Rosa de Oro HOTEL

# Álamos

RESTAURANTE

# M E N Ú

# DE NUESTRA CASA

**Desayuno Continental . . . . . $ 75**
Jugo ó fruta de la estación, café, té y pan dulce.

**Desayuno Americano . . . . . $ 135**
Jugo ó fruta de la estación y huevos al gusto café ó té.
(Revueltos, estrellados, a la mexicana).

**Orden de Hot Cakes (naturales) . . . . . $ 70**
**Con tocino . . . . . $ 80**

# DE LA MESA FRÍA

**Plato de Fruta de la Estación . . . . . $ 85**
**Jugo Energético . . . . . $ 70**

# DE LA GRANJA A LA MESA

**Huevos Sincronizados . . . . $ 135**
Volteados y bañados en salsa roja o verde.

**Huevos al Gusto . . . . . $ 110**
Naturales, con Jamón o tocino.
Acompañados de frijoles refritos, papa hash brown, tortilla de maíz o harina.

**Omelet Rosa de Oro . . . . . $ 135**
Deliciosa combinación de champiñones frescos con jamón y queso gratinado, papa hash brown y frijoles refritos.

**Machacado Natural . . . . . $ 145**
Huevos revueltos con la típica carne seca del norte, o sus especialidades Mexicano o Ranchero. Acompañado de frijoles refritos, tortilla de harina o maíz.

**Puntas del Norte . . . . . $ 145**
Trocitos de filete de Res en salsa roja.
Acompañados de frijoles refritos, chiles toreados, tortillas de harina o maíz.

**Chilaquiles con Huevo . . . . . $ 95**

**Chilaquiles Verdes o Rojos . $ 80**
Servidos con la salsa a su elección, pollo, queso fresco, crema y cebolla.
Acompañados de frijoles refritos.

**Chicharrón Salsa o Huevo . $ 135**

**Chorizo con Huevo o Papas o Salseado . . . . . $ 110**

# DOMINGOS

**Menudo . . . . . $ 85**
**Taco de Barbacoa . . . . . $ 25**
**Plato de Barbacoa . . . . . $ 115**

# ENTRADAS

**Molcajete tajo 17 . . . . . $ 150**
Jugosos trozos de pollo a la parrilla con queso fresco, nopal asado y salsa molcajeteada de chile pasilla.

**Champiñones Andrea . . . . . $ 125**
Salteados al ajo con chile pasilla

**Carne seca del Norte. . . . . $ 125**
Láminas de carne seca con guacamole y chilitos toreados.

**Queso Flameado . . . . . $ 130**
Delicioso queso Oaxaca, fundido, con chorizo y fajas.

**Taquitos de Pescado o Camarón . . . . . $ 125**
Salteados con vegetales y lechuga fresca, en tortilla de maíz.

**Champiñones Temperatura . . . . . $ 130**
Con salsa teriyaki, receta especial del chef.

**Guacamole . . . . . $ 90**

**Nacho Arrachera . . . . . $ 140**

**Nuggets de Pechuga . . . . . $ 100**

**Quesadilla . . . . . $ 90**

# SOPAS Y CREMAS

**Caldo Tlalpeño . . . . . $ 90**
Con pollo, verduras, aguacate, queso, chipotle.

**Sopa de Tortilla . . . . . $ 90**
Trocitos de tortilla y queso con la receta de la casa.

**Sopa de Mariscos . . . . . $ 125**
Combinación de frescos mariscos, con el sabor de la casa.

**Crema Poblana . . . . . $ 95**
Hecha a base de hongos frescos y crotones.

**Crema de Champiñones . . . $ 95**
La original con el toque exacto de elote y poblano y cuadros de queso fresco.

# ENSALADAS

**Ensalada Mixta. . . . . $ 90**
Mezcla de lechugas frescas, tomate y champiñones aderezados con vinagreta de la casa.

**Ensalada de Camarón y Mango $ 135**
Combinación de frescas lechugas, camarones empalizados (2) con aderezo de mango.

**Ensalada Liz . . . . . $ 125**
Hojas de espinaca y lechuga, acompañada de trocitos de tocino, champiñones, nuez, ajonjolí blanco y negro y aderezo de manzana.

**Ensalada Cesar con Pollo . . . $ 110**
Lechugas largas, aderezadas y acompañadas con media pechuga de pollo a la parrilla.

**Ensalada Tita . . . . $ 100**

# ESPECIALIDADES EN AVES

**Pechuga de Pollo dos Quesos** ..... **$ 145**
Pechuga de pollo a la plancha bañada con salsa blanca, acompañada de arroz blanco y vegetales frescos.

**Medallones de Pollo en Salsa Alegra** ..... **$ 150**
Cremosa salsa blanca reposada en vino blanco con uvas y perejil acompañada de papas saté y verduras de la huerta.

**Pechuga de Pollo con Manzana** ..... **$ 150**
Pechuga de pollo con manzana con queso crema y salsa blanca, con verduras de la huerta y papas saté.

**Pechuga de Pollo a la Parmesana** ..... **$ 145**
Empanizado con queso parmesano acompañada de espagueti con champiñones.

**Pechuga de Pollo a los dos Chiles** ..... **$ 145**
Deliciosa combinación de chiles secos, acompañada de papa saté, arroz blanco y verduras.

# DEL COMAL

**Tacos de Arrachera (4)** ..... **$ 150**
Fajitas de arrachera con pimientos, champiñones y queso asadero, acompañados de guacamole en tortilla de maíz o harina.

**Tacos de Pollo** ..... **$ 125**
Tortilla de maíz dorada, con pollo deshebrado, guacamole, lechuga, queso fresco y crema.

**Enchiladas Suizas** ..... **$ 120**
Rellenas de pollo, bañadas de salsa verde y gratinadas con queso asadero.

**Tostadas de Pollo** ..... **$ 100**
Tortilla de maíz crujiente, servida con pollo, guacamole, frijoles refritos, lechuga, tomate, crema y queso fresco.

**Enchiladas Rojas** ..... **$ 110**
Rellenas de queso panela, cebolla, acompañada de frijoles refritos.

# CORTES FINOS

**T- Bone** ..... **$ 245**
**Rib Eye.** ..... **$ 245**
**Agujas Norteñas.** ..... **$ 250**
**Arrachera** ..... **$ 305**
Todos nuestros cortes están acompañados de papas, salchichas asadas, chiles toreados, tortillas de harina y maíz.

# PARRILLADAS

**Parrillada Norteña (4 personas) . . . . . $ 585**
Selectos cortes a la parrilla, acompañados de salchicha asada, papas, frijoles refritos, cebollitas y chiles toreados, tortillas de harina y de maíz.

**Parrillada Mixta (4 personas) . . . . . $ 650**
(Sirloin, arrachera, pollo)

**Parrillada Rosa de Oro . . . . . $ 850**
(Sirloin, arrachera, pollo, camarón, salchicha asada-papa, guacamole).
- Guarnición de queso flameado o champiñones al ajillo y chile de árbol.

# PASTAS

**ESPAGUETTI**

**Alfredo . . . . . $ 125**
Champiñones, jamón y crema.

**Boloñesa . . . . . $ 130**
Trocitos de carne, verduras y salsa de tomate.

**Marinera . . . . . $ 130**
Variedad de mariscos, salsa de crema y vino blanco.

**Pomodoro . . . . . $ 125**
Tomate, queso parmesano y un toque de albácar.

# SANDWICH

**Sandwich de la Casa . . . . $ 110**
Preparado con jamón, pollo, queso, tocino, acompañado de papas a la francesa.

**Hamburguesa Rosa de Oro . . $ 125**
Deliciosa carne de res seleccionada, con jamón, guacamole, tocino, queso, acompañada de papas a la francesa.

**Sandwich Campesino . . . . . $ 130**
Jugosa pechuga de pollo con queso manchego gratinado, lechuga y tomate, acompañado de papas a la francesa.

# PESCADOS Y MARISCOS

**Coctel de Camarón Rosa de Oro . . . . . $ 110**
Especialidad del chef con un toque de la casa.

**Camarones Gigantes (a elegir) . . . . . $ 215**
(Al Tequila, Al Ajillo, A la Mantequilla, Empanizados, A la plancha)
-Todos los platillos acompañados de arroz blanco y verduras.

**Filete de Pescado (a elegir) . . . . . $ 135**
(A la Plancha, Al Mojo de Ajo, Al Ajillo, Al Maniere, Al Cilantro).
- Champiñones al ajillo y chile de árbol.

# POSTRES

***Pregunte a su mesero los postres del día.***

# BEBIDAS

Café Americano . . . . . $ 35
Café Capuchino. . . . . $ 35
Refresco . . . . . $ 28
Limonada de Vaso . . . . . $ 35
Limonada Jarra . . . . . $ 125
Naranjada . . . . . $ 35
Botella Agua Natural . . . . . $ 15
Jarra de Naranjada . . . . . $ 145

*Cervezas* . . . . . $ 35
Carta Blanca
XX laguer
Indio
Tecate Ligth
Tecate Roja
Bohemia
Corona
Negra Modelo
Modelo Especial
Ultra

*Licores* . . . . . $ 90
Amaretto
Licor 43
Bailey's

*Rones* . . . . . $ 90
Bacardi Añejo
Appleton Jamaica

*Vodka* . . . . . $ 90
Absolut
Oso Negro

*Brandy* . . . . . $ 70
Don Pedro
Presidente
Terry

*Whisky*
Chivas Regal . . . . . .$ 90
Buchanan's . . . . . $90
Johnnie Walker red . . . . . .$ 80

*Cocteles* . . . . . $ 70
Vampiro
Clamato
Beermato
Michelada
Margarita
Piña Colada

*Tequilas "Solicite Precio a su Mesero"*
Hornitos
José Cuervo
El Jimador
Don Julio
Herradura
Cazadores

*- Precios ya incluyen IVA -*