



VERANDA

RESTAURANTE

Café y bebidas / Coffee & beverages

Café americano <i>Regular coffee</i>	\$49	Variedad de té <i>Assorted teas</i>	\$39
Café descafeinado <i>Decaf coffee</i>	\$49	Leche con chocolate <i>Chocolate milk</i>	\$49
Café espresso <i>Espresso</i>	\$49	Malteada 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>	\$69
Café capuchino <i>Cappuccino</i>	\$49		
Chocolate espumado <i>Foamed chocolate</i>	\$49		
Vaso de Leche <i>Glass of milk</i>	\$49	Combinación campesina Delicioso licuado de leche con avena, plátano y manzana <i>Peasant combination</i> <i>Delicious milk smoothie with oats, banana, and apple</i>	\$79



Desayunos / Breakfast



Los precios incluyen impuestos / All prices include tax

Imágenes ilustrativas, la presentación podrá variar / Illustrative image, actual dish may vary

Paquetes de desayunos / Breakfast combos

Continental Jugo o fruta, yogurt o cereal, pan tostado o dulce, mermelada y mantequilla. Incluye café, té o leche <i>Continental combo</i> <i>Juice or fruit, yogurt or cereal, toasted bread or pastries, jam, and butter. Coffee, tea, or milk included</i>	\$179	La Veranda 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 <i>La Veranda combo</i> <i>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</i>	\$289
Americano Jugo de naranja, plato de fruta, huevos fritos o revueltos, acompañados de frijoles refritos y chilaquiles rojos. Incluye pan dulce, café, té o leche <i>American combo</i> <i>Orange juice, fruit, fried or scrambled eggs, served with beans and red sauce chilaquiles. Pastries and coffee, tea, or milk included</i>	\$229	Deportista Jugo de toronja, omelette de claras relleno con nopal y queso panela, servidos con aguacate y tomate y pan integral tostado. Incluye café, té o leche <i>Athletic combo</i> <i>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</i>	\$239

De nuestro horno / Bakery					
Hot cakes estilo americano Sobre jamón, coronados con huevo estrellado <i>Classic American pancakes</i> <i>With fried eggs and ham</i>	\$139	Hot cakes tradicionales Con jamón o tocino <i>Pancakes</i> <i>With ham or bacon</i>	\$119	Canasta de pan dulce (4 piezas) <i>Pastries basket (4 pieces)</i>	\$50

De nuestro menú / From our menu				
--	--	--	--	--

Bagels				
Deli sándwich Preparado con bagel integral, jamón de pavo, lechuga, jitomate, aguacate, queso crema, acompañado con papas sazonadas <i>Deli sandwich</i> <i>Wholemeal bagel with turkey ham, lettuce, tomato, avocado, cream cheese, and seasoned potatoes</i>				\$169

Sándwich bajo en calorías Preparado con bagel integral, 100g pechuga de pollo, queso crema, jitomate, germen de alfalfa, acompañado de ensalada de espinaca y manzana con aderezo de yogurt <i>Low-calorie sandwich</i> <i>Wholemeal bagel with 100g chicken breast, cream cheese, tomato, and alfalfa germ, served with spinach and apple salad with yogurt dressing</i>				\$179
--	--	--	--	--------------

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

De nuestro menú / From our menu				
Para empezar el día / Happy morning				

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

Especialidades mexicanas / Mexican specialties

Camarones rancheros 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>	\$209	Chilaquiles La Veranda Rojos o verdes a su elección, con 100g pollo al gratín, 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>	\$149
Puntas de res 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>	\$299	Chilaquiles Park Royal 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>	\$129
Marlín mazatleco 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>	\$179	Enchiladas suizas 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>	\$159
Empanadas mazatlecas Trío 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>	\$169		



De nuestro menú / From our menu				
--	--	--	--	--

De la granja / From the farm

Huevos al gusto 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>				\$129
Divorciados 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>				\$129
Huevos con machaca norteña o chilorio 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>				\$189
Machaca mexicana con huevos 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>				\$199
Huevos Park Royal 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>				\$159
Omelette tradicional 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>				\$139
Omelette dietético 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>				\$115
Omelette La Veranda Relleno de camarón al gratín, 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>				\$179
Omelette Park Royal 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>				\$179