



COMIDAS Y CENAS



Horario de servicio: 12:00 a 23:00 horas

Teléfono: 472 690 1005

472 690 1000 (Ext. 1505)

ENTRADAS / APPETIZERS

TACOS DE ROBALO AL PASTOR (5 piezas)

SEA BASS TACOS “PASTOR” STYLE (5 pieces)

Cinco piezas de mini tacos con puré de piña rostizada, cilantro, cebolla y salsa taquera.

Five small tacos, roasted pineapple, onion and coriander, “taquera” sauce.

\$180

PANUCHOS DE COCHINITA (3 piezas)

COCHINITA PANUCHOS (3 pieces)

Tradicional tortilla rellena de frijol colado, cochinita pibil, cebolla morada curtida con jugo de limón, orégano y chile habanero.

Traditional corn tortilla stuffed with beans, slow-roasted marinated pork (cochinita pibil) red onion cured with lemon juice, oregano and habanero chili.

\$178

GUACAMOLE CON CECINA

GUACAMOLE WITH BEEF JERKY (50 g)

Carne seca de res acompañada de guacamole y tortillas de maíz.

Dried beef accompanied by guacamole and corn tortillas.

\$205

ENSALADAS / SALADS

ENSALADA CÉSAR CON POLLO CHICKEN CAESAR SALAD (90 g)

Mezcla de lechugas frescas bañada con aderezo César, queso parmesano y crotones de pan horneados.

Fresh mixed lettuce with Caesar dressing, parmesan cheese and baked croutons.

\$195

ENSALADA DE ESPINACA CON BETABEL ROSTIZADO / SPINACH SALAD WITH ROASTED BEETROOT

Caramelizado con queso azul, mezcla de hojas verdes terminado con reducción balsámica y nueces caramelizadas, arándanos y cubos de aguacate.

Caramelized with blue cheese, mixed green leaves finished with balsamic reduction and caramelized walnuts.

\$205

ENSALADA DE TRUCHA AHUMADA SMOKED TROUT SALAD (90 g)

Mezcla de jitomate cherry, cebolla morada, alcachofa, pepino y mix de lechugas con vinagreta de alcaparra.

Mixed cherry tomatoes, red onion, artichoke, cucumber, and mixed greens with caper vinaigrette.

\$286

ENSALADA DE FRUTOS ROJOS BERRY SALAD

Aliñado con vinagreta de miel mostaza, jitomates cherry, fresa, espinaca baby, mix de lechugas, con tropezos de praliné

Dressed with honey mustard vinaigrette, cherry tomatoes, strawberries, baby spinach, mixed greens, with roasted and caramelized nuts.

\$205

SOPAS Y CREMAS SOUPS AND CREAMS

CALDO TLALPEÑO / TLALPEÑO BROTH

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

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

\$148

SOPA SECA DE FIDEO / DRY NOODLE SOUP

Horneada en salsa guajillo acompañado de queso fresco y crema acida y chorizo.

Baked in guajillo sauce, accompanied by fresh cheese and sour cream and chorizo.

\$175

SOPA DE TORTILLA / TORTILLA SOUP

Caldillo de jitomate, chiles, guarnición de aguacate, crema, queso, tortilla frita y chile negro frito.

Tomato broth, chiles, avocado garnish, sour cream, cheese, fried tortilla, and fried black chile.

\$135

PASTA / PASTA

PASTA ALFREDO CON POLLO ALFREDO PASTA WITH CHICKEN (90 g)

Pasta larga o corta con salsa Alfredo con tocino, hongos y parmesano.

Long or short pasta with Alfredo sauce, bacon, mushrooms, and Parmesan cheese.

\$286

PASTA A LA BOLOÑESA / BOLOGNESE PASTA

Pasta larga o corta en auténtica salsa boloñesa y queso parmesano.

Long or short pasta in authentic Bolognese sauce and Parmesan cheese.

\$286

PLATOS FUERTES MAIN DISHES

SÁBANA DE POLLO GRATINADA GRATINATED CHICKEN BREAST (200 g)

Rellena de chilaquiles verdes, gratinada y bañada de crema, cebolla morada, guarnición de aguacate y papas guisadas.

Stuffed with green chilaquiles, gratinated and tossed with sour cream, red onion, garnished with avocado and stewed potatoes.

\$285

TACOS PLACEROS DE RIB EYE

CON TOCINO (150 g / 3 piezas)

RIB EYE TACOS WITH BACON (150 g / 3 pieces)

Carne en cubos, tortilla taquera, nopales, cebollitas cambray asadas, papa galeana salteada, acompañada de salsa taquera.

Cubed beef tacos, taco shells, cactus, grilled spring onions, sautéed galeana potatoes, accompanied by taco sauce.

\$348

TACOS DE ARRACHERA / SKIRT STEAK TACOS (150 g)

Acompañados de cebolla horneada, nopales y guacamole.

Served with baked onions, cactus, and guacamole.

\$218

ARRACHERA A LA TAMPIQUEÑA

SKIRT STEAK TAMPIQUEÑA-STYLE (200 g)

Acompañada de rajas poblanas, frijoles negros refritos, enmolada y guacamole.

Served with poblano rajas, refried black beans, enmolada, and guacamole.

\$265

TACOS CALLEJEROS (200 g / 3 Piezas)

STREET TACOS (200 g / 3 pieces)

De lengua de res bañada en salsa verde, coronada con cebolla, cilantro, y limón.

Beef tongue tacos bathed in green sauce, topped with onion, cilantro, and lemon.

\$245

SALMÓN A LA PARRILLA / GRILLED SALMON (250 g)

Acompañado de vegetales rostizados y puré de papa.

Served with roasted vegetables and mashed potatoes.

\$345

SALMÓN IXIM / IXIM SALMON (200 g)

Servido con tradicionales esquites de la casa.

Served with traditional house esquites.

\$315

DE LA PARRILLA / FROM THE GRILL

VACÍO / FLAP STEAK (350 g)	\$483
-----------------------------------	--------------

RIB EYE ANGUS (350 g)	\$710
------------------------------	--------------

NEW YORK (350 g)	\$460
-------------------------	--------------

Todos los cortes van acompañados de chiles toreados y una guarnición a elección (ensalada, papa al horno, verduras a la parrilla, papa a la francesa).

All steaks are served with blistered chili peppers and your choice of side: salad, baked potato, grilled vegetables, or French fries.

SÁNDWICH / SANDWICH

HAMBURGUESA DE POLLO BÚFALO BUFFALO CHICKEN BURGER (120 g)

Pechuga de pollo empanizada acompañada de ensalada de col y queso Monterrey Jack sobre pan brioche acompañado de aderezo ranch.

Breaded chicken breast served with coleslaw and Monterey Jack cheese on brioche buns with ranch dressing.

\$245

TRADICIONAL HAMBURGUESA TRADITIONAL BURGER (180 g)

Carne de res preparada en casa, acompañada de jitomate, lechuga, cebolla y pepinillos con guarnición de papa gajo en pan brioche.

Homemade beef served with tomato, lettuce, onion, and pickles, served with potato wedges on a brioche bun.

\$260

CLUB SÁNDWICH (90 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.

\$250

PEPITO DE ARRACHERA / SKIRT STEAK PEPITO (150 g)

Relleno de arrachera asada gratinado con mezcla de quesos, acompañada de lechuga, cebolla, jitomate, frijoles refritos, y papa francesa.

Stuffed with grilled flank steak and a gratinated cheese blend, accompanied by lettuce, onion, tomato, refried beans, and French fries.

\$230

PIZZAS DE ESPECIALIDAD

MARGHERITA

\$319

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

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

DONCARLEONE

\$319

Con salsa de tomate, mozzarella, arugula, prosciutto y jitomate Cherry.

With tomato sauce, mozzarella, arugula, prosciutto, and cherry tomatoes.

GAMBERI E PESTO

\$319

Con salsa de tomate, mozzarella, perejil, camarones salteados, calabaza italiana y queso parmesano.

With tomato sauce, mozzarella, parsley, sautéed shrimp, butternut squash, and Parmesan cheese.

BIANCA SICILIA

\$319

Con salsa blanca a base de queso mascarpone con pesto, pistache, salami picante y albahaca.

With a white sauce based on mascarpone cheese and pesto, pistachios, spicy salami, and basil.

PATATE E SALMONE

\$319

Con salsa de tomate, mozzarella fresca, queso crema, papa horneada y lascas de salmón.

With tomato sauce, fresh mozzarella, cream cheese, baked potato, and slices of salmon.

MENÚ INFANTIL / KIDS MENU

CONSOMÉ DE POLLO / CHICKEN BROTH

Acompañado de arroz.

Served with rice.

\$138

NUGGETS DE POLLO (6 piezas / 6 pieces)

Acompañado papas a la francesa.

Served with French fries.

\$138

POSTRES / DESSERT

BROWNIE

\$155

Con helado de vainilla y salsa de dulce de leche.

With vanilla ice cream and caramel sauce.

NEW YORK CHEESECAKE

\$155

Con fresas y coulis de frutos rojos.

With strawberries and red berry coulis.

PASTEL DE ELOTE / CORN CAKE

\$155

Con salsa de rompopo.

With eggnog sauce.

HELADOS ARTESANALES

ARTISAN ICE CREAM

\$155

Macadamia, dulce de leche, vainilla, fresa, chocolate Belga y queso con zarzamora.

Macadamia, caramel, vanilla, strawberry, Belgian chocolate and blackberry cheese.

BEBIDAS / SOFT DRINKS

CAFÉ AMERICANO BLACK COFFEE (177ml)	\$55
DESCAFEINADO / DECAF COFFEE (177ml)	\$55
CAFÉ CAPUCCINO CAPUCCINO COFFEE (177 ml)	\$74
CAFÉ ESPRESSO ESPRESSO COFFEE (44 ml)	\$64
TÉ / TEA (165 ml)	\$55
REFresco DE LATA CANNED SODA (355 ml)	\$55
LIMONADA O NARANJADA LEMONADE OR ORANGEADE (400 ml)	\$55
JARRA CON AGUA DE FRUTA NATURAL FRUIT BLENDED WATER PITCHER (1500 ml)	\$240

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 customer

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 SILAO

restaurantes.hotsson.com

