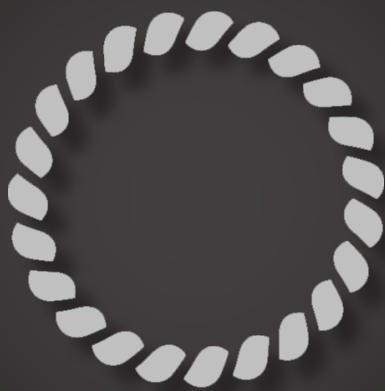




BIENVENIDOS



Casa Plata
RESTAURANTE



H O T E L
M M

G R A N D
T A P E S T R Y C O L L E C T I O N
by Hilton



CARTA DE DESAYUNOS

DESAYUNO CONTINENTAL

\$90.00

Café, té o leche (220 ml), jugo a elección (250 ml) o plato de fruta (200 gr), 3 piezas de pan tostado o 4 piezas pan dulce, mermelada casera y mantequilla de frutos rojos.

DESAYUNO AMERICANO

\$120.00

Café, té o leche (220 ml), jugo a elección (250 ml) o plato de fruta (200 gr), 3 piezas de pan tostado o 4 piezas pan dulce, mermelada casera y mantequilla de frutos rojos; huevos al gusto acompañados de frijoles (jamón, o salchicha, o tocino o chorizo).

DESAYUNO CASA PLATA

\$ 120.00

Café, té o leche (220 ml), jugo a elección (250 ml) o plato de fruta (200 gr), 3 piezas pan tostado o 4 piezas pan dulce, un par de huevos fritos dentro de un aro de pimiento morrón, acompañado con chilaquiles verdes o rojos (200 gr).

DESAYUNO ÁNGELES

\$120.00

Café, té o leche (220 ml), jugo a elección (250 ml) o plato de fruta (200 gr), 3 piezas de pan tostado o 4 piezas pan dulce, un par de huevos revueltos en caldillo de frijol, acompañados con queso panela a la plancha, chorizo frito y abanico de aguacate.

DESAYUNO LIGHT

\$175.00

Jugo de temporada a su elección (250 ml), coctel de frutal o avena (180 gr) 4 piezas de claras de huevo revueltas con espinacas, champiñón, queso panela, acompañadas con verduras salteadas a las finas hierbas con crema light, 2 piezas de pan tostado, café, té o chocolate (220 ml).

DESAYUNO MONTECRISTO

\$175.00

Jugo de temporada a su elección (250 ml), coctel de fruta o avena (180 gr) 1 sándwich con jamón y queso manchego (pan blanco o integral) capeado con parmesano y terminado en la plancha, acompañado con espárragos, jitomate asado y queso panela, 2 piezas de pan dulce, café té o chocolate (220 ml).





Plato de fruta de temporada (460 gr) con opción: queso cottage, granola y miel.
\$80.00

Bircher Muesli (250 gr), 1 pieza de pan dulce, café té o chocolate (220 ml)
\$90.00

Yogurt al gusto con fruta (220 gr), 1 pieza de pan dulce, mantequilla, mermelada,
café, té o chocolate (220 ml)
\$ 90.00

1 Waffle (100 gr) ó 3 hot cakes (100 gr) ó 2 piezas de pan francés (160 gr), café, té o
chocolate (220 ml)
\$ 90.00

Huevos Benedictinos en salsa holandesa (2 pzas)
\$ 160.00

Chilaquiles verdes o rojos con queso y crema, jugo (250 ml) o fruta (180 gr), café, té o
chocolate (220 ml)
\$ 90.00

Canasta de pan dulce (5 piezas), café o té (220 ml)
\$ 45.00

B E B I D A S

Vaso con leche (300 ml)
\$ 35.00

Café americano o descafeinado (1 taza)
\$ 40.00

Café capuchino o expreso (1 taza)
\$ 40.00

Té caliente o frío (1 taza)
\$ 40.00

Chocolate caliente o frío (1 taza)
\$ 35.00

Jugo de temporada (300 ml)
\$ 40.00

Refresco en lata (355 ml)
\$35.00

Agua embotellada (600 ml)
\$30.00

** La propina no está incluida.*

** Formas de pago: Peso Mexicano, Tarjeta de Crédito o Débito,
Masterd Card, Visa y American Express.*

** Todos nuestros platillos incluyen IVA.*

** Ingrediente extra tiene un cargo adicional.*





ENTRADAS

Aguacate relleno de atún 100 gr
\$ 90.00

Taquito Gobernador 1 pieza (relleno de 50gr de camarón y 20 gr de queso Oaxaca)
\$50.00

Queso fundido con chistorra 250 gr
\$ 90.00

SOPAS

Consomé de pollo (200ml) 50 gr de pollo deshebrado y 50 gr de arroz.
\$90.00

Sopa de tortilla 220 ml.
\$ 90.00

SABORES REGIONALES

Chalupa poblana (4 piezas) rojas y verdes, con pollo deshebrado.
\$80.00

Pollo en mole poblano 200 gr (Autor).
\$ 180.00

Truchas de Atlimeyaya 310 gr.
\$ 190.00

PASTAS

Spaghetti a la Bolognesa o Alfredo 200 gr.
\$ 120.00

Lasaña Napolitana 220gr.
\$ 130.00

ENSALADAS

Ensalada César al natural con queso parmesano y croutones.
\$ 95.00

O con pechuga de pollo 200 gr.
\$ 130.00

Ensalada Mediterránea. Nuevo
\$ 130.00

CARNES Y AVES

Pechuga de pollo 220 gr abierta a la plancha o con tandoori, verdura salteada y arroz.
\$ 160.00

Tradicional Tampiqueña de arrachera 220 gr. (Receta norteña) Nuevo
\$ 230.00

PESCADOS Y MARISCOS

200 gr Salmón en salsa de tamarindo
\$ 250.00

180 gr. Filete de pescado blanco al gusto con guarnición de pure de camote y arroz salvaje.
\$ 190.00

Pulpo Canales 180 gr. A las finas hierbas. Nuevo
\$ 220.00

SÁNDWICHES Y HAMBURGUESAS

Hamburguesa 180 gr. Con queso, champiñones, tocino, jitomate, lechuga y papas a la francesa.
\$ 95.00

Club sándwich 200 gr. Acompañado de papas a la francesa 140 gr.
\$ 95.00

POSTRES

Pastel del día 200 gr.
\$ 80.00

Tiramisú bomba 180 gr.
\$ 80.00

Crepas de cajeta 3 piezas
\$ 80.00





BREAKFAST MENU

CONTINENTAL BREAKFAST

\$ 90.00

Coffee, tea or milk (7.44 oz), juice of your choice (8.45 oz) or fruit plate (0.44 lb), 3 pieces of toast or 4 pieces of sweet bread, homemade jam and red fruit jam butter.

AMERICAN BREAKFAST

\$ 120.00

Coffee, tea or milk (7.44 oz), juice of your choice (8.45 oz) or fruit plate (0.44 lb), 3 pieces of toast or 4 pieces of sweet bread, homemade jam and red fruit jam butter.
Eggs as required (with ham, sausage, bacon or chorizo) served with beans.

“CASA PLATA” BREAKFAST

\$ 120.00

Coffee, tea or milk (7.44 oz), juice of your choice (8.45 oz) or fruit plate (0.44 lb), 3 pieces of toast or 4 pieces of sweet bread, two fried eggs in a ring of bell pepper, served with green or red chilaquiles (6.67 oz).

ANGELES BREAKFAST

\$ 120.00

Coffee, tea or milk (7.44 oz) juice of your choice (8.45 oz) or fruit plate (0.44 lb), 3 pieces of toast or 4 pieces of sweet bread.
Two scrambled eggs in bean caldillo, served with grilled panela cheese, fried chorizo and avocado fan.

LIGHT BREAKFAST

\$ 175.00

Seasonal juice of your choice (8.45), fruit cocktail or oatmeal (0.4 lb) 4 scrambled eggs whites with spinach, mushroom, panela cheese, served with vegetables sautéed in fine herbs with light cream, 2 pieces of toast, coffee, tea or hot chocolate (7.44 oz)

MONTECRISTO BREAKFAST

\$ 175.00

Seasonal juice of your choice (8.45 oz), fruit cocktail or oatmeal (0.4 lb), 1 sandwich (white or whole meal bread) with ham and manchego cheese, covered in parmesan and finished on a grill, served with asparagus, roasted tomato and panela cheese, 2 pieces sweet bread, coffee, tea or hot chocolate (7.44 oz).





BREAKFAST

Seasonal fruit plate (1.01 lb) with option of cottage cheese or granola and honey
\$ 80.00

Bircher Muesli (0.55 lb), 1 piece of sweet bread, with coffee, tea or hot chocolate (7.44 oz)
\$ 90.00

Fruit Yoghurt of your choice (0.49 lb), 1 piece of sweet bread served with butter and jam, with coffee, tea or hot chocolate (7.44 oz)
\$ 90.00

Eggs Benedictines in Hollandaise sauce (2 pcs)
\$ 160.00

Green or red chilaquiles served with cheese and cream, with juice (8.45 oz) or fruit (0.4 lb), and coffee, tea or hot chocolate (7.44 oz).
\$ 90.00

Basket of sweet bread (5 pieces), with coffee or tea (7.44 oz).
\$ 45.00

DRINKS

Glass of milk (10.14 oz)
\$ 35.00

Hot or cold chocolate (1cup).
\$ 35.00

American or decaf coffee (1 cup).
\$ 40.00

Seasonal juice (10.14 oz).
\$ 40.00

Cappuccino or espresso coffee. (1 cup).
\$ 40.00

Soda Can (12 oz)
\$ 35.00

Hot or cold tea (1 cup).
\$ 40.00

Water bottle (20.29 oz).
\$ 30.00

*Reservations: Phone: 211 84 40
Ext. 7421 & 7422
Monday to Sunday
08:00 a.m to 09:30 p.m
Room Service*





Casa Plata
RESTAURANTE

VINOS MEXICANOS

MONTE XANIC

Monte Xanic, es una vinícola mexicana líder con mayor infraestructura tecnológica en México. Ubicada en Valle de Guadalupe, Baja California, Monte Xanic expresa su genuina pasión por el vino, mediante su innovación y compromiso de calidad.

Su portafolio de etiquetas: Gran Ricardo, Ediciones Limitadas, Monte Xanic y Calixa, ha sido internacionalmente premiado, como resultado de un cuidadoso proceso de producción.

En enero de 2017, la compañía recibe el ISO 9001 : 2015 en los procesos de cosecha y producción de vinos, degustación, confirmando el compromiso que Monte Xanic hace con sus clientes, al brindar vinos mexicanos de talla mundial.

Estos vinos Mexicanos son sugerencia del Chef Aldo Gómez Ruíz y la somelier Norma Angélica Argüelles García será la combinación perfecta de platillos del RESTAURANTE CASA DE PLATA.



GRAN RICARDO

A lo largo de sus 25 años de historia, ha ganado más de 30 medallas de oro, plata y bronce, en concursos a nivel internacional. Es un vino con gran estructura que envuelve todo el paladar, con una gran elegancia, complejidad y presencia de Taninos maduros

\$ 2,000.00

MONTE XANIC SYRAH

A demostrado tener una excelente tipicidad de es uva, representando a nuestro terruño mexicano, conservando su calidad y talla mundial desde sus primeras ediciones.

\$ 1,600.00

MONTE XANIC SAUVIGNON BLANC VIÑA KRISTEL

Sin lugar a dudas, el mejor Sauvignon Blanc mexicano. Cuenta con un ataque suave en boca, con un cuerpo firme y persistencia larga, haciéndolo un vino seco de acidez viva y alcohol cálido. En nariz es intenso, fresco y fragante; cítricos, flores blancas y guayaba son aromas que lo definen.

\$ 900.00

MONTE XANIC CABERNET SAUVIGNON MERLOT

Nuestro Cabernet Sauvignon Merlot es unos de los vinos más importantes y representativos de Monte Xanic. Es una mezcla que armoniza a la perfección con nuestra gastronomía mexicana. Cuenta con Taninos suaves y cuerpo redondo, haciendo de este vino muy bien equilibrado y persistente en los sentidos, sobre todo en el paladar.

\$ 1,400.00





MONTE XANIC CALIXA CABERNET SAUVIGNON SYRAH

Cuenta con una acidez jugosa y alcohol cálido. Armoniza muy bien con la gastronomía urbana. Sus aromas se potencializan, destacando en gran medida los frutos rojos frescos, frambuesa y ciruelas.

\$ 900.00

MONTE XANIC CALIXA BLEND

“Cali” en Nahuatl significa Casa y “Xa” es la contracción de Xanic, por lo tanto, Calixa representa nuestro vino de la casa, un vino ideal para compartir momentos alegres con la familia y seres queridos. Hablar de Calixa, es hablar calidad e innovación. Vino de gran fuerza aromática, seco, con una acidez refrescante y Taninos elegantes, dándole un cuerpo sedoso.

\$ 1,000.00



MONTE XANIC
BODEGA VINÍCOLA





VINOS TINTOS

ESPAÑA

MARQUÉS DE CÁSERES
Tempranillo Rioja

\$ 750.00

FERNÁNDEZ DE PIÉROLA CRIANZA
Rioja

\$ 1,100.00

FERNÁNDEZ DE PIÉROLA
Tempranillo Blanco

\$ 840.00

Fya BS
Malbasia Viora

\$ 860.00

CABRAS JOVEN
Tempranillo

\$ 750.00

PRUNO
Cabernet Sauvignon

\$ 1,350.00

ALTOS IBÉRICOS
Tempranillo

\$ 750.00

CHILE

UNDURRAGA
Merlot

\$ 650.00

UNDURRAGA
Carmenere

\$ 650.00

OLADIA
Cabernet Sauvignon/Merlot

\$ 550.00

ESTADOS UNIDOS

APOTHIC RED
Zinfandel Syrah Merlot

\$ 960.00

BEAULIEU VINEYARD
Chardonnay

\$ 800.00

BEAULIEU VINEYARD
Cabernet Sauvignon

\$ 800.00

FRANCIA

ARROGANT FROG
Pinot Noir

\$ 750.00

ARROGANT FROG
Cabernet Sauvignon/Merlot

\$ 750.00





ARGENTINA

LAS MORAS RESERVA

Black Label, Malbec

\$ 950.00

LAS MORAS

Cabernet Sauvignon

\$ 960.00

TRUM PETER

Malbec

\$ 900.00

GRUPO SALTATIERRA

GRUPO IMPORTADOR SALVATIERRA es una empresa orgullosamente Poblana, que surge de la necesidad de ofrecer un concepto culinario distinto dentro del mercado, caracterizándose por las recetas originales, obteniendo así un toque hogareño y de hospitalidad para los comensales.

De esta manera nos permitimos la creación de nuevas marcas, cada una con su propia personalidad, compartiendo el sello de calidad y originalidad del **GRUPO IMPORTADOR SALVATIERRA**.

