

## Ensaladas

### CAPRESE

\$9

Tomate, queso panela, tomate cherry albahaca, pesto y vinagre balsámico

### CÍTRICA

\$8

Lechugas mixtas, espinaca, kiwi, fresa supremas de cítricos, tomate cherry vinagreta de miel y mostaza

### BETABEL

\$8

Lechugas mixtas, espinaca, betabel, jícama, pera verde, manzana, germinado de alfalfa suprema de naranja

### COUSCOUS

\$8

Couscous, lechugas mixtas, tomate, higo, pimientos mixtos, zanahoria, arándanos deshidratados y vinagreta de cereza

### CESAR TRADICIONAL

\$9

Lechuga romana, queso parmesano crotones y aderezo César

## Cremas y Sopas

### SOPA DE TORTILLA

\$8

Julianas de tortilla, queso panela, aguacate, chile ancho y crema agria

### CREMA DE ALMEJA

\$9

Almejas blancas, vegetales, vino blanco y tocino

### BISQUE DE CAMARÓN

\$8

Camarón horneado, vegetales, brandy, anís estrella y mantequilla

### SOPA DE HONGOS

\$8

Pollo, champiñones, tomate, elote y chile poblano

## Principales

### TACOS SUAVES DE PULPO

\$16

Pulpo, tortilla de nixtamal, aguacate tomate cherry, salsa de cacahuete, cebolla, cilantro y rábano

### ALMEJAS BLANCAS

\$14

Almejas blancas, queso parmesano vino blanco, calabacita, zanahoria, perejil, romero, espagueti de vegetales y arroz

### RISOTTO DE MOLE CON MARISCOS

\$16

Camaron, pulpo, callos, queso parmesano espárrago, rábano y arroz

### PECHUGA RELLENA DE HUITLACOCHÉ

\$17

Estofado de huitlacoche, plátano macho salsa de jamaica, queso mozzarella y puré de papa con ajo rostizado

### POLLO CON MOLE

\$16

Sábana de pollo, mole, estofado de frijol negro y arroz a la mexicana

### TOSTADAS DE TINGA DE POLLO

\$14

Tostada de maíz, tinga de pollo queso panela, tomate, cebolla morada frijoles refritos y lechuga

### PESCADO ENNEGRECIDO

\$22

Filete de cabrilla, rajas poblanas tamal de elote, estofado de quinoa y salsa de anguila

### PESCADO ENVUELTO

\$19

Filete de cabrilla, espinacas estofado de mariscos, puré de papa y salsa cremosa de chipotle

### \*ATÚN ENCOSTRADO

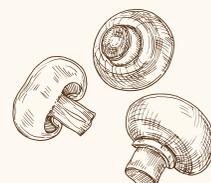
\$30

Medallón de atún encostrado de especias y estofado de quinoa

### ENCHILADAS PLACERAS DE CANGREJO

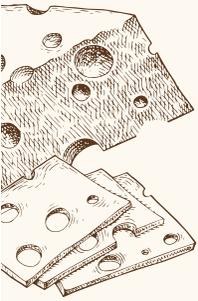
\$19

Estofado de cangrejo, queso panela tomate, lechuga, crema agria, cebolla morada, frijol negro y arroz a la mexicana



\* Las especialidades del chef no forman parte del paquete Todo incluido. Los huéspedes con este paquete, cuentan con un 25% de descuento sobre los precios enlistados. En cumplimiento con normas de salubridad, el consumo de ingredientes crudos es responsabilidad del comensal. Nuestros precios son en dólares americanos, e incluyen el 16% de IVA.





# TEJABAN

RESTAURANT



## Principales

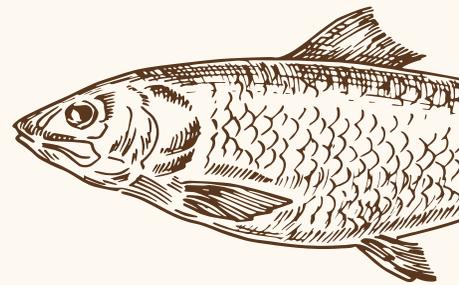
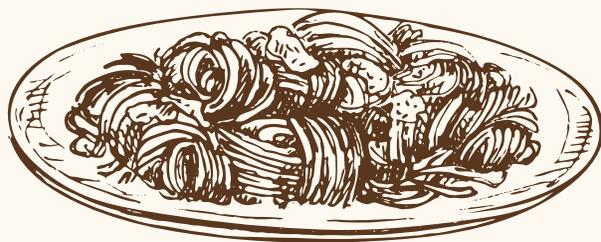
<b>CHILE RELLENO DE MARISCOS</b>	<b>\$19</b>
Chile poblano, estofado de mariscos queso mozzarella, frijol negro, arroz a la mexicana y salsa de tomate	
<b>CAMARONES AL COCO</b>	<b>\$22</b>
Camarones, salsa de coco vegetales salteados y puré de papa	
<b>CAMARONES AL AJILLO</b>	<b>\$22</b>
Camarones, champiñones salteados y puré de papa rostizado	
<b>* FILETE MIGNON</b>	<b>\$30</b>
Papa horneada, vegetales salteados y salsa gravy	
<b>* MAR Y TIERRA</b>	<b>\$35</b>
Medallón de res, camarones, vegetales salteados y puré de papa con ajo rostizado	
<b>ROLLITO DE ARRACHERA</b>	<b>\$22</b>
Sábana de arrachera, tocino, vegetales salteados, puré de camote y glacé de chile guajillo	
<b>PORK BELLY</b>	<b>\$18</b>
Estofado de alubias y lentejas, puré de camote y salsa manchamanteles	
<b>CHAMORRO DE CERDO HORNEADO</b>	<b>\$16</b>
Chamorro adobado al horno, arroz, estofado de alubias y tortillas	
<b>COSTILLAS BBQ</b>	<b>\$22</b>
Elote rostizado y papas fritas	

## Pastas

<b>RAVIOLES DE BERENJENA</b>	<b>\$15</b>
Queso ricotta, nuez, berenjena salsa alfredo y queso parmesano	
<b>ÑOQUIS DE VEGETALES</b>	<b>\$13</b>
Champiñones, espárrago, tomate salsa pomodoro y queso parmesano	
<b>ESPAGUETI</b>	<b>\$12</b>
Salsa pomodoro y queso parmesano	
<b>FETTUCCINE ALFREDO</b>	<b>\$15</b>
Pechuga de pollo, salsa alfredo y queso parmesano	
<b>ESPAGUETI A LA BOLOÑESA</b>	<b>\$13</b>
Albóndigas de carne, salsa pomodoro y queso parmesano	

## Postres y Cafés

Tarta de manzana con helado de vainilla	<b>\$7</b>
Tiramisú	<b>\$8</b>
Pastel Selva Negra	<b>\$7</b>
Pastel de chocolate	<b>\$7</b>
Ópera	<b>\$7</b>
Brownie y helado de vainilla	<b>\$7</b>
Affogato	<b>\$7</b>
Cappuccino	<b>\$6</b>
Macchiato	<b>\$6</b>
Café mexicano	<b>\$12</b>
* Carajillo 43 (ese es el nombre por el licor con que se hace)	<b>\$10</b>



\* Las especialidades del chef no forman parte del paquete Todo incluido. Los huéspedes con este paquete, cuentan con un 25% de descuento sobre los precios enlistados. En cumplimiento con normas de salubridad, el consumo de ingredientes crudos es responsabilidad del comensal. Nuestros precios son en dólares americanos, e incluyen el 16% de IVA.