



DE CANTERA Y PLATA
HOTEL BOUTIQUE

PUNTO 925

• RESTAURANTE •

ALLIANCE
FLORES

PARA COMENZAR

COMPOTA DE FRUTAS | \$160

Melón, sandía, piña, papaya, yogurt y granola

PLATO DE FRUTAS | \$150

Melón, sandia, papaya, piña, fresa

PAN FRANCÉS | \$169

Tres leches, canela, azúcar, acompañado de frutos rojos y helado

HOT CAKES (3 PIEZAS) | \$155

Tradicionales con frutos rojos

WAFFLES (3 PIEZAS) | \$166

Acompañado de frutos rojos

WAFFLES AMERICANOS (3 PIEZAS) | \$179

Tocino caramelizado jamón, queso americano huevo estrellado y miel

DESAYUNOS

HUEVO CON REQUESÓN | \$194

Revueltos con requesón y tomate deshidratado
montados en pan de la casa

HUEVOS AL COMAL | \$189

Fritos con chistorra y bañados en salsa roja

APORREADO DE GUERRERO | \$225

Revueltos con cecina sobre frijoles de la olla,
bañados en salsa verde o roja

ENFRIJOLADAS VERACRUZANAS | \$196

Rellenas de huevo revuelto con jitomate, bañados
en salsa de frijol, crema, queso, chorizo y aguacate

DESAYUNO DE CANTERA Y PLATA | \$255

Huevos fritos, revueltos o poché, acompañado de hot cakes,
tocino, papa hash brown y salchichas

HUEVOS AL GUSTO | \$153

Revueltos, fritos, rancheros, tirados, jamón,
salchicha, a la mexicana

TACO MAÑANERO (3 PIEZAS) | \$186

Tortilla de harina con frijoles y cecina de
yecapixtla, chicharrón y aguacate

MOLLETES DE LA CASA (2 PIEZAS) | \$143

Huevos al gusto, montados en pan de la casa, frijoles refritos,
queso gouda, chorizo aguacate, jitomate y brotes de cilantro

CHILAQUILES | \$163

Con crema, queso, cebolla y aguacate.
En salsa verde, roja o divorciados

ENTRADAS

TABLA DE QUESOS Y CARNES | \$550

Queso azul, queso gouda, queso de cabra, salami, jamón serrano, lomo embuchado, aceitunas, mermelada de la casa, fruta de temporada y pan de la casa

DUO DE CEVICHE DE CAMARÓN | \$271

Servido con jugo de cítricos y coctel acapulco

TARTAR DE ATÚN | \$254

Medallón de atún encurtido en una vinagreta de maracuyá sobre una cama de mouse de aguacate y rábano sandia

AGUACHILE NEGRO | \$238

Camarones curtidos en limón y salsas negras, acompañado de cebolla morada, pepino y un abanico de aguacate con un ligero toque habanero

TOSTADAS DE PULPO (5 PIEZAS) | \$269

Tostadas de pulpo al ajillo sobre una cama de mayonesa de aguacate y cilantro acompañadas de cebollas encurtidas y chips de ajo macho

AGUACHILE CHILTEPÍN | \$240

Camarones curtidos en limón acompañados de cebolla, pepino, aguacate y chile chiltepín

QUESO FUNDIDO CON CHISTORRA | \$228

Con tortilla de harina

GUACAMOLE TRADICIONAL | \$145

Aguacate, pico de gallo y queso parmesano

ENSALADAS

ENSALADA DE PERA | \$225

Mix de lechugas, láminas de pera, nuez caramelizada, queso gorgonzola y vinagreta italiana

ENSALADA DE GUAYABA | \$223

Mix de lechugas, guayaba, frutos secos, aderezo miel mostaza y queso de cabra

ENSALADA TOSCANA | \$210

Mix de lechugas, elote tierno, queso de cabra, aceitunas, aceite de olivo y cebolla morada acompañada con vinagre balsámico

ENSALADA CANTERA Y PLATA | \$220

Lechuga italiana al gril, con aderezo miel y mostaza acompañada de fajitas de pollo tipo cajun, crotones de ajo y parmesano y láminas de queso parmesano

SOPAS, CREMAS Y PASTAS

CREMA POBLANA | \$180

Tortilla frita, queso panela, rajas poblanas, grano de elote y perla de aguacate

CREMA DE ELOTE | \$170

Con elote baby y crotones

SOPA DE TORTILLA | \$180

Juliana de tortilla frita, chicharrón, queso panela, chile pasilla frito y perlas de aguacate

PASTA PLATA | \$304

Fetuccini en cremosa salsa de tres quesos con camarón

PASTA CANTERA | \$330

Fetuccini acompañado de arrachera, pulpo, queso parmesano, chile morita, ajo macho, aceite de albahaca y hojuelas de chile

SPAGUETTI BOLOGNESA | \$239

Con ragú a la bolognesa, salsa pomodoro, aceite de oliva, una costra de queso parmesano

TAGLIATELLE AL PESTO | \$388

Salsa pesto, camarón cristal, queso parmesano tomate cherry, aceite de albahaca

PLATOS FUERTES

RIBEYE, PICAÑA O ARRACHERA | \$525

Al grill con papa cambray al horno, ensalada mixta y un rack de elote dorado con mantequilla de romero

SALMÓN EN COSTRA DE SEMILLA DE GIRASOL | \$365

Servido sobre crema de cognac acompañado de pure de camote y espárragos

SALMÓN TRES CÍTRICOS | \$352

Medallón de salmón, bañado en una reducción de naranja, toronja y limón, con espárragos y pure de camote

SALMÓN WELLINGTON | \$410

Relleno de champiñón, jamón serrano, hojaldre y espejo de salsa de champiñón

PULPO A LA TALLA | \$340

Pulpo marinado en aderezo de la casa, con arroz arbóreo, brócoli, zanahoria baby y espárragos en aceite de trufa blanca

FILE MIGNON | \$342

Medallón de res sobre un espejo demi glase, poro, papa cambray y col de brúcelas

TACOS DE PULPO A LAS BRASAS (3 PIEZAS) | \$288

Con tortilla de harina, aguacate, encurtido
de chile serrano y col morada

TACO GOBERNADOR (3 PIEZAS) | \$316

Camarones empanizados, aderezo de mayonesa
con chipotle, pimienta morrón, aguacate y pico
de gallo con tortillas de harina

TACOS DE ARRACHERA (3 PIEZAS) | \$310

Con tortilla de maíz bicolor, cama de frijoles
y costra de queso gouda

**TACOS DE RIB EYE Y TUETANO GRILIADO
(3 PIEZAS) | \$315**

Tortilla de maíz azul, costra de queso, cebolla caramelizada,
salsa macha con arándano y cilantro

POLLO CANTERA & PLATA | \$290

Medallones de pollo rellenos de espinaca, queso de cabra
y tocino, acompañada de brócoli, col de brúcelas a la
mantequilla sobre un espejo de crema de chipotle

PECHUGA AL GRILL | \$282

Con arroz blanco ensalada mixta y rack de elote
dorado con mantequilla de romero

SNACKS

CLUB SÁNDWICH | \$220

Jamón, queso americano, pollo, tocino, lechuga, jitomate, aguacate y papas a la francesa

NACHOS DE LA CASA | \$195

Con arrachera y chistorra, bañados en salsa de frijol, gratinados y salpicados con pico de gallo

ALITAS (8 PIEZAS) | \$176

Salsa búfalo, queso azul, BBQ y/o miel mostaza

PIZZA CANTERA & PLATA | \$322

Pomodoro, queso mozzarella, manzana, jamón serrano, queso de cabra y reducción de vinagre balsámico

HAMBURGUESA DE RES | \$223

Lechuga, jitomate, pepinillos, cebolla, queso americano, tocino y papas a la francesa

MENÚ INFANTIL

DEDOS DE QUESO (5 PIEZAS) | \$220

Empanizados y aderezo ranch

SLIDERS | \$176

Con papas a la francesa

PIZZA INFANTIL | \$190

De queso mozzarella y pepperoni

POSTRES

TARDALETAS DE MANZANA CANELA Y FRUTOS ROJOS | \$210

Tartas de hojaldre rellenas de manzana y frutos rojos
con licor 43 acompañado de helado de la casa

PANACOTA TRADICIONAL | \$192

Acompañado de frutos rojos

COULANT DE CHOCOLATE | \$158

Acompañado de helado de la casa y fruta de temporadaa

PUNTO 75
• BAR •

S
A
D
I
B
E
B

TEQUILA

CASA DRAGONES BLANCO
COPA \$595 | BOTELLA \$5,924

CASA DRAGONES JOVEN
COPA \$1,566 | BOTELLA \$15,190

1800 CRISTALINO
COPA \$410 | BOTELLA \$3,580

1800 REPOSADO
COPA \$280 | BOTELLA \$2,440

PATRÓN REPOSADO
COPA \$345 | BOTELLA \$3,200

PATRÓN AÑEJO
COPA \$310 | BOTELLA \$2,832

MAESTRO DOBEL
COPA \$290 | BOTELLA \$2,680

DON JULIO 70
COPA \$365 | BOTELLA \$3,352

DON JULIO REPOSADO
COPA \$265 | BOTELLA \$2,448

DON JULIO BLANCO
COPA \$220 | BOTELLA \$2,036

HERRADURA AÑEJO
COPA \$390 | BOTELLA \$3,856

HERRADURA REPOSADO
COPA \$265 | BOTELLA \$2,644

JOSÉ CUERVO TRADICIONAL
COPA \$135 | BOTELLA \$1,240

MEZCAL

DANZANTES JOVEN
COPA \$470 | BOTELLA \$4,660

DANZANTES REPOSADO
COPA \$520 | BOTELLA \$5,152

AMARAS JOVEN ESPADIN
COPA \$200 | BOTELLA \$2,004

AMARAS REPOSADO ESPADIN
COPA \$220 | BOTELLA \$2,160

AMARAS CUPREATA JOVEN
COPA \$315 | BOTELLA \$3,116

400 CONEJOS JOVEN
COPA \$180 | BOTELLA \$1,784

400 CONEJOS REPOSADO
COPA \$220 | BOTELLA \$2,160

DE LA CASA CANNABIS
COPA \$140 | BOTELLA \$1,400

DE LA CASA AÑEJO
COPA \$140 | BOTELLA \$1,400

DE LA CASA REPOSADO EN P.
COPA \$140 | BOTELLA \$1,400

DE LA CASA JOVEN ES.
COPA \$140 | BOTELLA \$1,400

MONTE LOBOS ESPADIN
COPA \$270 | BOTELLA \$2,700

DE LA CASA JOVEN TO.
COPA \$140 | BOTELLA \$1,400

DE LA CASA JOVEN CU.
COPA \$140 | BOTELLA \$1,400

BRANDY | COGNAC

TORRES 5
COPA \$95 | BOTELLA \$876

TORRES 10
COPA \$145 | BOTELLA \$1,300

TORRES 20
COPA \$465 | BOTELLA \$4,276

TERRY CENTENARIO
COPA \$155 | BOTELLA \$1,400

HENENSSY V.S.O.P.
COPA \$575 | BOTELLA \$5,328

HENNESSY V.S.
COPA \$405 | BOTELLA \$3,740

HENNESSY XO
COPA \$1,812 | BOTELLA \$15,765

MARTELL V.S.O.P.
COPA \$435 | BOTELLA \$4,020

RON

MATUSALEM GRAN RESERVA
COPA \$165 | BOTELLA \$1,608

MATUSALEM CLÁSICO
COPA \$130 | BOTELLA \$1,268

ZACAPA XO
COPA \$950 | BOTELLA \$9,226

ZACAPA 12 AÑOS
COPA \$280 | BOTELLA \$2,792

ZACAPA 23 AÑOS
COPA \$415 | BOTELLA \$4,140

HAVANA 7 AÑOS
COPA \$175 | BOTELLA \$1,628

BACARDI BLANCO
COPA \$99 | BOTELLA \$865

MALIBU
COPA \$98 | BOTELLA \$868

APPLETON ESTATE
COPA \$100 | BOTELLA \$750

GINEBRA

BEEFEATER

COPA \$150 | BOTELLA \$1,122

BOMBAY

COPA \$155 | BOTELLA \$1,524

THE LONDON 1

COPA \$320 | BOTELLA \$3,152

TANQUERAY

COPA \$185 | BOTELLA \$1,848

DIEGA

COPA \$130 | BOTELLA \$1,600

VODKA

SMIRNOFF

COPA \$70 | BOTELLA \$808

SMIRNOFF TAMARINDO

COPA \$70 | BOTELLA \$836

STOLICHNAYA

COPA \$120 | BOTELLA \$1,180

ABSOLUT AZUL

COPA \$120 | BOTELLA \$1,160

BELVEDERE

COPA \$310 | BOTELLA \$2,880

WHISKY

J.W BLUE LABEL

COPA \$1,908 | BOTELLA \$17,886

J.W 18 AÑOS

COPA \$1,044 | BOTELLA \$10,115

J.W GREEN LABEL

COPA \$665 | BOTELLA \$6,160

J.W GOLD LABEL

COPA \$495 | BOTELLA \$4,936

J.W BLACK LEBEL

COPA \$370 | BOTELLA \$3,672

J.W. RED LABEL

COPA \$145 | BOTELLA \$1,328

MACALLAN 12 AÑOS

COPA \$645 | BOTELLA \$5,956

MACALLAN 15 AÑOS

COPA \$1,251 | BOTELLA \$11,281

BUCHANAN´12

COPA \$310 | BOTELLA \$3,072

BUCHANAN´18

COPA \$745 | BOTELLA \$7,404

LICORES

LICOR 43

COPA \$190 | BOTELLA \$1,760

BAILEYS

COPA \$110 | BOTELLA \$1,420

ANÍS CADENAS

COPA \$135 | BOTELLA \$1,316

SAMBUCA NEGRO

COPA \$135 | BOTELLA \$1,312

JÄGERMEISTER

COPA \$180 | BOTELLA \$1,660

DISARONNO

COPA \$200 | BOTELLA \$1,852

CHAMPAGNE

MOET BRUT

BOTELLA \$5,508

MOET ICE IMPERIAL

BOTELLA \$6,964

MOET NECTAR IMPERIAL

BOTELLA \$5,392

MINI MOET

BOTELLA \$1,480

VINO TINTO

LA CETTO

CABERNET SAUVIGNON
COPA \$274 | BOTELLA \$636

MERLOT
COPA \$274 | BOTELLA \$636

TEMPRANILLO
COPA \$274 | BOTELLA \$636

BLANC DE ZINFANDEL
COPA \$266 | BOTELLA \$616

PETITE SIRAH
COPA \$274 | BOTELLA \$636

CASA MADERO

CASA MADERO 3 V
BOTELLA \$2,020

CASA MADERO 2 V
BOTELLA \$1,485

CASA MADERO V
BOTELLA \$1,480

CASA MADERO MERLOT
BOTELLA \$1,988

CASA MADERO SYRAH
BOTELLA \$1,988

MATARROMERA

MATARROMERA CRIANZA
BOTELLA \$3,364

MATARROMERA RESERVA
BOTELLA \$6,556

MONTE XANIC

CABERNET SYRAH
BOTELLA \$1,368

CABERNET MERLOT
BOTELLA \$2,110

MERLOT
BOTELLA \$2,110

CHENIN COLOMBARD
BOTELLA \$1,292

CHENIN CHARDONNAY
BOTELLA \$2,260

OTRAS CASAS

ALION
BOTELLA \$6,955

PAGO DE LOS CAPELLANES

ROBLE
BOTELLA \$2,033

CRianza
BOTELLA \$3,103

EMILIO MORO
BOTELLA \$2,344

PATA NEGRA
BOTELLA \$1,017

BALERO
BOTELLA \$1,177

DIAMANTE
BOTELLA \$1,284

VINO ESPUMOSO

CHAMPBRULE
BOTELLA \$808

ANDRÉ
BOTELLA \$880

PATA NEGRA
BOTELLA \$803

TIERRA DE ÁNGELES
BOTELLA \$803

COCTELERÍA CLÁSICA

MOJITO | \$179

MARGARITA | \$169

PIÑA COLADA | \$192

GIN TONIC | \$260

APEROL SPRITZ | \$226

PALOMA | \$157

TEQUILA SUNRISE | \$180

RUSO BLANCO | \$120

RUSO NEGRO | \$130

CARAJILLO | \$212

CARAJILLO ARTESANAL | \$215

MARTINI SECO | \$290

TINTO DE VERANO | \$198

COCTELERÍA DE LA CASA

BUGA-GIN | \$227

DAMASQUINA | \$248

TEPATZIN | \$225

BESO AMARGO | \$210

SANTA GUAYABA | \$214

CANTERA | \$218

BEBIDAS SIN ALCOHOL

NARANJADA | \$63

LIMONADA | \$63

CONGA | \$118

PIÑADA | \$122

PANTERA ROSA | \$126

MOJITO SIN ALCOHOL | \$106

COCA-COLA | \$58

COCA-COLA LIGHT | \$58

FRESCA | \$58

YOLI | \$58

AGUA CIEL | \$49

AGUA MINERAL PERRIER | \$97

AGUA MINERAL SAN PELLEGRINO | \$90



DE CANTERA Y PLATA
HOTEL BOUTIQUE