

AGUAMIEL

RESTAURANTE BAR

MENÚ
DESAYUNOS
LIGEROS

COPA DE FRUTA CON YOGURT \$ 110

Frutos rojos con yogurt griego, granola y miel de abeja.

AVENA \$ 95

Avena con fruta de temporada, bañada con leche de almendra.

PAN FRANCES \$ 95

Pan francés con frutos rojos y mermelada de frutos rojos

PLATO DE FRUTA \$ 85

Fruta de temporada, puede ser con granola y miel orgánica

HOT CAKES Ó WAFFLES \$ 130

2pz Puede ser con: Nutella, cajeta o mermelada

CROISSANT DE HIGO \$ 65



AGUAMIEL

RESTAURANTE BAR

DESAYUNOS
AGUAMIEL

Desayunos aguamiel: diseñado para grupos hasta 30 personas, son servidos en el "Jardín fuente", o dentro del comedor. Se coloca el montaje tipo buffet para las entradas, los platos fuertes son a escoger y se cocinaran en ese instante. precio por persona **\$323**

COPA DE FRUTA CON YOGURT

Frutos rojos con yogurt griego, granola y miel de abeja.

PLATO DE FRUTA

Fruta de temporada, puede ser con granola y miel orgánica

CROISSANT DE HIGO

CEREAL CON LECHE

CAFÉ Y TÉ (REFILL)

OMELETTE

Omelette milpa: elote, calabaza, flor de calabaza, chile poblano, pollo y queso gouda

Omelette del campo: huitlacoche con queso de cabra, queso gouda

Omelette champiñon : champiñones cebolla, epazote y queso gouda

Omelette salmón: salmón ahumado con queso gouda

HUEVOS AL GUSTO

A la mexicana / jamón / hongos / tocino..

CHILAQUILES

Totopos fritos, bañados en una salsa de chile puede ser: verdes, rojos morita o mole
acompañados con:

Hongos

Huevo

Pollo

Fajitas de Arrachera 150 gr

AGUAMIEL

RESTAURANTE BAR

MENÚ
DESAYUNOS

RANCHERO AGUAMIEL \$ 95

Dos huevos estrellados sobre tortilla, con queso manchego y jamón de pavo, bañado con salsa roja / verde / morita / pasilla / mole y frijoles refritos.

HUEVOS AL GUSTO \$ 90

A la mexicana / jamón / hongos / tocino..

OMELETTE

Omelette milpa: elote, calabaza, flor de calabaza, chile poblano, pollo y queso gouda \$115

Omelette del campo: huitlacoche con queso de cabra, queso gouda \$115

Omelette champiñón : champiñones cebolla, epazote y queso gouda \$115

Omelette salmón: salmón ahumado con queso gouda \$185

ENFRIJOLADAS PETROLERAS \$ 120

Tortilla de maíz rellena de huevo con chorizo y bañadas de una salsa de frijoles con chile chipotle, con queso y crema.

CHILAQUILES

Totopos fritos, bañados en una salsa de chile puede ser: verdes, rojos morita o mole acompañados con:

hongos \$1100

huevo \$110

pollo \$110

fajitas de Arrachera 150 gr \$195

DESAYUNO COLIBRÍ \$ 195

Huevos revueltos / a la mexicana / jamón / tocino.
o chilaquiles verdes con huevo o pollo, café o té, pan dulce, jugo de naranja, plato con fruta de temporada con granola, yogurt y miel"

COMPLETA TU DESAYUNO \$ 95

"pan dulce, café (refill) o té, jugo de naranja, plato con fruta de temporada con granola, yogurt y miel"

ENTRADAS

Orden de 4 Tlacoyitos de frijol **\$75**

Guacamole con aceite de oliva, limón, cebolla y orégano **\$135**

Orden de 3 quesadillas con queso Oaxaca, puede ser con flor de calabaza, hongos o huitlacoche **\$135**

ENSALADA PRIMAVERA \$ 125

Mix de lechuga con mix de nueces, arándano, manzana, y aderezo casero.

ENSALADA MIEL \$ 135

Mix de lechugas, con pera, queso de cabra y aderezo de miel con mostaza

SOPA AZTECA \$ 90

Caldillo de jitomate con tortilla, y un ligero toque picante, aguacate y queso panela.

SOPA CAMPESINA \$ 95

Caldo de pollo con flor de calabaza, chile poblano, epazote, elote, calabaza y pollo.

AGUAMIEL

RESTAURANTE BAR

MENÚ
COMIDA

RAVIOLES ORGANICOS \$ 190

Ravioles rellenos de espinaca y queso en salsa de jitomate, gratinados

ORDEN DE 3 TACOS \$ 195

Tacos Gobernador: camarón con salsa de jitomate y cebolla, gratinados

Tacos Ensenada: tortilla de harina, pescado en tiras, capeado

Tacos Cabo: tortilla de harina y camarones capeados

SALMÓN A LA PLANCHA \$ 220

Salmón asado con un toque de aceite de oliva y ajo, acompañado con verduras al vapor o ensalada mix de lechugas con manzana, arándano y nuez.

CAMARONES \$ 210

Camarones a la diablo: chile chipotle, jitomate y cebolla acompañados de arroz blanco y verduras al vapor,

Camarones al ajillo: ajo, cebolla, acompañados de arroz blanco y verduras al vapor

MOLCAJETE \$ 653

Costilla de res, pechuga de pollo, chorizo argentino, arrachera, queso panela, nopales, cebolla cambray, salsa de tomate molcajeteada y frijoles con totopos.
2 personas .

MOLCAJETE VEGETARIANO \$ 350

Zanahoria, calabaza, nopales, cebolla cambray, champiñones, epazote, salsa de tomate
pimiento morrón relleno de queso Gouda, totopos y frijoles.
2 personas

MILANESA NAPOLITANA \$ 185

Carne de res empanizada, con un toque de salsa de jitomate, jamón, gratinada
guarnición de papás a la francesa

PECHUGA \$ 125

Pechuga de pollo a la plancha acompañada con ensalada primavera

ENCHILADAS \$ 160

Tortilla de maíz y pollo. con crema, cebolla y queso
pueden ser con las siguientes salsas

Verde

Roja

Morita

ENMOLADAS \$ 160

Tortilla de maíz, pollo, bañadas con mole rojo, cebolla y ajonjolí

COSTILLA \$ 360

Costilla de res, acompañado con guacamole, nopales y cebollitas cambray.

LASAGNA \$ 185

Pasta, carne de res, zanahoria, cebolla, ajo, queso mozzarella, queso
parmesano, salsa pomodoro,

HAMBURGUESA \$ 185

Pan Brioche, carne molida de res, queso Gouda, lechuga, jitomate, mayonesa,
mostaza, acompañada con papas a la francesa.

PIZZETAS

Margarita: jitomate cherry, albahaca y queso mozzarella fresco, queso gouda **\$150**

Arrachera: fajitas de arrachera, cebolla, pimiento y queso gouda **\$195.**

Hawaiana o pepperoni con queso gouda **\$150.**

CREPAS \$ 110

Hawaiana: queso, jamón y piña bañada en salsa italiana.

Poblana: queso, pollo y salsa de Chile poblano y crema.

Huitlacoche: queso y huitlacoche con salsa poblana.

PAPAS A LA FRANCESA \$ 75

Tradicionales papas fritas servidas con salsa de tomate y salsa picante

NACHOS \$ 95

Totopos con frijoles, jitomate, cebolla, chile verde, cilantro y queso manchego gratinado

NACHOS ARRACHERA \$ 198

Totopos con frijoles, jitomate, cebolla, chile verde, cilantro y queso manchego arrachera todo gratinado

BAGEL SALMÓN \$ 195

Bagel , queso crema, salmón ahumado, alcaparras

CLUB SANDWICH \$ 187

Pan de caja, jamón, tocino, queso manchego, pollo, jitomate, lechuga y mayonesa acompañado de papas a la francesa

AGUAMIEL

RESTAURANTE BAR

MENÚ BAR

MEZCAL

Amores \$180
Gusano rojo \$78

TEQUILA

José cuervo tradicional \$75
Don julio 70 \$210
Don Julio Reposado \$165

RON

Bacardí blanco \$65
Appleton State \$95

WHISKY

Jhony walker red \$90
Jhony Walker black \$190
Buchanan's 12 \$210

GINEBRA

Tanqueray \$160
Hendrick's \$225

VODKA

Absolut \$90
Smirnoff \$71

VINOS L.A. CETTO

Tinto: Cabernet Sauvignon / Merlot/ Syrah / Tempranillo
Rosado: Blanc de Zinfandel
Blanco: Fumé Blanc
\$350
copa de vino \$110



AGUAMIEL

RESTAURANTE BAR

MENÚ
BEBIDAS

REFRESCO \$ 28

Coca Cola
Mundet, Sprite, Fanta, valle Mango, Fresca
Agua mineral, agua embotellada.

LIMONADA O NARANJADA \$ 38

Jugo de fruta natural con agua mineral o natural, con azúcar.

JARRA DE AGUA DE FRUTAS

agua de fruta de temporada: 1 lt \$40 , 2 lt \$85

CERVEZA \$ 38

Negra modelo, Ámbar, Modelo especial, Corona, Victoria

CAFÉ

Carajillo \$115
Café americano \$35
Expreso \$35
Expreso cortado \$40
Expreso tónico \$40
Capuchino \$40
Café de prensa Francesa \$75
Café de olla \$35

TÉ

Temazcal \$32
Té gourmet \$32

CHOCOLATE

chocolate leche \$35
chocolate agua \$32

DIGESTIVOS

2 oz Oporto \$80
2 oz Baileys \$78

POSTRES

Crepas: Nutella, zarzamora con queso Philadelphia, cajeta con nuez, frutos rojos \$120
Helado de coco, piña, elote \$85
Pastel del día \$75
Volcan de chocolate: \$75

AGUAMIEL

RESTAURANTE BAR

MENÚ
COCTELERIA

PIÑA COLADA \$ 90

MARGARITA \$ 90

MOJITO \$ 90

GIN PINK \$ 90

GIN TÓNICO \$ 90

CHELADA LIMÓN Y SAL \$ 70

MICHELADA \$ 80

TINTO DE VERANO \$ 110

CLERICOT JARRA \$ 350

CLERICOT COPA \$ 120

MIMOSA \$ 140

APEROL SPRITZ \$ 120

ROSITA \$ 85

mezcal 2oz / frutos Rojos / limón / agua mineral.

RESORTES \$ 85

mezcal 2oz / limón/ jicama/ agua mineral/ chile Tajín.

