



Con el reciente nombramiento como Patrimonio Cultural Intangible de la Humanidad, le presentamos con orgullo nuestra riqueza de sabores y aromas. Hablar de la gastronomía mexicana es hacer un viaje en el tiempo y a lo largo y ancho del país. Le invitamos a recorrer México de norte a sur y a conocer la manera peculiar en la que aquí se cocina.



Entradas

Esquite /

Granos de maíz con hongos al ajillo, chicharrón de rib-eye, mayonesa de habanero y aguacate

Tostaditas de atún y chía * /

Atún fresco con aceite de ajonjolí, cilantro, cebolla, limón y aceite de chile habanero

Kibi yucateco

Croqueta de trigo rellena de queso de bola, cilantro, cebolla encurtida y salsa de habanero

Tamal de pato

Masa de maíz cocinada al vapor rellena de pato acompañada de mole, salsa borracha y crema

Taco de pescado estilo Baja California /

Pescado en tempura de cerveza, ensalada de col, aderezo de chipotle

Panucho de recado negro

Tortilla de maíz frita con pavo en recado negro, cebolla morada, tomate, aguacate y espuma de frijol

Nopales capeados

Con queso panela en salsa de tomate y epazote

Tlacoyo de maíz azul y frijol

Servidos con nopales al ajillo

Sopas

Crema de calabaza de Castilla /

Con almendra, pepita garapiñada y aire cremoso

Sopa de hongos /

Con pavo y epazote

Sopa de tortilla

Con guarnición de tortilla, chicharrón, aguacate, queso panela y chile guajillo

Platos Fuertes

Chamorro de cerdo /

Chile guajillo, ensalada de frijol, acelga, tortilla, aire de mezcal

Enchiladas suizas /

Tortilla de maíz frita rellena de pollo, bañadas en salsa verde de chile serrano, crema y queso

Pulpo adobado /

Adobado en salsa de chile morita, jugo de limón, dados de camote, betabel, puré de plátano con miel y vainilla, crujiente de recado negro

Salmón en costra de pepita y miel

Queso de cabra, miel, pepita, puré rosa de betabel y salsa Xtabentún

Pesca del día con salsa de coco

Acompañado con puré de huitlacoche, chícharo, col de Bruselas y crocante de maíz

Cazuela de mariscos /

Al ajillo y tomate, para compartir

Chile en nogada

Con salsa de nuez de Castilla, frutos secos, granada y perejil

Picaña al chilmole

Sobre salsa de recado negro, nopales encurtidos y crocante de chía

Queso fundido

A elegir con huitlacoche, hongos o flor de calabaza

Chile ancho

Relleno de queso con caldillo de tomate y queso fresco

Tacos de flor de jamaica

Con queso fresco

Tortas ahogadas

Rellenas de frijol y chicharrón de setas

Flautas

De papa con elote

Pipián

Con medallón de lenteja y vegetales

 Libre de gluten

En Palace Resorts estamos orgullosos de ofrecer alimentos con ingredientes libres de gluten. Sin embargo, el ambiente de nuestras cocinas no lo es; por lo que no podremos asegurar que cualquier elemento del menú sea 100% libre de gluten. Si usted es celíaco, por favor contacte al gerente del restaurante.

* Nuestros alimentos se preparan bajo estrictas normas de higiene y calidad, sin embargo, el consumo de productos crudos es bajo su propio riesgo.

 Vegetariano

 Picante

 Vegano

 Este alimento contiene nueces o semillas que pueden causar alergias.

