





1529

HACIENDA
SAN GABRIEL
DE LAS PALMAS
HOTEL · MUSEUM
RESORT & SPA

ENTRADAS · Appetizers

- * Carpaccio de Res con Salsa al Limón *Beef Tenderloin Carpaccio* \$170
- * Carpaccio de Salmón con Salsa de Albahaca *Raw Salmon with Basil* \$185
-  · Trío de Hummus: Cilantro, Betabel y Natural \$170
Hummus Trio: Coriander, Beets & Natural
-  · Quinoa Dulce con Chía, Frutos Rojos, Granola y Leche de Almendras \$95
Sweet Quinoa with Chia, Red Fruits, Granola & Almond Milk

ENSALADAS · Salads

- Ensalada Verde y Frutas *Green Salad with Fruit* \$160
- Ensalada Cesar con Pollo *Cesar Salad with Chicken* \$150
- Napoleón de Jitomate, Queso de Cabra y Aguacate \$155
Tomato, Goat Chesse & Avocado with Balsamic Vinegar
- Ensalada con Corazones de Alcachofa y Camarones \$180
Artichoke Hearts & Shrimp Salad
-  · Buda Bowl con Espinaca, Arúgula, Quinoa y Pimiento Rojo \$140
Buddha Bowl with Spinach, Arugula, Quinoa and Red Pepper

SOPAS Y CREMAS · Soups

- Sopa de Tortilla en Caldo de Frijol \$95
Fried Tortilla with Bean Soup
- Crema de Cilantro con Nueces y Manzana \$95
Coriander Cream with Nuts & Apple
- Sopa de Hongos \$85
Mushroom Soup
- Sopa de Fideos Caldoso ó Seco \$85
Dry or Broth Noodle Soup
- Crema Fría de Chile Poblano \$95
Chile Poblano Cold Cream
- Consome de Pollo con Arroz y Verduras al Vapor \$85
Chicken Soup with Rice & Steamed Vegetables

PLATILLOS · *Sauces*

· Cecina Especial de San Gabriel de las Palmas <i>San Gabriel de las Palmas Style Beef Jerky</i>	\$260
· Corazón de Filete de Res en Costra de Roquefort con Portobello y Salsa de Oporto <i>Beef Tenderloin with Portobello, Roquefort Crust & Oporto Sauce</i>	\$330
· Puntas de Filete al Chipotle Gratinadas con Papitas Rostizadas <i>Chipotle Fillet Tips Gratin with Roasted Potatoes</i>	\$240
· Fajitas de Pollo al Estilo Baja California <i>Baja California Style Chicken Fajitas</i>	\$180
· Pollo en Pipián o Mole Rojo con su Tamalito Oaxaqueño <i>Chicken Basted in Green or Red "Mole" with Corn Tamale</i>	\$195
· Espagueti: Boloñesa, Pomodoro, Al Pesto, Carbonara <i>Spaghetti: Bolognese, Pomodoro, Pesto, Carbonara</i>	\$160
· Lasaña de Espinacas, Champiñones, Pesto y Queso Ricotta ó a la Boloñesa <i>Lasagna with Spinach, Mushrooms, Pesto & Ricotta Cheese or With Bolognese Sauce</i>	\$180
 · Pasta Alfredo con Salsa de Coliflor y Nuéz de la India <i>Alfredo Pasta with Cauliflower and Cashew Sauce</i>	\$170
· Filete de Pescado al Gusto: Veracruzana, Ajillo, Mojo de Ajo ó Salsa de Citricos <i>Fish Fillet Specialty's: Veracruzana, Ajillo, Garlic Grilled or Citric Sauce</i>	\$290
· Salmón a las Finas Hierbas con Juliana de Verduras <i>Fresh Herb Salmon with Vegetables Side</i>	\$280
· Camarones al Gusto: Ajillo, Mojo de Ajo, A la Diabla ó Empanizados <i>Shrimp specialty's: Garlic, Garlic Grilled, Spicy or Breaded</i>	\$320
· Atun Sellado en Cama de Verduras Salteadas y Salsa Ponzu <i>Tuna Fish Sealed on Top of Sauteed Vegetables & Ponzu Sauce</i>	\$260



Alimentos Veganos 100 % Vegan

*El consumo de los productos marcados * es responsabilidad del comensal / Precios con IVA incluido*

BOTANAS · Snacks

· Tacos de Cecina <i>Beef Jerky Tacos</i>	\$175
· Tostaditas de Atún <i>Tuna Tostadas</i>	\$175
· * Ceviche Peruano <i>Peruvian Ceviche</i>	\$165
· * Ceviche de Cecina Rasurada <i>Beef Jerky Ceviche</i>	\$145
· Sopes con Pollo ó Chorizo <i>Sopes with Chicken or Chorizo</i>	\$115
· Sandwich de Atún, Pollo ó Jamón con Queso <i>Tuna, Chicken or Jam & Chesse Sandwich</i>	\$120
· Hamburguesa San Gabriel <i>San Gabriel Hamburger</i>	\$195
· Club Sandwich <i>Club Sandwich</i>	\$155
· Flautas, Chilorio, Requesón ó Pollo <i>Fried Tacos: Chilorio, Requesón or Chicken</i>	\$115
· Quesadillas, Queso, Hongos ó Flor de Calabaza <i>Quesadillas, Chesse, Mushrooms or Squash Blossoms</i>	\$130
· Crudités: Zanahoria, Jícama, Pepino <i>Cucumber, Carrot & Jicama</i>	\$95
· Papas a la Francesa <i>French Fries</i>	\$70
· Guacamole con Totopos <i>Guacamole with Fried Tortilla</i>	\$90
· Nachos con Queso <i>Chesse Nachos</i>	\$95

POSTRES · Desserts

· Tartaleta de Queso con Frutas Frescas <i>Chesse Tartalet with Fresh Fruits</i>	\$95
· Canastita de Nieve de Frutas <i>Fruits Sherbert</i>	\$90
· Flan de Naranja <i>Orange Flan</i>	\$65
· Obsesión de Chocolate con Helado de Vainilla <i>Chocolate Cake with Vanilla Ice Cream</i>	\$110
· Crepas de Cajeta <i>Cajeta Crepes</i>	\$75

CAFÉ Y TÉ · Coffee & Tea

· Americano <i>Black Coffee</i>	\$35
· Capuchino <i>Capuccino</i>	\$55
· Espresso <i>Espresso</i>	\$55
· Frapuchino <i>Frapuccino</i>	\$75
· Selección de Tés <i>Selection of Teas</i>	\$35
· Infusiones <i>Infusions</i>	\$65
· Vaso de Leche <i>Glass of Milk</i>	\$25
· Chocolate Frío ó Caliente <i>Cold or Hot Chocolate</i>	\$40