

Comidas y Cenas

LUNCH AND DINNER



Las vitrales
RESTAURANT

HS
HOTSSON[®]
HOTEL
TAMPICO - MÉXICO



*Imagen ilustrativa

Entradas

Appetizer

ENTRADAS / APPETIZER

TACOS DE PULPO AL PIBIL

OCTUPUS TACOS PIBILL

Tres mini tacos en tortilla de maíz azul, marinado en recaudo rojo, cebolla morada encurtida y un sutil sabor de chile habanero.

Three small tacos with homemade tortilla, marinated with a red sauce, pickled red onion and a little taste habanero pepper.

\$185

.....

CAMARONILLAS

CAMARONILLAS

Dos piezas de empanadas de camarón con guisado a la mexicana, acompañadas de cebolla morada encurtida y salsa xnipec.

Two pieces of shrimp empanadas, with a mexican stew, served with pickled red onion and hot habanero chilli. Snipec sauce

\$160

.....

TACOS DE BIRRIA 3pzas

BIRRIA TACOS

Tres tortillas recién hechas y queso de hebra, rellenas de barbacoa de res acompañadas con salsa verde molcajeteada, se sirven suaves o dorados.

Three homemade tortillas, with a hebra cheese, and beef birria served with a sauce green tomato, (they served soft or fried).

\$185

.....



*Imagen ilustrativa

Ensaladas

Salads

ENSALADAS/ SALADS

ENSALADA IRAPUATO

IRAPUATO SALAD

Queso mozzarella, lechugas mixtas aderezadas con vinagreta de acacias. Praliné de semillas y fresas frescas.

Mixed lettuces seasoned with acacia vinaigrette, seed praline, fresh stramberry, and mozzarella cheese

\$265

.....

ENSALADA CÉSAR

CAESAR SALAD

Lechuga larga con aderezo tradicional, jitomate en cubos, crotones y queso parmesano.

Long lettuce with traditional dressing, diced tomato, croutons and parmesan cheese.

Con pollo/ With chicken **\$290**

.....

ENSALADA DE BETABEL ROSTIZADO

SALAD ROASTED BEET

Caramelizado con cremoso de queso azul, mix de lechugas, terminado con reducción balsámica y almendras caramelizadas.

Mixed lettuces, caramelized, blue chesse creamy, balsamic reduction and carmelice almonds.

\$265

.....



*Imagen ilustrativa

Sopas y cremas

Soups and creams



SOPAS Y CREMAS / SOUPS AND CREAMS

CALDO TLALPEÑO

TLALPEÑO SOUP

Consomé de pollo, con un toque picosito de chile, chipotle, con arroz, pollo deshebrado, queso y aguacate.

With a spicy touch provided by chipotle pepper, with rice, shredded chicken cheese and avocado.

\$170

.....

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 chilli.

\$180

.....

CREMA DE HUITLACOCHÉ

BLACK CORN MUSHROOM CREAM SOUP

Acompañada de granos de maíz tatemado, juliana de tortilla y elotito tatemado.

Cream served with grilled corn, julienne corn tortilla

\$165

.....

CONSOMÉ DE POLLO CON ARROZ

\$155

.....

*Imagen ilustrativa

Loves Poultry



AVES / POULTRY

SABANA DE POLLO GRATINADA 180 gr **GRATINATED CHICKEN BREAST**

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

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

\$305

.....

SUPREMA DE POLLO A LA PARMESANA 200 gr **CHICKEN PARMESANA SUPREME**

Empanizada con queso parmesano, salsa pomodoro, acompañada con fettuccine verde de espinacas.

Breading parmesano cheese, pomodoro sauce, accompanying with fettucini mixed with spinach sauce.

\$325

.....



*Imagen ilustrativa

Mar Seafood

MAR / SEAFOOD

TACOS DE CAMARÓN HOTSSON

SHRIMP TACOS HOTSSON

Tres tacos de camarón guisado con cebolla, chile serrano, cilantro y tocino frito y salsa molcajetada.

Three tacos, with shrimp stew, onion, pepper, coriander, bacon and spicy sauce.

\$240

ATÚN CON COSTRA DE POLVO DE CHILES 180 gr

TUNA IN CHILLI GROUND

Filete de atún encostrado en tierra de tres chiles, acompañado con arroz, pimientos asados y salsa agridulce de mango.

Tuna three chilli ground, served with rice and bell pepper roast, and mango bittersweet sauce.

\$345

FILETE DE SALMÓN 180 gr

SALMON FILLET

Filete de salmón a la parrilla acompañado de rissoto verde, vegetales y salsa almadin.

Acompanied with rissoto green, vegetables and almadin sauce.

\$440



*Imagen ilustrativa

Regional

REGIONAL

CARNE ASADA A LA TAMPIQUEÑA 180 gr **GRILLED BEEF TENDERLION TAMPIQUEÑA STYLE**

Filete de res en corte tampiqueña, acompañado de enchilada verde, frijol, guacamole, rajas y queso.

Served with poblano chili strips, guacamole, cheese, fried beans and green enchiladas.

\$395

.....

CAZUELA DE MARISCOS 180 gr **SEAFOOD CASSEROLE**

Combinación de mariscos del golfo, camarón, pulpo, jaiba, calamar, pescado, cocinado en caldillo de chile guajillo.

Gulf seafood combination, shrimp, crabs, octopus, squid, oyster, fish fillet, all cooked in a tomato and guajillo chill sauce.

\$340

.....

SALPICÓN DE JAIBA **SHREDDED BLUE CRAB**

Preparación de pulpa de jaiba, apio, cebolla, pimiento morrón verde y cilantro.

Crab meat, with celery, onion, green pepper and coriander.

\$320

.....

FILETE DE PESCADO ROBALO CON CAMARONES 220 GR **FILLET FISH FILLET WITH SHRIMP**

A la parrilla con nuestra salsa de ajillo, acompañado de arroz y vegetales a la parrilla.

Accompanied with arriero garlic sauce, rice and vegetables.

\$495

.....

REGIONAL

JAIBA A LA FRANK

CRAB TO FRANK

Pulpa de jaiba cocinada con mantequilla, ajo, cebolla, crema y queso, acompañado de tortillas de queso.
Crab meat, sauteed, with butter, onion, and local cheese, served with three cheese tortillas.

\$325

BOCOLES HUASTECOS

CORN CAKE

Relleno de huevo / queso / carne.
Filled with egg / cheese / meat

\$185

ENCHILADAS DE LA ABUELA

ADOBO CORN TORTILLA STUFFED WITH SCRAMBLED EGGS CHESSE

Bañadas en adobo rellenas de queso y filete de res, acompañadas de lechuga y crema.
Tortilla roll with red sauce of pepper with lettuce and sour cream, stuffed with cheese or scrambled eggs.

\$360

TACOS PLAYEROS POLLO/RES

\$180

*Imagen ilustrativa





*Imagen ilustrativa

Carnes

Meat

CARNES / MEAT

TACOS PLACEROS DE RIB EYE 3pzas **PLACEROS RIB EYE TACOS**

Tortilla hecha a mano, nopales, cebollitas, cambray asadas y salsa molcajetada.

Served with nopal, homemanded tortillas, onion and spicy sauce.

\$395

ARRACHERA CON TUÉTANO **ROSTIZADO 180 gr** **SKIRT STEAK WITH ROASTED MARROW BONES**

Con cebollita cambray, tortilla de maíz tres piezas y guacamole.

Macha sauce, and onion, corn tortillas, and avocado.

\$390



*Imagen ilustrativa

A la parrilla

From the Grill

A LA PARRILLA/ FROM THE GRILL

Rib eye angus 350g **\$525**

Lonja de salmón a la parrilla **\$440**

Pechuga de pollo / Chicken breast 350g **\$335**

Todos los cortes pueden ser acompañados de dos guarniciones a elegir, puré de papa, elote asado, papa dauphinois, ensalada de tomate y cebolla morada, vegetales grillados, vegetales al vapor o arroz cremoso.

All the cuts include two garnishes at your choice, smash potato, grill corn, dauphine potato, red onion and tomato salad, grill vegetables, steamed vegetables or creamy rice

**Imagen ilustrativa*





*Imagen ilustrativa

Pastas

PASTA

FETTUCCINE FRUTI DE MARE SEA FETTUCCINE

Con camarón, pulpo, calamar, mejillones,
salsa pomodoro y queso parmesano.
Pasta with shrimp, octopus, squid, mussels,
pomodoro sauce and parmesano cheese.

\$320

RAVIOLES FLORENTINA RAVIOLI FLORENTINA

Pasta fresca hecha en casa, ravioles rellenos de
espinaca y queso ricota en salsa cremosa
de queso.
Homemade, stuffed with ricota cheese and spinach
and creamy cheese sauce

\$270

CANELONES A LA BOLOGNESE CANELLONI BOLOGNESE

Pasta fresca hecha en casa, canelones rellenos de
carne a la boloñesa al gratín y pesto de albahaca.
Homemade, stuffed
with meat, and pesto.

\$280

*Imagen ilustrativa





*Imagen ilustrativa

Pizza

PIZZAS DEL HORNO A LA MESA

PIZZA HS 30cm HS PIZZA

Con salsa de tomate, mozzarella, pepperoni, jamón, tocino, cebolla, aceitunas negras, champiñones y pimientos.

Tomato sauce, mozzarella cheese, pepperoni, ham, bacon, red onion, black olives, mushrooms and peppers.

\$305

.....

PIZZA HAWAIANA

\$265

.....

PIZZA MEXICANA MEXICAN PIZZA

Salsa de tomate, frijol, arrachera, chorizo, pimientos, jalapeños y queso mozzarella.

Tomato sauce, with beans, skirt steak, chorizo, bell peppers, jalapeño, mozzarella cheese.

\$295

.....



*Imagen ilustrativa

Sándwich

SÁNDWICH

PEPITO DE FILETE DE RES SANDIWCH PEPITO

Filete de res en pan baguette, acompañado de lechuga, jitomate, cebolla, mostaza, mayonesa y guacamole.

Beef, in baguette bread, lettuce, tomato slices, onion, mustard, mayonnise, avocado, served, with "guacamole.

\$310

HAMBURGUESA 200 gr HAMBURGER BEEF

Hamburguesa de res con pan brioche, lechuga, tomate, cebolla, pepinillos y papas a la francesa.

Brioche bread, tomato, lettuce, onion, prickels and wedge potato, cheese.

\$295

CLUB SÁNDWICH

Cuatro piezas de pan tostado con jamón, pollo, queso, tocino, jitomate, lechuga acompañada de papa Saratoga.

Chicken breast, bacon, manchego cheese, turkey ham, lettuce, tomato, onion, and potatoes chips.

\$285



*Imagen ilustrativa



Infantil
Childish

*Imagen ilustrativa

INFANTIL / CHILDISH

SÁNDWICH DE JAMÓN Y QUESO

SANDWICH WITH CHEESE AND HAM

sándwich de jamón con queso
amarillo y mayonesa.

sandwich with cheese and ham.

\$160

NUGGETS DE POLLO

CHICKEN NUGGETS

Nuggets de pollo con papas a la francesa.

Chicken Nuggets (with french fries).

\$175

MINI PIZZA PEPPERONI

MINI PEPPERONI PIZZA

Con salsa de tomate pepperoni y queso mozzarella.

Tomato mozzarella cheese and pepperoni.

\$180



Postres
Desserts

*Imagen ilustrativa

POSTRES / DESSERTS

Cheesecake con frutos rojos / Ny style with red berry coulis	\$165
Flan napolitano	\$135
Pastel de coco natural / Natural coconut cake	\$152
Pastel de chocolate / Chocolate cake	\$156
Helados häagen dazs / Ice cream	\$145
- Vainilla, chocolate, fresa y makadamia	
- Macadamia, stramberry, vainilla chocolate and caramel sauce	

*Imagen ilustrativa





*Imagen ilustrativa

Bebidas

Beverages

BEBIDAS / BEVERAGES

Café americano o descafeinado / American or decaffeinated coffee 177 ml	\$60
Café cappuccino / Cappuccino coffee 177 ml	\$70
Café expresso / Espresso coffee 44 ml	\$70
Variedad de té / Variety of teas. 165 ml	\$70
Euro te infusión / Eurotea infusion 370 ml	\$80
Cerveza nacional / Domestic beer 355 ml	\$65
Cerveza artesanal / Craft beer 355 ml	\$120
Cerveza importada / Imported beer 355 ml	\$70
Refresco / Soft drink 355 ml	\$55
Limonada o naranjada / Limonade or orangeade 400 ml	\$65
Jarra de agua fresca / Pitcher of fresh fruit water 1500 ml	\$280

Todos nuestros precios están en Moneda Nacional e incluyen 16 % de IVA, 15% servicio, el gramaje mostrado de los platillos representa el peso de la materia prima (proteína) en crudo. Los productos elaborados con huevo, pescado y carne crudos o semicrudos se consumen bajo su consideración y con el riesgo que esto implica.

All our prices are in National Currency and include 16% VAT, plus service 15%, The grammage shown of the dishes represents the weight of the raw material (protein) in crude. Products made with raw or semi-raw eggs, fish and meat are consumed under their consideration and with the risk involved.

HS
HOTSSON
HOTEL
TAMPICO · MÉXICO


Las vitrales
RESTAURANT



www.restaurantes.hotsson.com