



**COMIDAS Y CENAS**  
LUNCH & DINNER



## **ENTRADAS / APPETIZER**

### **GUACAMOLE CON CECINA FRITA / GUACAMOLE WITH DRIED BEEF (120g)**

Tradicional platillo mexicano de carne seca,  
tortillas de maíz.

Traditional Mexican dish with dried meat  
and corn tortillas.

**\$220**

### **QUESO FUNDIDO CON CHISTORRA MELTED CHEESE WITH CHISTORRA (80g)**

Mezcla de quesos semicurados acompañada  
de pico de gallo y tortillas de harina.

Blend of semi-cured cheeses served with pico  
de gallo and flour tortillas.

**\$190**

### **RAVIOLI DE JAMÓN SERRANO PROSCIUTTO RAVIOLI**

**(90g / 1 pieza / piece)**

Relleno de queso de cabra, albahaca y frutos secos,  
glaseado de balsámico, pistaches y arúgula.

Filled with goat cheese, basil, and nuts, balsamic  
glaze, pistachios, and arugula.

**\$170**

### **TACO DE LECHÓN / LECHÓN TACO (120g pork meat / 1 pieza / piece)**

Servido con salsa de ciruela, mayonesa de  
habanero y polvo de epazote.

Served with plum sauce, habanero mayonnaise,  
and epazote powder.

**\$140**

## **TAPA DE FOCCACIA / FOCCACIA TAPA** (1 pieza / piece)

Con aguacate y tartar de atún 120g, con chile serrano y cristales de alga nori.  
With avocado and tuna tartare 120g, serrano chili, and nori flakes.

**\$120**

## **ENSALADAS / SALADS**

### **ENSALADA CÉSAR / CAESAR SALAD**

**\$150**

**Con pollo / With chicken (120g) +\$45**  
**Con camarones / With shrimps (150g) +\$90**

### **ENSALADA DE QUESO PANELA ASADA / GRILLED MEXICAN PANELA CHEESE SALAD (140g)**

Frescas hojas de espinacas, zanahoria, tomates cherry, quinoa y aderezo de yogur griego con jalapeño.

Fresh spinach leaves, carrots, cherry tomatoes, quinoa, and greek yogurt dressing with jalapeño.

**\$160**

### **ENSALADA CRIOLLA DE PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA / GRILLED CHICKEN BREAST CREOLE SALAD (150g)**

Mezcla de hojas verdes, láminas de zanahoria y calabaza, brócoli y elotes asados, aguacate, queso gouda rallado.

Mixed greens, slices of carrot and zucchini, roasted broccoli and corn, avocado, and grated gouda cheese.

**\$195**

## **CARPACCIO DE BETABEL / BEET CARPACCIO**

Preparado con avellanas, queso azul, arúgula con mostaza antigua y miel melipona.

Prepared with hazelnuts, blue cheese, arugula, old-fashioned mustard, and melipona honey.

**\$170**

## **ENSALADA TIBIA DE SALMÓN / WARM SALMON SALAD (120g)**

Láminas de salmón marinadas, mezcla de lechugas, tomate cherry, rábano, cebolla morada, germen de alfalfa y aguacate, aderezo de soya, vinagre de arroz, aceite de ajonjolí y aceite de oliva.

Marinated salmon slices, mixed greens, cherry tomatoes, radishes, red onion, alfalfa sprouts, and avocado, dressed with soy sauce, rice vinegar, sesame oil, and olive oil.

**\$235**

## **SOPAS Y CREMAS / SOUPS AND CREAMS**

### **CREMA DE ESPÁRRAGOS / ASPARAGUS CREAM**

Con licor de Frangelico y texturas de avellanas.

With Frangelico liqueur and toasted hazelnuts.

**\$155**

### **CALDO TLALPEÑO / TLALPEÑO SOUP**

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

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

**\$145**

## **SOPA DE TORTILLA / TORTILLA SOUP**

Caldo de tomate perfumado con epazote, con chicharrón, queso y crema, aguacate con cubos de tortilla frita.

Tomato broth flavored with epazote, garnished with pork rinds, cheese, and sour cream, avocado with fried tortilla.

**\$150**

## **SOPA DE HONGOS Y SETAS / MUSHROOM SOUP**

Caldo de ave fortificado, perfumado al epazote, con tortilla frita, chile guajillo y queso fresco.

Fortified poultry broth infused with epazote, served with crispy tortilla strips, guajillo chili, and fresh cheese.

**\$175**

## **PASTA / PASTA**

### **PASTA NORTEÑA / NORTHERN PASTA**

Servida con arrachera 150g, salsa cremosa oscura, chile toreado y perejil frito.

Served with skirt steak 150g, in a dark creamy sauce, served with a toreado chili and fried parsley.

**\$220**

### **PASTA FETUCCINI CON CAMARONES Y MEJILLONES / FETUCCINI PASTA WITH SHRIMPS AND MUSSELS (150g)**

En salsa cremosa de chipotle ahumado, queso parmesano y crutones de finas hierbas horneados.

In a creamy smoked chipotle sauce, parmesan cheese, and baked herb croutons.

**\$330**

## **PLATOS FUERTES / MAIN DISHES**

### **POZOLE VERDE DE CAMARÓN / SHRIMP GREEN POZOLE (140g)**

Preparación a base de pipián verde, maíz pozolero y guarniciones tradicionales.

Prepared with green pipián, corn, and traditional

**\$310**

### **ENCHILADAS DIVORCIADAS DE MOLE NEGRO OAXAQUEÑO Y MOLE ROSA DE TAXCO / ENCHILADAS WITH BLACK MOLE FROM OAXACA AND PINK MOLE FROM TAXCO (4 piezas / pieces)**

Rellenas de pollo, queso cotija fresco, col rizada, rodajas de aguacate, cilantro criollo y rabanitos rojos.

Stuffed with chicken, fresh cotija cheese, kale, avocado slices, cilantro, and radish.

**\$290**

### **FILETE DE RES MIGNON EN SALSA OSCURA DE CHILES / FILET MIGNON IN A DARK CHILI SAUCE (200g)**

Envuelto en tocino, servido sobre una cama de papa trufada cremosa y verduras salteadas.

Bacon-wrapped, served over a creamy truffled potato bed and sautéed vegetables.

**\$375**

### **FLAUTAS DE POLLO AL PIBIL / PIBIL STYLE CHICKEN FLAUTAS (3 piezas / pieces)**

Rellenas con pollo horneado con achiote en hoja de plátano, acompañadas de lechuga, queso y crema.  
Filled with traditional achiote-baked chicken in banana leaves, served with fresh lettuce, cheese, and cream.

**\$225**

**FILETE DE SALMÓN EN COSTRA  
DE PISTACHES / SALMON FILET IN  
PISTACHIO CRUST (200g)**

Acompañado de mole rosa de Taxco, láminas de betabel, zanahorias baby y cebollita encurtida con habanero. Accompanied by Taxco pink mole, beet slices, baby carrots, and pickled onions with habanero chili.

**\$360**

**LENGUA DE RES A LA VERACRUZANA /  
VERACRUZ-STYLE BEEF TONGUE (200g)**

Con arroz de frutos secos al azafrán y platanitos machos fritos.

With saffron dried fruit rice and fried sweet plantains.

**\$320**

**MILANESA MANCHEGA /  
BEEF MANCHEGO CHEESE MILANESE (180g)**

Filete de res empanizado, gratinado con queso manchego, salsa de chile chipotle y acompañada de papa bravas, jitomate y espárrago asados. Breaded beef fillet gratinéed with manchego cheese, served with chipotle chili sauce, patatas bravas, roasted tomato, and grilled asparagus.

**\$395**

**MEDIO POLLITO DE LECHE BRASEADO /  
HALF BRAISED CHICKEN (350g)**

Preparado con miel de chile mixe, polenta con hongos y queso madurado.

Prepared with Mixe chili honey and mushroom and aged cheese polenta.

**\$340**

# PARRILLA / FROM THE GRILL

<b>FILETE DE RES / BEEF FILET (200g)</b>	<b>\$380</b>
<b>RIB EYE (350g)</b>	<b>\$675</b>
<b>ARRACHERA / SKIRT STEAK (200g)</b>	<b>\$320</b>
<b>PECHUGA DE POLLO / CHICKEN BREAST (200g)</b>	<b>\$270</b>
<b>FILETE DE SALMÓN / SALMON FILET (200g)</b>	<b>\$360</b>

**Guarniciones a elegir (2):** Papas a la francesa, verduras a la mantequilla, chile güero relleno de queso y tocino a la parrilla, ensalada de lechugas con rodajas de jitomate.

**Included 2 side dishes:** French fries, buttered vegetables, stuffed güero chili with cheese and grilled bacon, lettuce salad with tomato slices.

## SNACKS

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

Carne parrillada, montada sobre pan campesino hecho en casa, con jitomate, lechuga, cebolla, pepinillos, mayonesa y mostaza, con guarnición de papas a la francesa.

Grilled meat served on homemade country bread with tomato, lettuce, onion, pickles, mayonnaise, and mustard, served with french fries.

**\$270**

## **CLUB SÁNDWICH / CLUB SANDWICH**

Pan blanco con pechuga de pollo 140g, tocino 50g, queso manchego, jamón de pavo 50g, lechuga, jitomate, cebolla, mostaza, mayonesa y con guarnición de papas saratoga.

White bread with chicken breast, bacon, manchego cheese, turkey ham, lettuce, tomato, onion, mustard,

**\$255**

## **PANINI ITALIANO / ITALIAN PANINI (1 pieza / piece)**

Pan focaccia, pesto, queso mozzarella, salami 50g, prosciutto 60g, arúgula fresca, tomates secos, aceite de oliva y papas saratoga.

Focaccia bread, pesto, mozzarella cheese, salami 50g, prosciutto 60g, fresh arugula, dried tomatoes, olive oil, and saratoga potatoes.

**\$285**

## **INFANTIL / KIDS MENU**

<b>CONSOMÉ DE POLLO / CHICKEN BROTH</b>	<b>\$90</b>
<b>PAPAS A LA FRANCESA / FRENCH FRIES</b>	<b>\$70</b>
<b>PIZZA DE PEPPERONI / PEPPERONI PIZZA (60g / 23cm)</b>	<b>\$125</b>
<b>PIZZA HAWAIANA / HAWAIIAN PIZZA (60g / 23cm)</b>	<b>\$150</b>
<b>PASTA AL GUSTO / PASTA YOUR CHOISE OF SAUCE</b>	<b>\$80</b>
Pomodoro, Alfredo, mantequilla. Pomodoro, Alfredo, butter.	

# POSTRES / DESSERTS

## CHEESECAKE

Tradicional pastel cremoso de queso acompañado de frutos rojos, menta y virutas de chocolate amargo.

Traditional creamy cheesecake served with red berries, mint, and dark chocolate shavings.

**\$140**

## CRUMBLE

Manzana macerada en licor de canela, nuez pecana y azúcar mascabada, horneada con chocolate semiamargo y servido con galletas de almendra y helado a elección: vainilla, fresa, macadamia, dulce de leche, matcha o chocolate.

Macerated apple in cinnamon liqueur, pecans, and brown sugar, baked with a bittersweet chocolate base, served with almond cookies and a choice of ice cream: vanilla, strawberry, macadamia, dulce de leche, matcha, or chocolate.

**\$140**

## MOSTACHÓN

Mezcla de galletas crackers, nuez pecana y merengue italiano, servido con crema de vainilla natural y queso crema, acompañado de fruta fresca de temporada.

Blend of crackers, pecans, and Italian meringue, served with natural vanilla cream and cream cheese, accompanied by seasonal fresh fruit.

**\$130**

## FLAN DE VAINILLA / VANILLA CUSTARD

Preparación a base de leche, vaina de vainilla y queso crema, servido con salsa de caramelo y fruta fresca.

Prepared with milk, vanilla bean, and cream cheese, served with caramel sauce and fresh fruit.

**\$100**

## **PASTEL DE CHOCOLATE / CHOCOLATE CAKE**

Bizcochos envinado con licor de café y brandy, relleno de ganache y dulce de leche, servido con pistaches y frambuesas.

Cakes soaked with coffee liqueur and brandy, filled with ganache and dulce de leche, served with pistachios and raspberries.

**\$140**

## **HELADOS /ICE CREAM**

Dos bolas de helado de sabor a elegir: fresa, chocolate, vainilla, macadamia, dulce de leche o matcha, servido sobre una canasta de galleta crujiente y frutos rojos.

Two scoops of ice cream: Your choice of flavor: strawberry, chocolate, vanilla, macadamia, dulce de leche, or matcha, served in a crispy cookie basket with mixed berries.

**\$85**

## **AFFOGATO**

Bola de helado ahogado en un shot de café espresso caliente, sabor a elegir: fresa, chocolate, vainilla, dulce de leche, macadamia o matcha.

A scoop of ice cream drowned in a hot espresso shot. Your choice of flavor: strawberry, chocolate, vanilla, dulce de leche, macadamia, or matcha.

**\$65**

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 the 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.



**HS HOTSSON León**  
[restaurantes.hotsson.com](http://restaurantes.hotsson.com)

