



\$350.00 (IVA Incluido)

15 Julio al 15 de Septiembre

Part of Tapestry Collection by Hilton™

TAPESTRY
COLLECTION
by Hilton™

RESERVA: +(52) (222) 211 84 40
Boulevard Atlixco 4303 Col. Las Ánimas, Puebla, Pue. México. C.P. 72180



Bienvenidos



Casa Plata
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) ó 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, ó tocino ó salchicha ó 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 rustico, 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 ó verdes, con huevo o con pollo ó con chicharrón prensado, cubos de aguacate, cebolla fresca ó encurtida, dependiendo la salsa elegida, crema, queso Cotija añejo, aceite ahumado y cilantro

DESAYUNO CHEF MARY \$175.00

Huevos estrellados ó 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 encurtidas, crema y queso Cotija añejo

NOTA: Todos nuestros desayunos incluyen:

Café o té, leche o chocolate caliente, jugo a elegir ó fruta mixta, pan tostado ó 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 \$99.00

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. En Suite Service aplica cargo por servicio.





ENTRADAS

Aguacate relleno de atún 100 gr
\$ 130.00

Taquito Gobernador 2 pieza (relleno de 25gr de camarón y 10 gr de queso Oaxaca)
\$150.00

Queso fundido con chistorra 250 gr
\$ 140.00

SOPAS

Consomé de pollo (200ml) 50 gr de pollo deshebrado y 50 gr de arroz.
\$95.00

Sopa de tortilla 220 ml.
\$ 95.00

SABORES REGIONALES

Chalupa poblana (4 piezas) rojas y verdes, con pollo deshebrado.
\$130.00

Pollo en mole poblano 200 gr (Autor).
\$ 190.00

Envueltos de Pipian (3 piezas)
\$180.00

Trucha de Atlimeyaya (310gr)
\$310.00

PASTAS

Spaghetti a la Bolognesa o Alfredo 200 gr.
\$ 150.00

Lasaña Napolitana 220gr.
\$ 170.00

ENSALADAS

Ensalada César al natural con queso parmesano y croutones.
\$ 120.00

O con pechuga de pollo 200 gr.
\$ 150.00

Ensalada Mediterránea.
\$ 140.00

CARNES Y AVES

Pechuga de pollo 220 gr abierta a la plancha o con tandoori, verdura salteada y arroz.
\$ 190.00

Tradicional Tampiqueña de arrachera 220 gr. (Receta norteña)
\$ 320.00

Rib Eye 360 grs con papas cambray y espinacas a la crema
\$370.00

PESCADOS Y MARISCOS

200 gr Salmón en salsa de tamarindo
\$ 280.00

200 gr. Huachinango al gusto con guarnición de pure de camote y arroz salvaje.
\$ 320.00

Pulpo Canales 180 gr. A las finas hierbas.
\$ 250.00

SÁNDWICHES Y HAMBURGUESAS

Hamburguesa 180 gr. Con queso, champiñones, tocino, jitomate, lechuga y papas a la francesa.
\$ 130.00

Club sándwich 200 gr. Acompañado de papas a la francesa 140 gr.
\$ 130.00

POSTRES

Pastel del día 200 gr:
\$ 95.00

Tiramisú bomba 180 gr.
\$ 95.00

Crepas de cajeta 3 piezas
\$ 95.00

