



COMIDAS Y CENAS



ENTRADAS / APPETIZER

TACOS DE GAONERA /

BEEF TENDERLOIN TACOS (120 g) (3 piezas / pieces)

Elaborados con láminas de filete de res a la plancha, acompañados de sal de grano y salsa de chile serrano, servidos en tortillas de maíz.

Prepared with grilled beef tenderloin slices, served with coarse salt and serrano chili salsa, in corn tortillas.

\$310

GORDITAS DE MIGAJAS / PORK CRACKLINGS

GORDITAS (2 piezas / pieces)

Rellenas de queso de la región, elaboradas con masa quebrada y acompañadas de salsa martajada.

Filled with regional cheese, prepared with crumbly dough, and served with rustic “martajada” salsa.

\$190

GRAVLAX DE SALMÓN / SALMON GRAVLAX (120 g)

Montado con láminas de salmón curado / ahumado, acompañado de melón, aceituna, eneldo, limón y aceite de oliva.

Set with cured / smoked salmon slices, served with melon, olives, dill, lemon, and olive oil.

\$215

WRAP DE CAMARÓN Y PESCADO TEMPURA /

SHRIMP & TEMPURA FISH WRAP (120 g)

Elaborado en tortilla de harina con camarón y pescado en tempura, acompañado de mayonesa de habanero, ensalada de col y guacamole.

Prepared in a flour tortilla with shrimp and tempura fish, served with habanero mayo, coleslaw, and guacamole.

\$230

TACOS DE RIB EYE / RIB EYE TACOS (150 g) (3 piezas / pieces)

Acompañados de nopales, cebolla cambray, guacamole y chiles toreados.

Served with cactus paddles, spring onions, guacamole, and blistered chiles toreados.

\$390

ENSALADAS / SALADS

ENSALADA CÉSAR / CAESAR SALAD

Mezcla de lechuga romana con aderezo tradicional, acompañada de crutones y queso parmesano.

A mix of romaine lettuce with classic dressing, served with croutons and Parmesan.

\$173

Con pollo / With chicken (90 g)

\$215

Con camarones / With shrimp (90 g)

\$235

ENSALADA DE FRUTOS SILVESTRES / WILD BERRY SALAD

Mezcla de lechugas con betabel, fresa, arándanos, manzana roja, queso panela y nuez caramelizada.

A mix of greens with beet, strawberry, cranberries, red apple, panela cheese, and caramelized walnuts.

\$205

SOPAS Y CREMAS / SOUPS AND CREAMS

JUGO DE CARNE / BEEF AU

Elaborado con un toque de cecina y acompañado de cebolla, cilantro y chile serrano picado.

Prepared with a hint of cecina (salt-cured beef), served with chopped onion, cilantro and serrano chili.

\$165

CALDO TLALPEÑO / TLALPEÑO CHICKEN SOUP

Consomé de pollo con guarnición de arroz, aguacate, verduras, queso y chile chipotle.

Chicken broth, with rice, avocado, vegetables, cheese and chipotle chili.

\$175

SOPA DE TORTILLA / TORTILLA SOUP

Caldillo de jitomate perfumado con epazote, tortilla frita, queso, aguacate, crema, chicharrón de cerdo y chile pasilla frito.

Tomato broth perfumed with goosefoot, fried corn tortilla, cheese, avocado, cream, pork rinds and fried pasilla chili.

\$155

CREMA DE JITOMATE ROSTIZADO / ROASTED TOMATO CREAM

Acompañada de perla de queso crema y nuez.

Served with a cream-cheese pearl and walnuts.

\$175

PLATOS FUERTES / MAIN DISHES

ENCHILADAS QUERETANAS / QUERETARO-STYLE ENCHILADAS (4 PIEZAS / PIECES)

Rellenas de papa, zanahoria y pollo, acompañadas de lechuga, crema y queso.

Stuffed with potato, carrot, and chicken, served with lettuce, crema, and cheese.

\$260

SÁBANA DE POLLO GRATINADA / GRATINATED CHICKEN BREAST (200 g)

Pechuga de pollo gratinada, rellena de chilaquiles verde, con papas charras, cebolla morada, queso, crema y tercios de aguacate.

Stuffed with green chilaquiles, sour cream, red onion, avocado and potatoes.

\$330

**FILETE DE RES MIGNÓN EN SALSA OSCURA
DE TRES CHILES / FILET MIGNON IN THREE-CHILE
DARK SAUCE (200 g)**

Elaborado con tocino, montado sobre puré de papa casero cremoso y acompañado de verduras de temporada salteadas.
Prepared with bacon, set on creamy homemade mashed potatoes and served with sautéed seasonal vegetables.

\$495

**SALMÓN SOBRE ESQUITES /
SALMON OVER ESQUITES (200 g)**

Montado sobre granos de maíz cocidos con epazote, acompañado de mayonesa, queso y chile en polvo.
Set on epazote-scented corn kernels, served with mayonnaise, cheese and chili powder.

\$395

CAMARONES PIÑEROS / PINEAPPLE SHRIMP

Rellenos de queso de cabra, envueltos en tocino y montados sobre piña asada.
Stuffed with goat cheese, bacon-wrapped and set on grilled pineapple.

\$390

ROBALO AL LIMÓN / SEABASS WITH LEMON

Tronco de robalo al sartén, acompañado de salsa cremosa de mantequilla y limón, hongos y espárrago asado.
Pan-seared Sea bass, served with creamy butter-lemon sauce, mushrooms, and roasted asparagus.

\$465

MILANESA DE RES / BREADED BEEF STEAK

Empanizada, servida con papas a la francesa y ensalada mixta.
Served with French fries and mixed salad.

\$340

PASTA

RAVIOLES EN SALSA DE QUESO / CHEESE RAVIOLI (6 piezas / pieces)

Rellenos de ricotta y espinaca, acompañados de jalea de guayaba con habanero.

Stuffed with ricotta and spinach, served with guava-habanero jelly.

\$243

LA NORTEÑA (120g)

Pasta larga o corta en salsa cremosa oscura con arrachera en cubos, acompañada de chiles toreados, cremoso de aguacate y perejil frito.

Short or long pasta in a dark creamy sauce with skirt steak cubes, served with blistered chiles toreados, avocado cream, and fried parsley.

\$265

PASTA AL GUSTO CON POLLO / PASTA OF YOUR CHOICE WITH CHICKEN (160 g)

Elaborada con penne, spaghetti o fettuccine y acompañada de salsa a elegir: pomodoro, Alfredo, mantequilla o carbonara.

Prepared with penne, spaghetti, or fettuccine, served with a sauce of your choice: pomodoro, Alfredo, butter, or carbonara.

\$245

PIZZAS

MARGARITA / MARGHERITA

Con salsa de tomate, mozzarella fresca, albahaca y jitomate cherry.

With tomato sauce, fresh mozzarella, basil, and cherry tomatoes.

\$305

JAMÓN SERRANO / PROSCIUTTO (80 g)

Con salsa de tomate, mozzarella fresca, queso gorgonzola, arúgula e higos.

With tomato sauce, fresh mozzarella, gorgonzola cheese, arugula and figs.

\$330

HS

Con salsa de tomate, mozzarella fresca, pepperoni, jamón, tocino, cebolla, pimienta morrón, aceitunas negras y champiñones.

With tomato sauce, served with mozzarella, pepperoni, ham, bacon, onion, bell peppers, black olives, and mushrooms.

\$305

DE LA PARRILLA / FROM THE GRILL

FILETE DE RES / BEEF TENDERLOIN (200 g)	\$420
RIB EYE (350 g)	\$525
ARRACHERA/ SKIRT STEAK (250 g)	\$420
SALMÓN / SALMON (200 g)	\$415
PECHUGA DE POLLO / CHICKEN BREAST (200 g)	\$330

Todos los cortes vienen acompañados de 2 guarniciones a elegir: papas a la francesa caseras, mezcla de hojas verdes, verduras a la mantequilla, verduras a la parrilla o puré de papa rústico.

All cuts come with a choice of two side dishes: homemade French fries, mixed greens, buttered vegetables, grilled vegetables, or rustic mashed potatoes.

SNACKS

PEPITO DE RES / BEEF “PEPITO” SANDWICH (160 g)

Elaborado en pan baguette con frijoles refritos, queso, lechuga, jitomate, cebolla y guacamole, acompañado de papas a la francesa.

Prepared in a baguette with refried beans, cheese, lettuce, tomato, onion, and guacamole, served with French fries.

\$290

**HAMBURGUESA TRADICIONAL /
TRADITIONAL BEEF BURGER (220 g)**

Elaborada en pan brioche con carne a la parrilla, acompañada de queso derretido, lechuga, jitomate, cebolla, pepinillos y papas a la francesa.

Prepared in a brioche bun with grilled beef patty, served with melted cheese, lettuce, tomato, onion, pickles, and French fries.

\$310

CLUB SANDWICH / CLUB SANDWICH (100 g)

Servido con pechuga de pollo, tocino, queso manchego, jamón de pavo, lechuga, jitomate, cebolla y guarnición de papas a la francesa.
Served with chicken breast, bacon, Manchego cheese, turkey ham, lettuce, tomato, onion, and a side of French fries.

\$290

INFANTIL / KIDS MENU

CONSOMÉ DE POLLO / CHICKEN BROTH	\$110
PIZZA DE PEPPERONI / PEPPERONI PIZZA	\$150
PAPAS A LA FRANCESA / FRENCH FRIES	\$115
NUGGETS DE POLLO / CHICKEN NUGGETS (6 piezas / pieces)	\$145

POSTRES / DESSERTS

NEW YORK CHEESECAKE

Pastel cremoso tradicional de queso, acompañado de frutos rojos, menta y virutas de chocolate amargo.

Classic creamy cheesecake, served with berries, mint, and dark-chocolate shavings.

\$175

TIRAMISÚ DE CARAJILLO / CARAJILLO-STYLE TIRAMISU

Elaborado con café espresso y Licor 43, acompañado de queso mascarpone.

Prepared with espresso and Licor 43, served with mascarpone cheese.

\$180

**PASTEL ALTO DE CHOCOLATE CON PISTACHES /
TALL CHOCOLATE CAKE WITH PISTACHIOS**

Relleno de ganache de chocolate semiamargo, acompañado de dulce de leche y salsa suave de chocolate.
Filled with semi-dark chocolate ganache, served with dulce de leche and a soft chocolate sauce.

\$185

BROWNIE

Acompañado de helado de vainilla.
Served with vanilla ice cream.

\$170

HELADO / ICE CREAM

Fresa, vainilla, macadamia o chocolate.
Strawberry, vanilla, macadamia or chocolate.

\$160

BEBIDAS / SOFT DRINKS

CAFÉ AMERICANO / BLACK COFFEE (177ml)	\$60
DESCAFEINADO / DECAF COFFEE (177ml)	\$60
CAFÉ CAPUCCINO / CAPUCCINO COFFEE (177 ml)	\$85
CAFÉ ESPRESSO / ESPRESSO COFFEE (44 ml)	\$70
TÉ / TEA (177 ml)	\$70
EURO TE (350 ml)	\$80
Infusión.	
CERVEZA NACIONAL / DOMESTIC BEER (355 ml)	\$70
CERVEZA IMPORTADA / IMPORTED BEER (355 ml)	\$90
REFRESCO / SOFT DRINK (355 ml)	\$65
LIMONADA O NARANJADA / LIMONADE OR ORANGEADE (458 ml)	\$70
JARRA CON AGUA DE FRUTA NATURAL / FRUIT BLENDED WATER PITCHER (1500 ml)	\$260

Todos los precios incluyen IVA (16%)/Prices include taxes (16%)

Precios en moneda nacional / Prices in mexican currency

La ingesta de los alimentos crudos es responsabilidad del comensal / Consumption of raw food is responsibility of the costumer

La venta y consumo de bebidas alcohólicas queda prohibida para menores de 18 años / The sale and consumption of alcoholic beverages is prohibited for persons under 18 years of age.



HOTSSON QUERÉTARO

restaurantes.hotsson.com

