



COMIDAS Y CENAS



ENTRADAS / APPETIZERS

TACOS DE CAMARÓN HOTSSON (3 piezas)

SHRIMP TACOS HOTSSON (3 pieces)

Mezcla de camarón guisado con cebolla, chile serrano, cilantro, tocino frito y salsa molcajetada. Sautéed with shrimp stew, onion, pepper, coriander, bacon and spicy sauce.

\$260

TACOS DE BIRRIA / BIRRIA TACOS (3 piezas / pieces)

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

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

\$195

CAMARÓNILLAS (2 piezas)

SHRIMP EMPANADAS (2 pieces)

Tradicionales empanadas de camarón con guisado a la mexicana, acompañadas de cebolla morada encurtida.

With a Mexican stew, served with pickled red onion and hot habanero chili.

\$175

JAIBA A LA FRANK / CRAB “TO FRANK”

Elaborado con pulpa de jaiba cocinada con mantequilla, ajo, cebolla, crema y queso, acompañado de tortillas de queso.

Crab meat sautéed with butter, onion, garlic, cream, and cheese, served with three cheese tortillas.

\$345

SALPICON DE JAIBA / SHREDDED BLUE CRAB

Mezcla de pulpa de jaiba, apio, cebolla, pimienta morrón verde y cilantro.

Sautéed with crab meat, with celery, onion green pepper and coriander.

\$340

**GUACAMOLE CON CHICHARRÓN CRUJIENTE
GUACAMOLE WITH CRISPY CHICHARRON**

Acompañado con salsa mexicana, y crujiente chicharrón de hoja.

Accompanied by Mexican salsa and crispy pork rind.

\$145

CHICHARRÓN DE RIB EYE / CRISPY RIBEYE (300 g)

Elaborado con rib eye montados sobre una cama de guacamole y salsa mexicana, coronado con cebollas moradas encurtidas.

Prepared with ribeye, served on a bed of guacamole and Mexican salsa, finished with pickled onions.

\$360

TATAKI DE FILETE DE RES / BEEF FILET TATAKI (200g)

Montado sobre una salsa a base de soya y chiles secos, acompañado de láminas de aguacate y mermelada de cebolla morada con tocino.

Mounted on a sauce based on soy and dried chilies, accompanied by slices of avocado and red onion jam with bacon.

\$320

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.

\$295

ENSALADA IRAPUATO / IRAPUATO SALAD

Montado con queso mozzarella, lechugas mixtas aderezadas con vinagreta de acacias, praliné de semillas y fresas frescas.

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

\$270

ENSALADA DE BETABEL ROSTIZADO SALAD ROASTED BEET

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

Mixed lettuces, blue cheese creamy, balsamic reduction and caramelize almonds.

\$280

**ENSALADA DE TOMATES Y PEPINOS
MACERADOS CON LIMONETA / TOMATE AND
CUCUMBER SALAD MARINATED WITH
LIMONETA**

Mezcla de tomates, pepinos, cebolla morada,
aceituna Kalamata macerados con limoneta,
parmesano y aceite de olivo.

Mixture of tomatoes, cucumbers, red onion,
Kalamata olive macerated with limonette, parmesan
and olive oil.

\$255

**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.

\$185

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.

\$190

SOPA DE MARISCOS / SEAFOOD SOUP

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

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

\$345

CREMAS A ELEGIR / CHOICE OF CREAM SOUPS

CHAMPINONES / MUSHROOM:

preparada con ingredientes frescos y un toque de hierbas aromáticas. Made with fresh ingredients and hint of aromatic herbs.

ELOTE / CORN:

elaborada con granos de elote fresco y especias naturales. Made with fresh corn kernels and natural seasonings.

QUESO / CHEESE:

elaborada con quesos frescos y especias naturales. Made with fresh cheeses and natural seasonings.

\$170

PASTA

FETUCCINI FRUTI DI MARE / SEA FETUCCINE

Mezcla de camarón, pulpo, calamar, mejillones, salsa pomodoro y queso parmesano.

Pasta with shrimp, octopus, squid, mussels, pomodoro sauce and parmesan cheese.

\$335

CANELONES A LA BOLOGNESA
CANELLONI BOLOGNESE

Pasta fresca hecha en casa, rellenos de carne y pesto de albahaca.

Homemade, stuffed with meat, and pesto.

\$290

PASTAS A TU GUSTO

PASTA MADE TO YOUR LIKING

\$230

SELECCIONA TU PASTA / SELECT YOUR PASTA

- PENNE RIGATE
- FUSSIL
- SPAGUETTI
- FETTUCINE

SELECCIONA TU SALSA / SELECT YOUR SAUCE

- POMODORO
- BOLOGNESA
- ALFREDO
- CARBONARA
- AGLIO E OLIO

PROTEÍNA EXTRA / EXTRA PROTEIN

AVE / CHIKEN (120 g) **\$90**

ARRACHERA / SKIRT STEAK (150 g) **\$120**

CAMARON / SHRIMP (100 g) **\$130**

PLATOS FUERTES / MAIN DISHES

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

SUPREMA DE POLLO A LA PARMESANA
CHICKEN PARMESANA SUPREME (200 g)

Empanizada con queso parmesano, salsa pomodoro, acompañada con fettuccini verde de espinacas.
Breading parmesan cheese, pomodoro sauce, accompanied with fettuccini mixed with spinach sauce.

\$335

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

Tortilla hecha a mano, nopales, cebollitas cambray asadas y salsa molcajeteadas.
Served with nopal, homemade tortillas, onion and spicy sauce.

\$395

ARRACHERA TUETANOS ROSTIZADOS
SKIRT STEAK MARROW BONES (180 g)

Montado con cebollita cambray, tuétano, tortilla de maíz (3 piezas) y guacamole
Skirt steak with roasted marrow bones, and onion, corn tortillas (3 pieces), and avocado.

\$395

TACOS DE ARRACHERA (150 g 3 piezas)
SKIRT STEAK TACOS (150 g 3 pieces)

Tortilla de harina rellenas de arrachera a las brasas, acompañados de cebollitas cambray y salsa tatemada.
Flour tortillas, served with roasted spring onions and artisanal tatemada sauce.

\$360

CARNE ASADA A LA TAMPIQUEÑA / GRILLED BEEF TENDERLION TAMPIQUEÑA STYLE (200 g)

Filete de res en corte tampiqueña, acompañada de enchilada verde, frijol, guacamole, rajas y queso.
Served with poblano chili strips, guacamole, cheese, fried beans and green enchiladas.

\$395

CHAMORRO AL HORNO / BAKED PORK SHANK (300 g)

Elaborado con marinado de la casa, al horno en cocción lenta, acompañado de xnipec de cebolla morada.

House marinated pork shank, slow-cooked and served pickled red onion xnipec.

\$340

ENCHILADAS DE LA ABUELA / ADOBO CORN TORTILLA STUFFED

Bañadas en adobo rellenas de queso y filete de res, acompañadas de lechuga y crema.

Marinated and stuffed with cheese or beef fillet, served with lettuce and cream.

\$365

**FILETE DE PESCADO ROBALO CON CAMARÓNES
FILLET FISH FILLET WITH SHRIMP (180 g)**

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

Accompanied with arriero garlic sauce, rice and vegetables.

\$495

SALMÓN GLASEADO A LAS BRASAS
GRILLED GLAZED SALMON (180 g)

Montado con chutney de piña acompañado de
vegetales asados y arroz blanco.

Topped with pineapple chutney, served with roasted
vegetables and white rice.

\$460

ATÚN TERIYAKI / TUNA TERIYAKI (180 g)

Montado en costra de ajonjolí, puré de papa con
cítricos y espinacas al vapor.

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

\$365

A LA PARRILLA / FROM THE GRILL

PECHUGA DE POLLO

CHICKEN BREAST (350 g)

\$340

LONJA DE SALMÓN

FILLET FRESH SALMON (250 g)

\$460

FILETE DE ROBALO

SEAS BASS FILLET (200 g)

\$460

RIB EYE ANGUS (350g)

\$540

Todos los cortes pueden ser acompañados de dos
guarniciones a elegir, pure de papa, costilla de elote,
ensalada verde, vegetales grillados, vegetales al
vapor o arroz blanco.

All the cuts include two side dishes at your choice,
smash potato, grill corn, green salad, grill vegetables,
steamed vegetables or white rice.

SNACKS

CLUB SANDWICH (90 g)

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.

\$295

HAMBURGUESA / HAMBURGER BEEF

Hamburguesa de res con pan brioche, lechuga, tomate, cebolla, pepinillos y papas a la francesa. Brioche bread, tomato, lettuce, onion, prickles and wedge potato, cheese.

\$310

BAGUETTE HOTSSON / HOTSSON BAGUETTE

Montado en pan baguette a la plancha con mantequilla de ajo, guacamole, fajita de res gratinado con chorizo y frijol refrito.

Grilled baguette brushed with garlic butter, topped with guacamole, melted cheese beef fajitas, chorizo and refried beans.

\$330

ALITAS / WINGS (BUFFALO, BBQ 350 g)

Montadas con bastones de apio y zanahoria y acompañamientos de aderezo ranch.

Served with crisp celery and carrots sticks, accompanied by creamy ranch dressing.

\$255

BONELESS DE POLLO / CHICKEN BONELESS (BUFFALO, BBQ 300 g)

Elaborado con su salsa de elección, acompañado con papas francesa.

Prepared with your choice of sauce and server with french fries.

\$280

**NACHOS CON ARRACHERA
SKIRT STEAK NACHOS (100 g)**

Crujientes totopos de tortilla de maíz con frijoles y trozos de arrachera bañados en queso cheddar.

Crispy corn tortilla chips with beans and flank steak chunks bathed in cheddar cheese.

\$290

PIZZA HAWAINA / HAWAIIAN PIZZA (30 cm)

Salsa de tomate, queso mozzarella, jamón y piña.

Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, pineapple.

\$275

PIZZA HS / HS PIZZA (30 cm)

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

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

\$320

PIZZA SUPREMA / SUPREME PIZZA (30 cm)

Pepperoni, jamón, juliana de pimiento morrón verde y aceituna negra.

Topped with Pepperoni, ham, bell peppers and black olives.

\$295

PIZZA PEPPERONI / PEPPERONI PIZZA (30 cm)

Clasica cubierta con pepperoni y queso gratinado.
Classic pizza topped with pepperoni and melted cheese.

\$260

INFANTIL / KIDS MENU

**SANDWICH DE JAMÓN Y QUESO
SANDWICH WITH CHEESE AND HAM**

\$175

**NUGGETS DE POLLO / CHICKEN NUGGETS WITH
FRENCH FRIES (6 piezas / pieces)**

\$190

PIZZA PEPPERONI / PEPPERONI PIZZA

\$185

POSTRES / DESSERTS

NEW YORK CHEESECAKE

\$180

PASTEL DE COCO / COCONUT CAKE

\$165

PASTEL DE CHOCOLATE / CHOCOLATE CAKE

\$165

PASTEL DE ZANAHORIA /CARROT CAKE

\$150

PASTEL 3 LECHES DE FRESA STRAWBERRY CAKE

\$165

TIRAMISÚ

\$165

HELADO GLIDARTT / GLIDARTT ICE CREAM

Fresa, chocolate, vainilla, macadamia y dulce de
leche.

Strawberry, chocolate, vanilla, macadamia, and
caramel.

\$130

BEBIDAS / BEVERAGES

CAFÉ AMERICANO BLACK COFFEE (177ml)	\$75
--	-------------

DESCAFEINADO / DECAF COFFEE (177ml)	\$75
--	-------------

CAFÉ CAPUCCINO CAPUCCINO COFFEE (177 ml)	\$95
---	-------------

CAFÉ ESPRESSO ESPRESSO COFFEE (44 ml)	\$95
--	-------------

TÉ / TEA (177 ml)	\$75
--------------------------	-------------

EURO TE (350 ml) Infusión. Infusion.	\$95
---	-------------

CERVEZA NACIONAL DOMESTIC BEER (355 ml)	\$72
--	-------------

CERVEZA IMPORTADA IMPORTED BEER (355 ml)	\$85
---	-------------

REFRESCO / SOFT DRINK (355 ml)	\$60
---------------------------------------	-------------

AGUA NATURAL / NATURAL WATER (600 ml)	\$58
--	-------------

LIMONADA O NARANJADA LIMONADE OR ORANGEADE (400 ml)	\$75
--	-------------

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 TAMPICO

restaurantes.hotsson.com

