

COCTELES

SOCIAL MARTINI

Vodka, licor de Casis, jugo de arándano

BLOND

Vodka Citron, vino blanco, menta y jugos cítricos

BULLSHOT

Vodka, jugo de carne, salsas de casa

BOURBON OLD FASHIONED

Bourbon, cereza Maraschino y bitters

PALM BEACH

Vodka, licor de sandía y jugo de arándano

J.C. BLOODY MARY

Vodka, jugo de tomate, brocheta de camarón a la parrilla

ENTRADAS

BROCHETA DE TOCINETA AHUMADA

Con reducción de soya dulce, ensalada coleslaw y hojas frescas

QUESO FUNDIDO CON CAMARÓN

Con deliciosa costra gratinada, tomate y hojas frescas, acompañado de tortillas de harina para que lo disfrutes a tu manera

CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO

Exquisito jamón español Redondo Iglesias, acompañado de reducción de vino tinto y cebolla dulce

STEAK TARTAR *

Carne magra Certified Angus Beef®, aderezado con cremoso de alcaparras, perejil y vinagre balsámico

GUACAMOLE BOTANERO

Un imperdible de la cocina mexicana, acompañado con codzitos, chicharrón, queso derretido y cebollita asada

*Pregunte por nuestra opción vegana sin chicharrón y queso

PLATÓN DE JAMÓN IBÉRICO

Finas rebanadas de nuestro selecto jamón Redondo Iglesias y variedad de quesos

SOPAS

GAZPACHO 🌿

Refrescante sopa de tomate fría a la usanza Andaluz

CHILLI BEANS 🌿 /

Prueba nuestra versión de este icono texano: carne de res molida, adobo bbq, frijol cocido y jugo de carne

CREMA DE ELOTE CON QUESO 🌿

Crema de maíz dulce y tocino frito gratinada con queso Cheddar

ENSALADAS

CÉSAR CON TOCINETA AHUMADA

Un clásico reinventado al estilo Asadero

VERDE 🌿

Mix de lechugas, láminas de manzana, pepino y queso de cabra con vinagreta de uva

DE FRUTOS ROJOS 🌿

Con fresas, arándano, lechugas y queso de cabra, acompañada de reducción de balsámico y pesto de albahaca

GUARNICIONES

PURÉ DE PAPA 🌿

PAPAS A LA FRANCESA 🌿

HONGOS SALTEADOS 🌿 /

ESQUITES ASADOS 🌿

CHILES TOREADOS 🌿 //

CEBOLLITAS TOREADAS 🌿 /

ENSALADA DE COL 🌿

BERENJENA Y PIMIENTOS AL GRILL 🌿

ELOTE ASADO 🌿

PRINCIPALES

FISH & CHIPS

Tiras de pescado empanizadas, acompañadas de papas a la francesa

PATATAS BRAVAS CON CALAMAR /

Con calamares adobados, fritos con chile guajillo y un toque de salsa bearnesa

MAC & CHEESE CON CAMARÓN

En costra de queso Cheddar

*Añada cola de langosta \$ 86 RC

PEPITO DE ARRACHERA /

Baguette con jugosa arrachera asada, guacamole y frijoles refritos

SANDO STEAK

Sándwich de res estilo gyukatsu acompañado de ensalada coleslaw

SÁNDWICH DE PULLED PORK /

Brioche relleno de cerdo desmenuzado, preparado con nuestro adobo especial, servido con guacamole, papas a la francesa y maíz

PICAÑA GREMOLATA 🌿 //

Asado de res en costra de aceitunas, perejil, ajo y un toque de habanero

CHULETA DE CERDO A LA PARRILLA 🌿 /

Servida con chutney de chabacano y puré de papa

BABY BACK RIB 🌿 /

Costillar de cerdo cocinado a baja temperatura, glaseado con nuestra receta BBQ

POLLO ROSTIZADO 🌿

Servido con puré de cebolla dulce, ensalada de col agria y papa paja

PARRILLADA ASADERO 🌿 \$ 151 RC

Nuestro platillo estrella con chorizo, camarón gigante y cowboy a la parrilla

STEAKS

FLAT IRON 220 g 

FILETE DE SIRLOIN 220 g 

ARRACHERA 200 g 

ASADO DE TIRA 220 g 

VACÍO DE RES 220 g 

NEW YORK 300 g 

COWBOY 600 g 

 \$ 97 RC

PORTERHOUSE 900 g 

 \$ 140 RC

* Todos nuestros cortes se sirven con puré de papa y papa paja frita

SALSAS Y ADEREZOS

BEARNESA

QUESO AZUL

MACHA    

Chiles secos, fritos en aceite con ajo, sal y ajonjolí

MOJO DE ROMERO 

DEMI GLACE CON HONGOS

 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.

 Vegetariano  Vegano  Picante  Muy picante

 Este alimento contiene nueces o semillas que pueden causar alergias

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

Todos los platillos con Resort Credit generarán el cargo por servicio del 16% que deberá ser cubierto con cargo a habitación.