



COMIDAS Y CENAS



Horario de servicio: 12:00 a 23:00 horas
Service hours: 12:00 pm to 11:00 pm

Teléfono/phone:
+52 462 215 2020 (Ext. 4005)

ENTRADAS / APPETIZERS

TACOS DE LECHÓN

SUCKLING PIG TACOS (180g) (3 piezas / pieces)

Elaborado con carne muy suave horneada en lenta cocción, se acompaña con cebolla picada, cilantro, limones y salsa picante.

Slow- roasted tender suckling pig, served with chopped onion, cilantro, lime wedges, and spicy salsa.

\$269

CARPACCIO DE RES

BEEF CARPACCIO (150g)

Elaborado con finas láminas de carne de res magra, aderezada con aceite de sésamo, jugo de limón, sal marina, jitomate cherry, crema ácida, salsa de soya y espolvoreado con queso parmesano.

Thinly sliced lean beef, seasoned with sesame oil, lime juice, sea salt, cherry tomatoes, sour cream, and soy sauce, topped with shaved parmesan.

\$280

CEVICHE DE PESCADO

FISH CEVICHE (120g)

Mezcla de trozos de pescado marinados en jugo de limón, adicionado con cebolla morada, pepino, cilantro y pimienta; se acompaña con aguacate fresco y tostadas.

Fresh fish marinated in lime juice with red onion, cucumber, cilantro, and black pepper. Served with avocado and crispy tostadas.

\$199

AGUACHILE DE RIB EYE
RIB EYE AGUACHILE (150g)

Elaborado con finas láminas de corte tierno con vetas de grasa que le dan jugosidad, bañado con la salsa de aguachile verde, adicionado con pepino, cebolla morada, aguacate y cilantro.

Thinly sliced tender Rib Eye, bathed in a spicy green aguachile sauce with cucumber, red onion, avocado, and cilantro.

\$299

TIRADITO DE PULPO
OCTOPUS TIRADITO (150g)

Elaborado con finas láminas de pulpo aderezadas con aceite de sésamo y jugo de limón, jitomate cherry, salsa de soya y espolvoreado con queso parmesano, se acompaña con pan melba.

Thinly sliced octopus seasoned with sesame oil, lime juice, cherry tomatoes, and soy sauce, topped with shaved parmesan, and served with melba bread.

\$319

ENSALADAS / SALADS

ENSALADA CÉSAR / CAESAR SALAD

Mezcla de frescas hojas de lechuga romana, crotones de pan sabor a ajo y mantequilla, bañada con aderezo César.

Crisp romaine lettuce and buttery garlic croutons, tossed in our classic Caesar dressing.

\$199

Con pollo / Add Chicken (150g) **\$220**

Con camarones / Add Shrimp (150g) **\$269**

ENSALADA IRAPUATO / IRAPUATO SIGNATURE SALAD

Mezcla de lechugas, acompañada de jugosas fresas de la región, queso mozzarella, praliné de semillas, complementada con una delicada vinagreta de acacias

Mixed greens with juicy local strawberries, mozzarella cheese, and candied seed praline, served with a delicate acacia vinaigrette.

\$199

ENSALADA DE ESPINACAS / SPINACH SALAD

Mezcla de frescas hojas de espinacas acompañadas de queso de cabra, cebolla morada, trozos de manzana y nueces, bañado con aderezo de miel y mostaza
Fresh baby spinach with goat cheese, red onion, apple wedges, and walnuts, drizzled with a honey mustard dressing.

\$205

ENSALADA DE MANDARINA / MANDARIN & FETA SALAD

Mezcla de segmentos de mandarina y mezcla de lechugas frescas, acompañada de almendras tostadas, pepino, vinagreta de balsámico, queso feta y acentos de betabel.
Mandarin segments and fresh mixed greens, with toasted almonds, cucumber, and feta cheese, finished with a balsamic vinaigrette and beet accents.

\$205

CREMAS Y SOPAS CREAMS AND SOUPS

CALDO TLALPEÑO TLALPEÑO SOUP

Elaborado con pollo desmenuzado con un sabor equilibrado entre lo salado y el ahumado del chile chipotle, adicionado con mix de verduras frescas, cubos de queso panela, y que se acompaña con aguacate, cebolla picada y limón.
Traditional chicken soup with a smoky chipotle flavor, fresh vegetables, and panela cheese cubes. Served with avocado, chopped onion, and lime.

\$160

BISQUE DE CAMARÓN SHRIMP BISQUE

Una mezcla cremosa a base de camarón, adicionada con crotones, queso gouda y camarón finamente picado.
A rich and velvety shrimp-based cream, topped with golden croutons, melted Gouda cheese, and finely chopped shrimp.

\$179

SOPA DE TORTILLA / TORTILLA SOUP

Elaborada con caldillo de jitomate perfumado con epazote, acompañada de tropezones: tortilla crujiente, aguacate fresco, queso panela, chile pasilla, chicharrón seco, crema de rancho, coronada con cecina fresca.

Tomato broth infused with epazote (traditional Mexican herbs), served with crispy tortilla strips, fresh avocado, panela cheese, pasilla chili, and crispy pork rinds. Finished with farm-style sour cream and fresh "cecina" (thinly sliced salted beef).

\$169

SOPA MILPERA / MILPERA SOUP

Elaborado con consomé de pollo con granos de elote tierno, flor de calabaza, champiñones, zanahoria, calabacitas y chile poblano.

Hearty chicken broth with sweet corn kernels, squash blossoms, mushrooms, carrots, zucchini, and roasted poblano chili.

\$169

PLATO FUERTE / MAIN COURSES

PECHUGA RELLENA DE CARNES FRÍAS STUFFED CHICKEN BREASTS WITH DELI MEATS (200g)

Elaborada con pechuga rellena de una mezcla de quesos y carnes frías, bañada en salsa de tomate estilo italiana, acompañada con puré de papa y verduras al vapor.

Chicken breast stuffed with a blend of cheeses and select deli meats, topped with an Italian-style tomato sauce. Served with mashed potatoes and steamed vegetables.

\$307

PECHUGA RELLENA DE ESPINACAS EN SALSA DE FLOR DE CALABAZA BREAST IN SQUASH BLOSSOM SAUCE (200g)

Elaborada con pechuga de pollo rellena de espinacas y queso, cubierta en una sedosa salsa de flor de calabaza, acompañada de arroz de cuitlacoche.

Tender chicken breast stuffed with spinach and cheese, covered in a silky squash blossom sauce. Served with unique "huitlacoche" (Mexican truffle) rice.

\$299

**ESFERA DE POLLO BAÑADA EN SALSA DE FRUTOS
ROJOS / RED BERRY GLAZED CHICKEN SPHERE (200g)**

Elaborada con sábana de pollo en forma de esfera, rellena con queso crema, servida con puré de camote, verduras a la parrilla y bañada en una deliciosa salsa agri dulce de frutos rojos.

A delicate chicken breast sphere filled with cream cheese, served over sweet potato puree and grilled vegetables, finished with a savory red berry sweet and sour sauce.

\$355

**SÁBANA DE POLLO A LA PLANCHA
GRILLED CHICKEN PAILLARD (200g)**

Elaborada con tierna y jugosa pechuga de pollo acompañada con verduras mixtas al vapor y guacamole.

Tender and juicy thinly pounded chicken breast, served with mixed steamed vegetables and fresh guacamole.

\$295

DEL MAR / SEAFOOD

**SALMÓN SOBRE ESQUITES
PAN-SEARED SALMON OVER “ESQUITES” (180g)**

Elaborado con una pieza de salmón sobre una tradicional preparación de esquites con epazote, coronado con mayonesa, queso cotija, chile piquín, y limón.

Fresh salmon fillet served over traditional Mexican "esquites" (tender corn with epazote), topped with lime-infused mayo, Cotija cheese, and a touch of “piquin” chili.

\$379

**CHILE RELLENO DE MARISCOS Y QUESO
SEAFOOD STUFFED POBLANO CHILI (210g)**

Elaborado con un chile poblano relleno de mix de mariscos, bañado con salsa de tomate, acompañado con arroz blanco jardinera.

Roasted poblano pepper stuffed with a premium seafood medley and melted cheese, topped with a savory tomato sauce. Served with vegetable white rice.

\$369

CAMARONES MOMIA
BACON-WRAPPED JUMBO SHRIMP (6 piezas / pieces)

Combinación de camarones envueltos en tocino rellenos de queso manchego; se acompañan con arroz blanco y ensalada fría de col.

Six jumbo shrimp stuffed with Manchego cheese and wrapped in crispy bacon. Served with white rice and a side of fresh coleslaw.

\$380

FILETE DE PESCADO
CATCH OF THE DAY (FISH FILLET) (180g)

Empanizado / Breaded
Al mojo de ajo / Garlic butter
Al ajillo / Guajillo & Garlic
A la plancha / Grilled

Acompañado de arroz jardinera blanco y verduras al vapor
Served with vegetable rice and steamed greens.

\$305

CARNES / MEATS

TACOS PLACEROS DE RIB EYE
MARKET-STYLE RIB EYE TACOS (180g) (3 piezas/ pieces)

Rib eye marinado cortado en cubos pequeños, servido con mousse de aguacate y papa paja, acompañado de cebollas cambray confitadas, cilantro, limones y salsa tatemada; puede ser con tortilla de maíz o tortilla de harina.

Marinated diced rib eye, served with avocado mousse and shoestring potatoes. Accompanied by charred spring onions, cilantro, lime, and roasted salsa. Choice of corn or flour tortillas.

\$360

TACOS PLACEROS DE ARRACHERA / MARKET-STYLE

FLANK STEAK TACOS (180g) (3 piezas/ pieces)

Elaborado con arrachera marinada cortada en cubos pequeños, servidos con mousse de aguacate, se acompaña con cebolla cambray confitada, cilantro, limones y salsa tatemada; puede ser con tortilla de maíz o tortilla de harina. Marinated flank steak served with avocado mousse, charred spring onions, cilantro, lime, and roasted salsa. Choice of corn or flour tortillas.

\$299

TACOS GOBERNADOR

GOBERNADOR TACOS (180g) (3 piezas/ pieces)

Mezcla guisada de jitomate, cebolla, rajas de chile poblano, mayonesa, chipotle y quesos mezclados de gouda y mozzarella con tortilla de maíz o harina, como lo prefiera. A savory sautéed mix of shrimp, tomato, onion, and poblano strips with chipotle, mayo, and melted Gouda and Mozzarella. Served on your choice of corn or flour tortillas.

\$290

TUÉTANO CON ESQUITES Y SUADERO

BONE MARROW AND SUADERO (100g)

Combinación deliciosa, provocando una textura cremosa entre el tuétano y la dulzura del elote; sobre el tuétano se sirve el suadero con esquite, queso Cotija, limón y chile en polvo.

A rich and creamy combination of roasted bone marrow and sweet "esquites" (corn). Topped with tender "suadero" (tender beef brisket), cotija cheese, lime, and chili powder.

\$242

SHORT RIB ADOBADO

ADOBO-MARINATED SHORT RIB (250g)

Elaborado con costillas de res horneadas a baja temperatura, marinadas en tradicional adobo de chiles especiados, se acompaña con puré de papa y verduras al vapor.

Slow-roasted beef short ribs in a traditional spiced chili adobo. Served with mashed potatoes and steamed vegetables.

\$375

LENGUA DE RES EN SALSA DE CHILE PASILLA
BEEF TONGUE IN PASILLA SAUCE (180g)

Elaborado con suave lengua en trozos, bañada y perfumada con la delicia del chile pasilla, acompañada de arroz blanco a la jardinera.

Tender beef tongue medallions simmered in a rich and aromatic pasilla chili sauce. Served with vegetable white rice

\$305

FILETE DE RES EN MOLE NEGRO
BEEF TENDERLOIN IN BLACK MOLE (200g)

Montado con filete de res bañado con una salsa densa y oscura, se sirve con puré de camote y chips de plátano macho y verduras a la parrilla.

Premium beef fillet topped with a dense and complex black mole sauce. Served with sweet potato puree, plantain chips, and grilled vegetables.

\$435

ARRACHERA A LA TAMPIQUEÑA
TAMPIQUEÑA-STYLE FLANK STEAK (200g)

Montado con arrachera marinada, acompañada de una enchilada roja rellena de queso, rajas con crema, arroz blanco a la jardinera, frijoles refritos y guacamole.

Marinated flank steak served with a cheese-filled red enchilada, creamy poblano strips (rajas), vegetable rice, refried beans, and guacamole.

\$375

ESTACIÓN DE PASTAS AL GUSTO
PASTA STATION

YOUR CHOICE OF FETTUCCHINE, SPAGHETTI, PENNE, OR
FUSILLI / HECHO CON FETTUCCHINI, SPAGHETTI Y
FUSILLI (140g)

Acompañado de salsas: Boloñesa, Alfredo, Arrabiata, Carbonara
Select your favorite sauce: Bolognese, Alfredo, Arrabbiata, Carbonara.

\$225

Con pollo / With chicken (120g)

\$250

Con salmón / With salmon (120g)

\$315

DE LA PARRILLA / FROM THE GRILL

RIBEYE (400g) \$735

CABRERÍA (BONE-IN TENDERLOIN) (400g) \$589

VACÍO (FLAP STEAK) (400g) \$576

COWBOY (400g) \$805

FILETE DE SALMÓN / SALMON FILLET (250g) \$379

PECHUGA DE POLLO / CHICKEN BREAST (250g) \$299

A elegir 2 guarniciones / Choose 2 sides

Papa al horno / Baked potato

Puré de camote / Sweet potato puree

Pure de papa / Mashed potatoes

Verduras asadas con pesto / Roasted vegetables with pesto

Champiñones salteados con mantequilla / Sautéed butter mushrooms

Ensalada mixta / Mixed garden salad

CON PAN / SANDWICHES AND BURGERS

HAMBURGUESA TRADICIONAL

CLASSIC BRIOCHE BURGER (180g) (1 pieza / piece)

Servida con pan brioche, queso gouda, tocino ahumado, vegetales frescos y aderezo de la casa, con papa gajo.

Juicy beef patty on a toasted brioche bun with gouda cheese, smoked bacon, fresh garden vegetables, and house dressing.

Served with potato wedges.

\$299

TRADITIONAL CLUB SANDWICH (90 g) (1 pieza / piece)

Elaborado con pechuga de pollo, tocino, queso gouda, jamón de pavo, lechuga, jitomate, cebolla y mayonesa.

A triple-layered classic with chicken breast, bacon, Gouda cheese, turkey ham, lettuce, tomato, onion, and mayo.

Served with a side of fries.

\$289

PEPITO DE RIB EYE

RIB EYE "PEPITO" BAGUETTE (150g) (1 pieza/ piece)

Elaborado en pan baguette con cubos de rib eye, cebolla caramelizada y queso gouda gratinado, se acompaña con papa gajo.

Crusty baguette filled with tender diced rib eye, caramelized onions, and melted Gouda cheese. Served with potato wedges.

\$305

SÁNDWICH DE ENSALADA DE ATÚN

TUNA SALAD SANDWICH (90 g) (1 pieza/ piece)

Elaborado con tres panes tostados rellenos de la ensalada de atún y acompañado de ensalada mixta.

Triple-layered toasted sandwich filled with our creamy house tuna salad. Accompanied by a fresh mixed side salad.

\$185

PIZZAS

PIZZA TOSCANA / TOSCANA PIZZA (30 cm)

Preparada con champiñón, jamón cocido, pimienta morrón y cebolla morada.

Topped with fresh mushrooms, savory ham, bell peppers, and red onion.

\$299

PIZZA CON JAMÓN SERRANO / SERRANO HAM PIZZA (30 cm)

Elaborada con lonchas finas de jamón serrano, acompañada con rúcula fresca y jitomate cherry.

Featuring thin-shaved Serrano ham, topped with fresh arugula and cherry tomatoes.

\$299

PIZZA MARGARITA / MARGHERITA PIZZA (30 cm)

Elaborada con queso mozzarella fresco con pesto y unas gotas de aceite de oliva.

Fresh mozzarella and basil pesto, drizzled with extra virgin olive oil.

\$280

PIZZA DE CUATRO QUESOS / FOUR CHEESE PIZZA (30 cm)

Combinación de queso Gouda, queso mozzarella, queso de cabra y queso crema.

A rich blend of Gouda, Mozzarella, Goat cheese, and Cream cheese.

\$285

PIZZA DE PEPPERONI Y CHAMPIÑONES

PEPPERONI & MUSHROOM (30 cm)

Preparada con salsa de jitomate estilo italiana, queso mozzarella, pepperoni y champiñones.

Authentic Italian-style tomato sauce with mozzarella, pepperoni, and sliced mushrooms.

\$280

MENÚ INFANTIL / KIDS' MENU

NUGGETS DE POLLO

CHICKEN NUGGETS (150g) (6 piezas / pieces)

Elaborado con bocaditos de pollo fritos, acompañados de papas a la francesa, complementos de salsa ketchup, mayonesa y mostaza.

Golden fried chicken bites, served with crispy French fries. Accompanied by ketchup, mayo, and mustard.

\$149

DEDOS DE QUESO / MOZZARELLA STICKS (150g)

Montado con deliciosos dedos de queso mozzarella empanizados y acompañados de papas a la francesa y salsa ranch.

Crispy breaded mozzarella sticks served with French fries and a side of creamy ranch dressing.

\$179

CREAMY MAC AND CHEESE (140g)

Mezcla de macarrones cremosos, adicionados con salsa bechamel y queso cheddar.

Classic elbow macaroni tossed in a velvety béchamel and melted cheddar cheese sauce.

\$149

MILANESA DE POLLO EMPANIZADA BREADED CHICKEN CUTLET (150g)

Elaborada con sábana de pollo empanizada frita, acompañada con puré de papa y verduras mixtas.

Golden-fried breaded chicken breast, served with creamy mashed potatoes and mixed vegetables.

\$185

POSTRES / DESSERTS

PAN DE ELOTE CASERO HOMEMADE SWEET CORN CAKE (130g)

Una mezcla de dulce y suave realzando el perfil del maíz, elaborado sin harina con un toque de caramelo.

A flourless, velvety cake highlighting the natural sweetness of local corn, finished with a touch of caramel.

\$150

REGIONAL STRAWBERRY CHEESECAKE 250g

Montando un cheesecake de textura suave, acompañado de un coulis de frutos rojos y fresas de la región.

Silky-smooth cheesecake topped with a red berry coulis and fresh locally-grown strawberries

\$175

BROWNIE DE CHOCOLATE
WARM CHOCOLATE BROWNIE (120g)

Elaborado con brownie tibio de chocolate, de textura suave y húmeda, acompañado de un cremoso helado de vainilla de Papantla.

Decadent warm brownie with a moist, fudgy texture. Served with a scoop of creamy Papantla vanilla ice cream.

\$160

FRESAS CON CREMA
TRADITIONAL STRAWBERRIES & CREAM (180g)

Preparación de fresas frescas bañadas en una mezcla de crema dulce, servidas en una canasta crujiente.

Fresh regional strawberries tossed in a sweet cream blend, served in a crisp, golden pastry basket.

\$160

HELADO GLIDARTT
GLIDARTT ARTISANAL ICE CREAM (150g)

Vainilla de Papantla, fresa, chocolate belga, nuez de macadamia, queso con blueberry, mango y limón.

Flavors: Papantla Vanilla, Strawberry, Belgian Chocolate, Macadamia Nut, Blueberry Cheesecake, Mango, and Lime.

\$145

FLAN NAPOLITANO
NEAPOLITAN CUSTARD (FLAN) (175g)

Mezcla de textura suave y cremosa elaborada con queso crema, se acompaña con un brillante caramelo dorado, servido con frutos rojos.

A creamy cream-cheese-based custard with a bright golden caramel glaze, garnished with fresh red berries.

\$165

BEBIDAS / BEVERAGES

AGUA GASIFICADA IMPORTADA PERRIER O SAN PELLEGRINO 355 ml IMPORTED SPARKLING WATER: PERRIER OR SAN PELLEGRINO	\$70
AGUA NATURAL BOTELLA 600 ml BOTTLED STILL WATER	\$32
CERVEZA IMPORTADA 355 ml IMPORTED BEER	\$80
CERVEZA NACIONAL 355 ml DOMESTIC BEER	\$70
COPA DE VINO TINTO DE LA CASA 150 ml HOUSE RED WINE (GLASS)	\$134
JARRA DE AGUA DE FRUTAS NATURALES 2 lt FRESH FRUIT WATER PITCHER	\$177
LIMONADA O NARANJADA 355 ml LEMONADE OR ORANGEADE	\$59
MOCKTAILS (NON-ALCOHOLIC COCKTAILS) 355 ml	\$59
REFRESCO DE LATA 355 ml ASSORTED CANNED SODAS	\$59
VARIEDAD DE CAFÉ: AMERICANO, ESPRESSO, LATTE O CAPUCCINO 180 ml COFFEE SELECTION: AMERICANO, ESPRESSO, LATTE, OR CAPPUCCINO	\$59

Todos los precios incluyen IVA (16%) / All prices include 16% VAT
(Value Added Tax)

Precios en moneda nacional / Prices in Mexican pesos (MXN)

La ingesta de los alimentos crudos es responsabilidad del comensal

Consuming raw or undercooked foods is at the diner's own risk

La venta y consumo de bebidas alcohólicas queda prohibida para menores
de 18 años / Alcoholic beverage service is strictly prohibited for minors under
18 years of age



HOTSSON IRAPUATO

restaurantes.hotsson.com

