



HOTEL & SPA  
MANSIÓN SOLÍS

BY HOTSSON

TU DULCE Y MI SAL



## PARA EMPEZAR / TO START

### JUGOS / JUICES

360ml

#### Los Básicos

Naranja, toronja, zanahoria.

\$60.00

#### Basics

Orange, grapefruit, carrot.

#### Los compuestos / Mixed

Frambuesas, manzana y naranja / Raspberries, apple and orange.

\$60.00

Piña, papaya, toronja, apio y nopal / Pineapple, papaya, grapefruit, celery and cactus.

\$60.00

Arándanos, maracuyá y naranja / Cranberry, passion fruit and orange.

\$75.00

Blue berry, zanahoria y kiwi / Blueberry carrot and kiwi.

\$75.00

#### Verde / Green

Espinacas, naranja, manzana, limón, pepino, jengibre / Spinach, orange, apple, lemon, cucumber and ginger.

\$60.00

## SMOOTHIE 360 ml

#### Coco morning / Coconut morning

\$90.00

Fresas, plátano, hojas de espinaca, agua de coco, pepino y semillas de chía / Strawberries, banana, spinach leaves, coconut water, cucumber, and chia seeds.

#### El choco / The choco

\$95.00

Frutos del bosque, dátiles, hojas de menta, leche de almendras y cacao en polvo / Berries, dates, mint leaves, almond milk and cocoa powder.

#### Green

\$95.00

Aguacate, kiwi, espinaca, plátano, pulpa de mango, leche a su elección (coco, soya o almendra) / Avocado, kiwi, spinach, banana, mango, and milk at your choice (coconut, soy or almond)



## LOS PRIMEROS / THE FIRST

### **Fresca y jugosa fruta / Fresh and juicy fruit**

\$130.00

De la estación, manzana, papaya, melón, sandía, piña, fresas, kiwi y zarzamoras con queso cottage o yogurt natural / *Apple, papaya, melon, watermelon, pineapple, strawberries, kiwi, blackberries with cottage cheese or plain yogurt.*



### **Copa healthy / Healthy cup**

\$140.00

Leche de coco, semillas de chía, miel maple, extracto de vainilla, blue berry, zarzamoras y fresas / *Coconut milk, chia seeds, maple honey, vanilla, blueberry, blackberries and strawberries.*

### **Supremas de Naranjas y Toronjas / Orange and Grapefruit supreme**

\$110.00

Acompañadas con queso cottage y amaranto / *Served with cottage cheese and amaranth.*

### **Yoghurt natural, de sabor, griego o light / Plain yoghurt, flavored, Greek or light**

\$110.00

Acompañada de granola, miel, nuez o fruta de temporada / *Served with granola, honey, walnut or seasonal fruit.*

### **Cereales / Cereals**

\$75.00

All bran, special K, corn flakes, zucarcitas, choco Krispis, servidos con tu leche a elección: entera, light, deslactosada, deslactosada light, almendras, soya / *All bran, special K, corn flakes, frosted flakes, cocoa krispies, served with milk at your choice, whole, light, lactose-free, lactose-free light, almonds, soy.*



## DE LA GALLINA / FROM HEN

**Estrellados o revueltos / Fried or scrambled** \$120.00

Naturales con jamón, salchicha, chorizo, champiñones, tocino, mexicana, machaca / *Natural with ham, sausage, chorizo, mushrooms, bacon, Mexican style, dried meet.*

**Huevos Divorciados / Divorced eggs** \$140.00

Estrellados con salsa tatemada y salsa de chile güero acompañados de frijoles refritos / *Fried with mexican and chile güero sauce served with beans.*

**Huevos rancheros / Ranchero eggs** \$150.00

Fritos montados sobre tortilla azul, frijol refrito, pechuga de pavo ahumada, salsa tatemada, queso Cotija, aguacate criollo y frijoles refritos / *Fried on a blue tortilla, beans, smoked turkey breast, Mexican sauce, Cotija cheese and avocado.*

**Huevos poché / Poached eggs** \$200.00

Pan brioche tostado, aguacate, queso de cabra, salsa holandesa y ensalada de verdolagas con tomatillo / *Toasted brioche, avocado, goat cheese, hollandaise sauce and green tomatoe and purslane salad.*

## OMELETTES / OMELETTES

**Omelette cuatro quesos / Four cheeses omelette** \$200.00

Manchego, mozzarella, cabra y Cotija en espejo de salsa huitlacoche y aceite de chile poblano croqueta de papa / *Manchego, mozzarella, goat and Cotija cheese with corn truffle sauce and poblano pepper oil, potato croquette.*

**Omelette al pesto / Pesto omelette** \$170.00

Tomates deshidratados, tocino, requesón acompañados de papitas de monte guisadas y pesto de albahaca / *Dried tomatoes, bacon and cottage cheese served with stewed mountain potatoes and basil pesto.*

**Omelette de claras / Egg White omelette** \$145.00

Rellena de pechuga de pavo light, queso panela bajo en grasas / *Stuffed with turkey breast, low-fat cheese.*



## ENTRE OTROS / AMONG OTHERS

### **Aporreadillo**

\$150.00

Carne deshebrada guisada con huevo y en una salsa de chile guajillo, con tortillas de maíz azul torteadas a mano / *Sun dried meat threads with egg, guajillo chili sauce, handmade blue corn tortillas.*

### **Corundas (2 piezas/ 2 pieces)**

\$120.00

Tradicional tamal cocido en hojas de milpa frescas acompañado de salsa de tomate, rajas de poblano y guisado de cerdo / *Traditional tamal cooked in fresh milpa leaves served with tomato sauce, poblano chili slices and pork stew.*

### **Uchepos (2 piezas / 2 pieces)**

\$100.00

Hecho con granos de elote frescos, crema fresca y queso Cotija / *Made with fresh corn kernels, cream and Cotija cheese.*

### **Chilaquiles encacahuatados**

\$160.00

Totopos de maíz y nopal, pollo guisado, salsa de cacahuate, quesillo, crema de rancho, cebolla y frijoles refritos / *Corn and cactus chips, stewed chicken, peanut sauce, cheese, cream, onion and beans.*

### **Crepas de espinacas / Spinach crêpes**

\$175.00

Rellenas de queso ricota con piñones en salsa de morrones rojos ahumados / *Stuffed with ricotta cheese, pine nuts and red bell pepper sauce.*

### **Quiche de flor de calabaza con queso Gruyère / Zucchini flower quiche with Gruyère cheese**

\$185.00

Acompañado de salsa de chile poblano tatemado y hojas de lechugas frescas / *Served with poblano chili sauce and fresh lettuce leaves.*



## ALGO CON HARINA / SOMETHING WITH FLOUR

**Pan francés Solís / Solís french toast  
(2 piezas/ 2 pieces)** \$140.00

Pan brioche, vainilla, canela, frutos rojos de temporada y crema batida de cardamomo /  
*Brioche, vanilla, cinnamon, seasonal berries and cardamom whipped cream.*

**Waffles (1 pieza/ 1 piece)** \$145.00

Con nueces y pasas, crema batida de coco /  
*With walnuts and raisins, coconut whipped cream.*

**Hot Cakes (3 piezas/ 3 pieces)** \$140.00

Mermelada, mantequilla, miel maple o miel de abeja /  
*Jam, butter, maple or honey syrup.*

**Toast veggie (2 piezas/ 2 pieces)**  \$165.00

Hogaza de centeno, tofu asado, calabacita portobello, tomates heirloom y tahini /  
*Rye loaf bread, roasted tofu, zucchini, portobello, heirloom tomatoes and tahini.*

## DE LA PANADERÍA / FROM THE BAKERY

**Pan de plátano / Banana bread** \$40.00

**Pan de elote / Cornbread** \$40.00

**Concha de costra dura rellenas de nutella / Conchas with nutella** \$40.00

**Chocolatine / Pain au chocolat  
(1 piezas/ 1 pieces)** \$40.00

**Cuernito / Croissant (1 pieza/ 1 piece)** \$40.00

**Rolles de canela / Cinnamon rolls  
(1 pieza/ 1 piece)** \$40.00

**Tuttis rellenos de queso / Tuttis  
stuffed with cheese (3 piezas/3 piece)** \$45.00



## BEBIDAS / DRINKS

<b>Café Americano o descafeinado</b> <i>Regular coffe or decaffeinated coffe</i>	\$40.00
<b>Capuchino o Espresso</b> <i>Capuccino coffe or Espresso</i>	\$48.00
<b>Chocolate Frío o caliente</b> <i>Hot or cold Chocolate</i>	\$43.00
<b>Té</b> <i>Tea</i>	\$38.00
<b>Leche</b> ( <i>Entera, Light, deslactosada y deslactosada light</i> ) <i>Milk (Whole, lactose-free, light, lactose-free light)</i>	\$40.00

LOS PRECIOS INCLUYEN 16% DE IVA  
ALL PRICES INCLUDE 16% OF VAT

PRECIOS EN MONEDA NACIONAL  
PRICES IN MEXICAN CURRENCY

LA INGESTION DE LOS ALIMENTOS CRUDOS  
SON RESPONSABILIDAD DEL COMENSAL.  
INGESTION OF RAW FOOD IS THE  
RESPONSABILITY OF THE COSTUMER.

