



PALLADIUMHOTELGROUP.COM



ESPAÑOL

ENTRADAS

Queso al cilantro

Queso Chihuahua empanizado, servido sobre una fritura de papa paja y bañado en salsa de tomate verde

Sopa de tortilla

Acompañada de queso Cotija, crema, aguacate y chile cascabel

Crema serrana

Crema de la casa acompañada de crotones de finas hierbas y bañada en esencia de chile serrano

Pie de rajás

Pie casero estilo mexicano, relleno de rajás poblanas

PLATOS FUERTES

Flautas gratinadas estilo Jalisco

Rellenas de pollo, bañadas en salsa chipotle y acompañadas de guacamole y frijoles

Pescado a la veracruzana

Acompañado de aceitunas verdes, cebollita, pimiento morrón y arroz

Cochinita pibil

Receta tradicional yucateca a base de cerdo adobado y arroz

Molcajete La Adelita

Arrachera servida con chorizo, nopales, queso panela y cebollita cambray, bañada en salsa borracha

Fajitas mixtas

De pollo y de res con, servidas con tortillas de harina, guacamole, frijoles refritos y salsa mexicana

Jaibas rellenas San Blas

Rellenas con su propia pulpa y gratinadas con queso manchego y reducción de crema al tequila, acompañadas con vegetales al vapor y arroz mexicano

Enchiladas de papa y frijol

Enchiladas rellenas estilo mexicano



PLATILLO VEGETARIANO



PLATILLO LIBRE DE GLUTEN

Para los más atrevidos: consulta con tu mesero el grado de picante deseado
Consumir alimentos crudos puede presentar un riesgo para su salud.



ENGLISH

STARTERS

Cilantro Cheese

Chihuahua cheese coated in breadcrumbs on a bed of potato straw fries, dressed with a green tomato salsa

Tortilla Soup

Served with cotija cheese, cream, avocado and cascabel chilies

Serrano Cream

House special cream soup served with herbed croutons and dressed with essence of serrano chili

Chilli Pie

Homemade Mexican-style pie filled with poblano slices

MAIN COURSES

Jalisco-Style Melted Cheese Flautas

Tortilla rolls stuffed with chicken, smothered in chipotle sauce and served with guacamole and beans

Veracruz-Style Fish

With green olives, spring onions, bell peppers and rice

Cochinita Pibil

Slow-roasted marinated pork and rice from the Yucatan peninsula

La Adelita Molcajete Grill

Grilled skirt steak served with chorizo sausage, nopal cactus, panela cheese and spring onions, covered in a spicy Borracha salsa

Mixed Fajitas

Chicken and beef fajitas in wheat flour tortillas, served with guacamole, refried beans and Mexican salsa

San Blas Stuffed Crabs

Blue crabs re-stuffed with crab meat, topped with melted manchego cheese and thickened tequila cream, served with steamed vegetables and Mexican rice

Potato and Bean Enchiladas

Traditional Mexican stuffed enchiladas



VEGETARIAN DISH



GLUTEN FREE DISH

For the more daring: tell your waiter how spicy you like your food
Consumption of raw foods can present a risk to your health.





POSTRES DESSERTS

Jericalla

Flan estilo mexicano
Mexican-style crème caramel

Arroz con leche | Rice pudding

Arroz dulce cremoso estilo mexicano
Mexican-style creamy rice pudding

Chocomole

Servido con helado de aguacate
Served with avocado ice cream

Capirotada dulce | Sweet capirotada

Pudding con almendras, nueces y pasas, bañado con leche dulce
Pudding with almonds, walnuts and raisins, bathed in condensed milk

 VEGETARIANO | VEGETARIAN

 LIBRE DE GLUTEN | GLUTEN FREE

