

AGUAMIEL

RESTAURANTE BAR

MENÚ
DESAYUNOS
LIGEROS

COPA DE FRUTA CON YOGURT \$115

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

AVENA \$105

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

PAN FRANCÉS \$115

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

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, mole o petrolera acompañados con:

hongos \$110

huevo \$110

pollo \$110

chorizo \$110

fajitas de Arrachera 150 gr \$195

DESAYUNO COLIBRÍ \$ 195

Huevos revueltos / a la mexicana / jamón / tocino/hongos, o chilaquiles con cualquier salsa, café o té, pan dulce, jugo de fruta de temporada , plato con fruta de temporada con granola, yogurt y miel"

COMPLETA TU DESAYUNO \$ 95

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

AGUAMIEL

RESTAURANTE BAR

MENÚ
COMIDA

ENTRADAS

Orden de 4 Tlacoyitos de frijol **\$80**

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 \$ 1 2 5

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

ENSALADA MIEL \$ 1 3 5

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

SOPA AZTECA \$ 9 0

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

SOPA CAMPESINA \$ 9 5

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

AGUAMIEL

RESTAURANTE BAR

MENÚ
COMIDA

RAVIOLES \$ 190

Ravioles rellenos de espinaca y queso en salsa italiana, 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
pueden ser mixtos

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 italiana, 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 \$ 285

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

LASAGNA \$ 185

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

HAMBURGUESA \$ 185

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

PIZZETAS

Margarita: jitomate cherry, albahaca y queso mozzarella fresco, queso gouda **\$195**

Arrachera: fajitas de arrachera, cebolla, pimiento y queso gouda **\$215.**

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

CREPAS \$ 110

Hawaiana: queso gouda, 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 \$ 95

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 \$ 180

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 2 oz \$180
Gusano rojo 2 oz \$85

TEQUILA

José cuervo tradicional 2 oz \$85
Don julio 70 2 oz \$210
Don Julio Reposado 2 oz \$165

RON

Bacardi blanco 2 oz \$75
Appleton State 2 oz \$95

WHISKY

Jhony walker red 2 oz \$95
Jhony Walker black 2 oz \$190
Buchanan's 12 2 oz \$210

GINEBRA

Tanqueray 2 oz \$160
Hendrick's 2 oz \$225

VODKA

Absolut 2 oz \$95
Smirnoff 2 oz \$85

VINOS L.A. CETTO

Tinto: Cabernet Sauvignon / Merlot/ Syrah / Tempranillo
Rosado: Blanc de Zinfandel
Blanco: Fumé Blanc
botella \$450
copa de vino \$120



AGUAMIEL

RESTAURANTE BAR

MENÚ
BEBIDAS

REFRESCO \$32

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

LIMONADA O NARANJADA \$39

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

JARRA DE AGUA DE FRUTAS

agua de fruta de temporada: 1 lt \$48 , 2 lt \$85

CERVEZA \$43

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 Baileys \$78

POSTRES

Crepas: Nutella, zarzamora con queso Philadelphia, cajeta con nuez, frutos rojos \$120
Helado de mamey, coco, piña, elote \$95
Pastel del día \$85
fresas con crema \$95

AGUAMIEL

RESTAURANTE BAR

MENÚ
COCTELERIA

PIÑA COLADA \$ 95

ron 2oz / jugo de piña / crema de coco / canela.

MARGARITA \$ 95

Tequila 2oz / jugo de limón / sal / refresco de toronja.

MOJITO \$ 95

ron 2oz / jugo de limón / azúcar / hierba buena.

GIN PINK \$ 95

Ginebra 2oz / jugo de toronja / agua tónica / toronja.

GIN TÓNICO \$ 95

Ginebra 2oz / jugo de limón / agua tónica / limón.

CHELADA LIMÓN Y SAL \$ 70

cerveza / jugo de limón / sal.

MICHELADA \$ 80

cerveza / jugo de limón / salsa valentina / clamato/ salsa Tabasco, sal.

TINTO DE VERANO \$ 115

copa de vino tinto / jugo de limón / refresco de limón / limón / azúcar.

CLERICOT JARRA \$ 450

botella de vino tinto / jugo de limón / frutas / limón / azúcar.

CLERICOT COPA \$ 120

copa de vino tinto / jugo de limón / frutas / limón / azúcar.

MIMOSA \$ 140

copa de vino blanco espumoso / jugo de naranja / frambuesa.

APEROL SPRITZ \$ 130

copa de vino espumante / jugo de naranja / spritz.

CANTARITO \$ 95

Tequila 2oz / jugo de limón / jugo de naranja / sal / refresco de toronja.

ROSITA \$ 95

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

RESORTES \$ 95

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