



PALLADIUMHOTELGROUP.COM



ESPAÑOL

BARRA DE ENSALADAS

- PAPA CON CHORIZO 🌱
- SALSA PICANTE HECHA EN CASA 🌱🌶️🌶️🌶️
- PICO DE GALLO 🌱🌱
- GUACAMOLE 🌱🌱
- JALAPEÑOS ENCURTIDOS 🌱🌱🌱🌱
- ENSALADA DE POLLO TIKINXIC 🌱🌱🌱🌱
- CEVICHE DE PESCADO ESTILO YUCATÁN 🌱
- COCTEL DE CAMARONES ESTILO ACAPULCO 🌱
- ATÚN ESTILO MEXICANA 🌱🌱🌱
- RAJAS POBLANAS CON ELOTE Y MAYONESA 🌱🌱
- ENSALADA DE NOPALES ESTILO DF 🌱
- BUÑUELOS DE FLOR DE CALABAZA CON QUESO Y SALSA DE MOLE
- CREMA AGRIA 🌱
- QUESO FUNDIDO
- ENSALADA MIXTA 🌱🌱
- VINAGRETA MEXICANA 🌱🌱
- ADEREZO DE CHIPOTLE 🌱🌱🌱🌱
- PIÑA 🌱🌱
- HUEVO A LA MEXICANA 🌱
- SALSA VERDE NO PICANTE 🌱🌱
- TAMALES RELLENOS DE RES Y DE POLLO
- NACHOS DE MAÍZ 🌱🌱

BOTANA

- CHICHARRÓN DE CERDO CON GUACAMOLE 🌱

ENTRANTES

- ATÚN EN CARNITAS 🌱
Puerto Vallarta
- ENCHILADAS ROJAS DE POLLO 🌱
De la cocina de mamá
- JALAPEÑOS RELLENOS DE ATÚN 🌱🌱🌱
De baja california
- TOSTADAS DE PATA 🌱
Receta de la abuela
- SOPA DE TORTILLA 🌱
Del interior del país

PRINCIPAL

- COCHINITA PIBIL 🌱
De la cocina maya
- CHAMORRO DE CERDO EN SALSA DE MOLCAJETE 🌱
De Guadalajara
- PECHUGA DE PAVO CON RELLENO NEGRO 🌱
De Tlaxcala
- POLLO CON MOLE 🌱
De Puebla
- FAJITAS DE RES O POLLO CON TORTILLA DE TRIGO O DE MAIZ
De la ciudad de México
- 🌱 SI PIDEN CON TORTILLA DE MAIZ
- HUARACHE CON ARRACHERA 🌱
Del pueblo del Chef
- PESCADO ENVUELTO 🌱🌱🌱
De la costa de Oaxaca
- CAMARONES LA ADELITA 🌱
- POZOLE ROJO ESTILO JALISCO 🌱

MENU VEGANO Y VEGETARIANO

- ENCHILADAS CON MOLE POBLANO 🌱🌱
- CALABAZAS A LA MEXICANA 🌱🌱
- BURRITO DEL HUERTO 🌱
- HUARACHE VEGETARIANO 🌱🌱
- PAMBAZO DE PAPA 🌱
Baguette relleno de papa martajada, frijoles y lechuga



PLATILLO VEGETARIANO



PLATILLO LIBRE DE GLUTEN

Para los más atrevidos: consulta con tu camarero el grado de picante deseado



ENGLISH

SALAD BAR

- POTATO WITH CHORIZO 🌱
- HOMEMADE SPICY SAUCE 🌱🌱🌱🌱
- PICO DE GALLO SALAD 🌱🌱
- GUACAMOLE 🌱🌱
- PICKLED JALAPEÑOS 🌱🌱🌱🌱
- TIKIN XIC CHICKEN SALAD 🌱🌱🌱🌱
- YUCATÁN-STYLE FISH CEVICHE 🌱
- ACAPULCO-STYLE SHRIMP COCKTAIL 🌱
- MEXICAN-STYLE TUNA 🌱🌱🌱
- SLICED POBLANO CHILES WITH ELOTE CORN AND MAYONNAISE 🌱🌱
- MEXICO CITY-STYLE NOPALES SALAD 🌱
- SQUASH BLOSSOM FRITTERS WITH CHEESE AND MOLE SAUCE
- SOUR CREAM 🌱
- MELTED CHEESE
- MIXED SALAD 🌱🌱
- MEXICAN VINAIGRETTE 🌱🌱
- CHIPOTLE SEASONING 🌱🌱🌱🌱
- PINEAPPLE 🌱🌱
- MEXICAN-STYLE EGGS 🌱
- GREEN SAUCE (NOT SPICY) 🌱🌱
- STUFFED BEEF AND CHICKEN TAMALES
- CORN CHIP NACHOS 🌱🌱

SNACKS

- PORK RINDS WITH GUACAMOLE 🌱

STARTERS

- TUNA CARNITAS 🌱
Puerto Vallarta
- RED ENCHILADAS WITH CHICKEN 🌱
Straight from Mama's kitchen
- TUNA-STUFFED JALAPEÑOS 🌱🌱🌱
From Baja California
- "COW FOOT" TOSTADAS 🌱
Grandma's recipe
- TORTILLA SOUP 🌱
Inland dish



VEGETARIAN DISH



GLUTEN FREE DISH

For the more daring: tell your waiter how spicy you like your food



MAIN COURSE

- COCHINITA PIBIL 🌱
Mayan slow-roasted pork dish
- GUADALAJARA HAM HOCK IN MOLCAJETE SAUCE 🌱
- TLAXCALA-STYLE TURKEY BREAST WITH BLACK STUFFING 🌱
- PUEBLA-STYLE CHICKEN WITH MOLE SAUCE 🌱
- BEEF OR CHICKEN FAJITAS WITH CORN OR WHEAT TORTILLA
Mexico City recipe
- 🌱 IF ORDERED WITH CORN TORTILLA
- SKIRT STEAK "SANDAL" 🌱
Recipe from the chef's village
- OAXACA COAST-STYLE WRAPPED FISH 🌱🌱🌱
- LA ADELITA SHRIMP 🌱
- JALISCO-STYLE RED POZOLE STEW 🌱

VEGETARIAN AND VEGAN MENU

- ENCHILADAS WITH POBLANO MOLE 🌱🌱
- MEXICAN-STYLE SQUASH 🌱🌱
- GARDEN BURRITO 🌱
- VEGETARIAN "SANDAL" 🌱🌱
- POTATO-STUFFED PAMBAZO 🌱
Baguette stuffed with mashed potato, beans, and lettuce





POSTRES | DESSERTS

Flan de coco
Coconut flan



Pastel de chocolate
Chocolate cake



Mousse de naranja 
Orange mousse



Helados variados 
A selection of ice cream



Pastel de 3 leches
Tres leches cake



Frutas tropicales  
Tropical fruit medley

Hojaldre de manzana
Apple puff pastry



VEGETARIANO | VEGETARIAN



PLATILLO LIBRE DE GLUTEN | GLUTEN FREE DISH

