuestro horno / Bakery

- Hot cakes estilo americano** \$139
Sobre jamón, coronados con huevo estrellado
Classic American pancakes
With fried eggs and ham
- Hot cakes tradicionales** \$119
Con jamón o tocino
Pancakes
With ham or bacon
- Canasta de pan dulce (4 piezas)** \$50
Pastries basket (4 pieces)
- Bagels**
- Deli sándwich** \$169
Preparado con bagel integral, jamón de pavo, lechuga jitomate, aguacate, queso crema, acompañado con papas sazonadas
Deli sandwich
Wholemeal bagel with turkey ham, lettuce, tomato, avocado, cream cheese, and seasoned potatoes
- Sándwich bajo en calorías** \$179
Preparado con bagel integral, 100gr pechuga de pollo, queso crema, jitomate, germen de alfalfa, acompañado de ensalada de espinaca y manzana con aderezo de yogurt
Low-calorie sandwich
Wholemeal bagel with 100gr chicken breast, cream cheese, tomato, and alfalfa germ, served with spinach and apple salad with yogurt dressing

Estación de Jugos / Juice station

- | | | | |
|---|------|--|------|
| Naranja
<i>Orange</i> | \$59 | La Veranda
Naranja, apio, nopal, perejil y piña
<i>Orange, celery, nopal, parsley, and pineapple</i> | \$69 |
| Toronja
<i>Grapefruit</i> | \$59 | | |
| Papaya | \$59 | Tropical
Naranja, piña y guayaba
<i>Orange, pineapple, and guava</i> | \$69 |
| Piel de Ángel
Naranja, kiwi, manzana, fresa y mango
<i>Angel skin</i>
<i>Orange, kiwi, apple, strawberry, and mango</i> | \$69 | Verde
Nopal, apio, jugo de naranja, espinaca y piña
<i>Green</i>
<i>Prickly pear, celery, orange juice, spinach, and pineapple</i> | \$69 |



Para empezar el día / Happy morning

- Yogurt energético** \$79
Natural, fresa o durazno a elegir, servido con fruta, granola y miel de abeja
Energetic yogurt
Your choice of natural, strawberry, or peach yogurt served with fruit, granola, and honey
- Cereal** \$69
Variedad de cereales, acompañados con plátano, fresa o papaya
Delicious cereals
A selection of cereals served with banana, strawberry, or papaya
- Avena** \$69
Preparada con leche o agua a elegir, con fresa o plátano
Oatmeal
With milk or water, strawberry or banana
- Ensalada de frutas** \$129
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 a slice of watermelon with papaya, melon, pineapple, apple, strawberry, and kiwi with your choice of cottage cheese or yogurt
- Plato de frutas** \$99
Papaya, melón, piña, sandía, kiwi y fresa y elección de queso cottage o yogurt
Tropical fruit display
Papaya, melon, pineapple, watermelon, kiwi and strawberry. Served with cottage cheese or yogurt
- Cóctel de frutas** \$69
Preparado con jugo de naranja y un toque de menta
Fruit cocktail
Assorted seasonal fruit prepared with orange juice and scented with mint
- Copa energética** \$99
Manzana, papaya, nuez, pasas, fresa, yogurt natural, miel y granola
Energy cup
With apple, papaya, walnut, raisins, strawberry in natural yogurt, honey, and granola



De la granja / From the farm

<p>Huevos al gusto \$129 Fritos o revueltos, con jamón, tocino, salchicha o a la mexicana, acompañados de frijoles refritos y chilaquiles rojos <i>Eggs any style</i> <i>Fried or scrambled with ham, bacon, and sausage or Mexican style, served with refried beans and red chilaquiles</i></p>
<p>Divorciados \$129 Huevos fritos montados sobre tortillas, bañados con salsa verde y roja, acompañados de frijoles y chilaquiles rojos <i>Divorced eggs</i> <i>Fried eggs served on tortillas, covered with green and red sauce, with beans and red chilaquiles</i></p>
<p>Huevos con machaca norteña o chilorio \$189 Preparados con cebolla blanca y chile poblano, acompañados con frijoles refritos y queso panela <i>Machaca or chilorio eggs</i> <i>With white onion and poblano chili, served with refried beans and panela cheese</i></p>
<p>Machaca mexicana con huevos \$199 Acompañada con frijoles refritos y chilaquiles rojos <i>Mexican style machaca eggs</i> <i>Dried beef mixed with scrambled eggs, served with refried beans and red chilaquiles</i></p>
<p>Huevos Park Royal \$159 Huevos fritos, montados sobre tortilla y bañados con salsa de frijol al chipotle, acompañados de ejotes y nopales a la mexicana <i>Park Royal eggs</i> <i>Fried eggs served on tortillas, covered with chipotle bean sauce green beans, and Mexican-style nopales</i></p>
<p>Omelette tradicional \$139 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></p>
<p>Omelette dietético \$115 De claras, 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></p>
<p>Omelette La Veranda \$179 Relleno de camarón al gratin, acompañado de rebanadas de jitomate, champiñón y papas hash brown <i>La Veranda omelet</i> <i>Stuffed with shrimps au gratin, served with slices of tomato, mushroom, and hash brown potatoes</i></p>
<p>Omelette Park Royal \$179 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></p>



Especialidades mexicanas / Mexican specialties

<p>Camarones rancheros \$209 Preparados con cebolla, jitomate y chile serrano acompañados de frijoles refritos <i>Ranchero shrimps</i> <i>With onion, tomato, and serrano chili served with refried beans</i></p>
<p>Puntas de res \$299 200g de arrachera con salsa mexicana, ranchera o albañil de su elección <i>Beef tips</i> <i>200g flank steak with your choice of sauce: Mexican, ranchera or albañil</i></p>
<p>Marlín mazatleco \$179 Con cebolla, jitomate y chile serrano, acompañado de frijoles refritos <i>Mazatlan style marlin</i> <i>With onion, tomato, and serrano chili, served with refried beans</i></p>
<p>Empanadas mazatlecas \$169 Trio de crujientes empanadas rellenas de camarón con queso, acompañadas de guacamole <i>Mazatlan-style empanadas</i> <i>Three crispy empanadas stuffed with shrimp and cheese</i></p>
<p>Chilaquiles La Veranda \$149 Rojos o verdes a su elección, con 100g pollo al gratin, acompañados de frijoles refritos <i>La Veranda chilaquiles</i> <i>With your choice of red or green sauce, served with 100g chicken au gratin and refried beans</i></p>
<p>Chilaquiles Park Royal \$129 Julianas de tortilla con salsa de aguacate, cilantro, tomatillo perfumado con chile habanero, acompañadas de frijoles refritos <i>Park Royal chilaquiles</i> <i>Fried tortilla with avocado sauce, coriander, scented tomatillo with habanero chile, served with refried beans</i></p>
<p>Enchiladas suizas \$159 Rellenas de 100g pechuga de pollo y bañadas en salsa cremosa roja o verde a su elección, acompañadas de frijoles refritos <i>Swiss enchiladas</i> <i>Stuffed with 100g chicken and covered with your choice of red or green creamy sauce, served with refried beans</i></p>

Café y bebidas / Coffee & beverages

<p>Café americano \$49 <i>Regular coffee</i></p>
<p>Café descafeinado \$49 <i>Decaf coffee</i></p>
<p>Café espresso \$49 <i>Espresso</i></p>
<p>Café capuchino \$49 <i>Cappuccino</i></p>
<p>Chocolate espumado \$49 <i>Foamed chocolate</i></p>
<p>Vaso de Leche \$49 <i>Glass of milk</i></p>
<p>Variedad de té \$39 <i>Assorted teas</i></p>
<p>Leche con chocolate \$49 <i>Chocolate milk</i></p>
<p>Malteada \$69 Fresa, vainilla o chocolate, elaboradas con auténtica espuma de chocolate preparada con leche <i>Milkshake</i> <i>Strawberry, vanilla, or chocolate prepared with authentic foamed chocolate and milk</i></p>
<p>Combinación campesina \$79 Delicioso licuado de leche con avena, plátano y manzana <i>Peasant combination</i> <i>Delicious milk smoothie with oats, banana, and apple</i></p>



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