

▼ **Desayunos**

▣ **Frutas y Cereales**

AVENA CON PLÁTANO Y MIEL	\$95.00	HOT CAKES (3 piezas)	\$172.00
		Con salchicha, jamón o tocino	
PANQUEQUIS (3 piezas)	\$172.00	PLATO DE FRUTAS	\$135.00
		Con yogurt, queso cottage o miel con granola	

▣ **Desayunos Completos**

DESAYUNO AMERICANO	\$195.00	TEX MEX	\$226.00
Huevos con jamón o salchicha, pan tostado, café y jugo de naranja **		2 Huevos fritos con bistec o hígado encebollado, pan tostado, café y jugo de naranja **	

****Incluyen frijoles y chilaquiles.**

▣ **De la Granja**

HUEVOS AL GUSTO	\$150.00	OMELETTE AL GUSTO (SALCHICHA, TOCINO O JAMÓN)	\$182.00
2 pzas preparados al gusto: rancheros, divorciados, cacalucha o revueltos **		Relleno de queso chihuahua con salchicha, jamón o tocino **	
OMELETTE BAJO EN CALORÍAS	\$158.00		
Relleno de deliciosos vegetales al vapor y queso cottage, acompañado de ensalada de lechuga			

****Incluyen frijoles y chilaquiles.**

▣ **De la Casa**

BISTEC RANCHERO	\$248.00	CHILAQUILES	\$129.00
200 gr de carne de res guisada con tomate, cebolla, chile poblano y papa **		Rojos o verdes, con pollo o huevo revuelto	
CHILAQUILES A CABALLO	\$248.00	CHILORIO SINALOENSE	\$238.00
Filete de res (200 gr), montado sobre chilaquiles rojos y verdes **		Rica carne deshebrada con adobo guisada con tomate, cebolla, chile poblano y cilantro **	
MACHACA NORTEÑA	\$226.00	MARLIN RANCHERO	\$226.00
Guisada con cebolla y chile poblano **		Marlin con cebolla, tomate y chile poblano **	

****Incluyen frijoles y chilaquiles.**

▣ **Brunch**

CAMARÓN RANCHERO	\$270.00	CHILAQUILES POBLANOS	\$226.00
Camarones guisados en salsa de tomate, cebolla y chile poblano **		Chilaquiles bañados en rica salsa poblana y crema con tiras de pechuga de pollo a la parrilla (150 gr)	
TACOS GOBERNADOR (3 PZAS)	\$248.00		
Tortilla dorada rellena de camarones o marlin guisados y gratinados con queso chihuahua			

****Incluyen frijoles y chilaquiles.**

Especialidades

ENCHILADAS DE CAMARÓN **\$270.00**

3 pzas de enchiladas rellenas de delicioso camarón (200 gr) guisado en salsa ranchera salpimentada, con lechuga fresca, zanahoria, cebolla curtida y bañadas en caldo

HUEVOS TAMPIQUEÑA **\$188.00**

2 Huevos estrellados o revueltos, un taco de machaca, una enchilada roja de queso **

OMELETTE RANCHERO **\$242.00**

Omelette relleno de 150 gr de bistec de res guisado en deliciosa salsa ranchera con queso chihuahua derretido **

ESPECIAL LAS FLORES **\$262.00**

2 huevos estrellado o revuelto acompañado de chilorio y machaca **

OMELETTE DE CAMARÓN **\$226.00**

Omelette relleno de 100 gr de camarón guisado en deliciosa salsa ranchera con queso chihuahua **

****Incluyen frijoles y chilaquiles.**

Bebidas

Jugos y Smoothies

JUGO MIXTO: NARANJA Y ZANAHORIA O PEREJIL, PIÑA Y NARANJA (12 OZ) **\$88.00**

JUGO VERDE (12 OZ) **\$88.00**

JUGO: NARANJA, MANZANA, TOMATE, PIÑA, ZANAHORIA O TORONJA (12 OZ) **\$78.00**

LICUADO "LAS FLORES" (12 OZ) **\$88.00**

Yogurt natural, nuez y fruta

LICUADO "LAS REJAS" (12 OZ) **\$88.00**

Papaya, plátano, naranja y miel

Bebidas

CAFÉ **\$50.00**

CHOCOLATE CALIENTE **\$65.00**

CHOCOMILK **\$65.00**

LECHE **\$50.00**

MALTEADA **\$88.00**

TÉ **\$45.00**

▼ Entremeses

AGUACHILE (180 gr) \$209.00 Camarón crudo marinado en exquisita mezcla de chiles verdes y jugo de limón adornado con cebolla morada y pepinos	CEVICHE DE MARISCOS \$275.00 Fresco camarón crudo, pescado y pulpo mezclado con cubitos de pepino, tomate y cebolla, curtido en jugo de limón
CEVICHE DE PESCADO \$209.00 Fresco pescado crudo mezclado con cubitos de pepino, tomate y cebolla, curtido en jugo de limón	DEDOS DE PESCADO \$193.00 180 gr de tiras de pescado fresco con crujiente empanizado, acompañados de una rica salsa tartara
DEDOS DE POLLO \$193.00 180 gr de tiras de pechuga de pollo crujientemente empanizadas, acompañadas de un rico aderezo aurora	GUACAMOLE \$165.00 Orden de 180 gr de guacamole recién hecho con canasta de doraditos totopos
NACHOS \$193.00 Totopos de tortilla crujiente bañados de frijoles guisados y queso chihuahua, con pollo, chorizo, champiñones o carne asada en cubitos	TACOS SUAVES DE MARLIN O CAMARÓN \$253.00 3 pzas tortilla suave de maíz rellena de camarón o marlín guisado en salsa ranchera acompañada de frijoles con queso fresco
TOSTADA MIXTA DE MARISCOS (1 PZ) \$132.00 Deliciosas capas de ceviche de pescado, ceviche de camarón y pulpo sobre crujiente tostada, bañada en salsa de jugo de limón y chile	

▼ Comidas y Cenas

■ Sopa

CALDO TLALPEÑO (grande) \$116.00 Caldo de pollo con ricas verduras cocidas coliflor, zanahoria y brócoli, además de arroz blanco y chile chipotle	CALDO XOCHITL \$116.00 Rico caldo de pollo con arroz blanco, pollo deshebrado, aguacate en cubitos y salsa mexicana
CONSOMÉ DE POLLO \$116.00 Con arroz blanco y pollo deshebrado	DE TORTILLA (grande) \$116.00 Tiritas de tortilla doraditas, con caldo de tomate, bañado en crema, queso fresco, aguacate en cubos y chile guajillo frito
PASTA A LA BOLOÑESA \$204.00 Espagueti al dente bañado en deliciosa salsa boloñesa	

■ Especiales del Día

ALITAS BÚFALO O BBQ \$215.00 Combo de ricas alitas a la BBQ acompañadas de tiritas de zanahoria, apio con aderezo ranch	CANASTA DE CAMARÓN \$259.00 150 gr de exquisitos camarones empanizados acompañados de doradas papas a la francesa y rico aderezo aurora
MARISCADA \$563.00 Delicioso platillo servido en porciones de 100 gr de ceviche de camarón, 80 gr de aguachile, 100 gr de ceviche de pescado y 80 gr camarón para picar con guacamole acompañado de mezcla de salsas rojas con limón. *No incluido en paquete con alimentos, ordénalo pagando una diferencia de \$139 más.*	

■ Sandwiches

CLUB SANDWICH \$193.00 Sándwich relleno de jamón, tocino, 80 gr de pollo, queso amarillo, lechuga y tomate, acompañado de papas a la francesa	HAMBURGUESA \$193.00 Acompañada con papas a la francesa
HOT DOGS (2 piezas) \$160.00 Acompañados con papas a la francesa	

■ Especialidades Del Chef

CAMARONES AL COCO \$303.00 180 gr de crujientes camarones empanizados de coco rallado, acompañados de arroz a la jardinera y vegetales al vapor	CARNE TAMPIQUEÑA \$303.00 200 gr de deliciosa carne preparada al término de su elección, acompañada de una enchilada rellena de queso, frijoles, guacamole fresco además de arroz rojo
COSTILLAS BBQ ACOMPAÑADAS DE PAPAS \$226.00 400 gr de jugoso costillar aderezado con rica salsa bbq y papas a la francesa	PECHUGA DEL CHEF RELLENA DE CAMARÓN \$282.00 180 grs de pechuga empanizada rellena de camarones guisados, bañada en una exquisita salsa de mango receta de la casa con papa al horno y vegetales al vapor

■ Platos Mexicanos

ASADO A LA PLAZA \$198.00 100 gr de carne de res en cubos salpimentada, acompañado de fresca lechuga, zanahoria, cebolla curtida y papa frita	CHORREADAS (3 piezas) \$176.00 Tortilla crujiente con queso chihuahua y 100 gr de carne asada, acompañada de guacamole, cebolla asada, chile toreado y salsa mexicana
--	--

EMPANADAS DE MARLIN (3 piezas) \$248.00

Empanadas crujientes preparadas al momento, rellenas de marlin ranchero y queso chihuahua

FLAUTAS \$182.00

5 pzas de tortilla enrollada frita rellenas de res o pollo, lechuga fresca, zanahoria, bañado en crema, queso fresco y caldo de res

QUESADILLAS (3 piezas) \$232.00

3 pzas de tortillas de harina con queso chihuahua gratinado y rellenas del ingrediente de su elección (carne, pollo, chorizo o champiñones)

TACOS DE CARNE ASADA (3 piezas) \$193.00

Tortilla suave con 120 gr de jugosa carne asada en cubos, acompañados con queso, cebolla, chile toreado y guacamole.

ENCHILADAS SUIZAS (4 piezas) \$182.00

Enchiladas rellenas de pollo bañadas en salsa suiza y queso gratinado, acompañadas de arroz blanco

PLATO MEXICANO \$319.00

Carne tampiqueña (150 gr), chile relleno, quesadilla, arroz, frijoles y guacamole

SOPES (3 piezas) \$182.00

Gordita de maíz frita con base de frijol y 120 gr de carne asada y queso gratinado acompañado de salsa mexicana y guacamole

TOSTADAS DE POLLO O RES \$198.00

3 pzas de tostadas fritas con base de frijoles, de res o pollo, lechuga fresca, zanahoria y bañado con crema, queso fresco y caldo de res

Mariscos**CAMARONES AL GUSTO (EMPANIZADOS, A LA DIABLA, A LA PLANCHA, AL MOJO DE AJO) \$303.00**

160 gr de deliciosos camarones sazonados y preparados a su gusto, acompañados de arroz a la jardinería y verduras al vapor

FAJITAS DE CAMARÓN \$264.00

150 gr de deliciosos camarones guisados con pimienta verde, cebolla, champiñones, y acompañadas de arroz, frijoles y guacamole

SOPA DE MARISCOS \$287.00

Con pulpo (80 gr), camarón (100 gr) y pescado (60 gr)

CAMARONES IMPERIALES \$319.00

180 gr de crujientes camarones rellenos de queso y envueltos en tocino, acompañados de arroz y vegetales al vapor

FILETE DE PESCADO AL GUSTO (EMPANIZADO, A LA PLANCHA, A LA CREMA) \$242.00

180 gr de pescado fresco y jugoso preparado y sazonado a su gusto, acompañado de arroz y vegetales al vapor

Aves y Carne**ARRACHERA \$248.00**

180 gr de jugosa carne arrachera acompañada de frijoles charros mexicanos, chile salteado y cebollín

FAJITAS DE RES \$232.00

150 gr con pimienta verde, cebolla y champiñón, acompañadas de arroz, frijol y guacamole

RIB EYE \$385.00

200 gr de suave y sabroso corte, acompañado con papa horneada gratinada en queso chihuahua y vegetales al vapor

FAJITAS DE POLLO \$232.00

150 gr con pimienta verde, cebolla y champiñón, acompañadas de arroz, frijol y guacamole

PECHUGA A LA PARRILLA \$248.00

200 gr de pollo y salsa a elegir: salsa chipotle, de chile poblano o champiñones

Ensaladas**AGUACATE RELLENO DE ATÚN \$172.00**

Aguacate a la mitad relleno de deliciosa ensalada de atún (160 gr) acompañado con papas en cubitos aderezado de crema

ENSALADA AMERICANA \$188.00

Mezcla de lechugas frescas, pepino y cebolla, con 100 gr de cubos de pechuga a la parrilla

AGUACATE RELLENO DE CAMARÓN \$204.00

Aguacate a la mitad relleno de deliciosa ensalada de camarón (150 gr) acompañado con papas aderezado de crema

ENSALADA LAS FLORES \$226.00

Crujiente lechuga fresca con 120 gr de doradito camarón empanizado, con piña, nuez y manzana, acompañada de rico aderezo de fresa