



Bienvenida



Casa Plata<sup>®</sup>  
RESTAURANTE

HOTEL  
**MM**  
GRAND  
TAPESTRY  
COLLECTION  
by Hilton™





# DESAYUNOS COMPLETOS

## **DESAYUNO CONTINENTAL \$95.00**

Bowl de frutas mixtas, jugo a elección, bísquet de mantequilla (2 piezas) o 3 piezas de pan dulce de la casa, mermelada de frutos rojos y mantequilla natural.

## **DESAYUNO AMERICANO \$130.00**

Cocinamos los huevos a su gusto con jamón, tocino, salchicha o chorizo, acompañado de papa hash brown, frijoles refritos y queso cotija añejo.

## **DESAYUNO CHOLULA \$160.00**

Omelette relleno de chicharrón prensado en salsa verde, salsa de frijoles santos, guacamole rústico, cebolla blanca fresca y ensaladilla de hojas.

## **DESAYUNO ÁNGELES \$150.00**

Huevos revueltos a la mexicana, cocinados en caldillo de frijoles negros, acompañados de queso panela a la plancha, chorizo asado y aguacate.

## **DESAYUNO MONTECRISTO \$185.00**

Sándwich de pan brioche con jamón y queso gouda, espárragos a la plancha, ensaladilla fresca de espinacas y cherrys con vinagreta de limón

## **DESAYUNO LIGHT \$175.00**

Omelette de claras relleno de flor de calabaza, espinacas y champiñones, queso panela asado, pure de aguacate y ensaladilla fresca de espinacas con vinagreta de limón

## **CHILAQUILES CASA PLATA \$ 165.00**

Los clásicos chilaquiles rojos o verdes, con huevo pollo o con chicharrón prensado, cubos de aguacate, cebolla fresca o encurtida, dependiendo la salsa elegida, crema, queso cotija añejo, aceite ahumado y cilantro

## **DESAYUNO CHEF MARY \$175.00**

Huevos estrellados o revueltos, sincronizada de maíz con quesillo y jamón, aguacate triturado, salsa martajada, cebolla encurtida, aceite ahumado y hojas de cilantro

## **ENFRIJOLADAS DOÑA ROSITA \$155.00**

Tacos de huevo revuelto con tocino frito y queso manchego, salsa picosita de frijoles santos, lechuga fresca, jitomate, cebolla encurtida, crema y queso cotija añejo

### **NOTA: Todos nuestros desayunos incluyen:**

Café o té, leche o chocolate caliente, jugo a elegir o fruta mixta, pan tostado o pan dulce, mermelada de frutos rojos hecha en casa y mantequilla natural





## JUGOS:

Naranja ó papaya, \$45.00 Verde ó fresa con naranja. \$55.00

## LICUADOS

Papaya con granola \$55.00 Melón con yogurth natural, miel y canela \$60.00

Fresa con yogurth natural \$65.00 Chocolate frio \$50.00 Chocobanano. \$65.00

## FRUTAS

Bowl de frutas mixtas papaya, melón, sandia y piña \$65.00

Con opción de queso cotagge, ó yogurth natural y miel \$75.00

Bowl de fruta de temporada con yogurth y pure de frutos rojos \$80.00

Copa bichir muesli \$80.00

## ALGO DULCE

WAFFLES CON FRUTAS DE TEMPORADA \$99.00

Waffles con crema chantilly y fresas, mermelada de la casa ó miel de abeja, tocino frito ó jamón a la plancha

HOT CAKES DE LA CASA ( 3 PZAS) \$99.00

Hot cakes con crema chantilly y fresas mermelada de frutos rojos ó miel maple con tocino frito o jamón a la plancha

PAN FRANCES \$65.00

Pan broche de mantequilla a con canela, crema chantilly, miel de maple ó de abeja, tocino frito ó jamón a la plancha

## ESPECIAL DE CHEF

### ELECCION DE CHILAQUILES

Pídalos rojos, verdes o con mole poblano, servidos con crema, cebolla, cilantro, y queso cotija  
Naturales \$85.00 con Pollo \$115.00 con Huevo fritos o revueltos \$95.00

HUEVOS AL GUSTO \$85.00

Pídalos a su elección ( Jamón, Tocino, a la Mexicana, Estrellados, Divorciados, Rancheros)  
Acompañados de papa hash brown y frijoles.

## BEBIDAS

Vaso con leche \$35.00

Café americano de maquina \$40.00

Café americano descafeinado \$40.00

Café capuchino \$55.00

Té Marrakech \$55.00

Té Forte \$60.00

Chocolate caliente \$55.00

Agua embotellada \$30.00

NOTA: Todos nuestros precios incluyen el IVA, el servicio es a su eleccion





## 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

Chalupas poblanas (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 crutones.  
**\$ 95.00**

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 sal-  
teada y arroz.  
**\$ 160.00**

Tradicional Tampiqueña de arrachera  
220 gr. (receta nortehña) NUEVO  
**\$ 230.00**

## PESCADOS Y MARISCOS

Salmón en salsa de tamarindo 200 gr  
**\$ 250.00**

Filete de pescado blanco 180 gr al  
gusto con guarnición de pure de ca-  
mote y arroz salvaje.  
**\$ 190.00**

Pulpo Canales 180 gr: a las finas hier-  
bas. NUEVO  
**\$ 220.00**

## SÁNDWICHES Y HAMBURGUESAS

Hamburguesa 180 gr. con queso,  
champiñones, tocino, jitomate, lechu-  
ga 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**





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 SALVATIERRA

**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**.



GRUPO  
SALVATIERRA

