

PADELA

➤ COCINA REGIONAL ≪

PADELA

⇒ COCINA REGIONAL ⇐

Comida / Cena

ENTRADAS

EMPANADAS DE CHAYA (4)

Masa con chaya, rellena de queso de bola, concassé de tomate frito, montada con cebolla encurtida, chaya frita y gajo de tomate para decorar.

\$180

GARNACHAS DE CHICHARRON (4)

Tortilla frita, montada con frijol y chicharrón guisado, aceite de ajo, salsa de tomate verde asado, cebolla y cilantro.

\$150

QUESO DE BOLA RELLENO (3)

Quesitos rellenos con carne molida de cerdo guisada con alcaparras, pasitas, sal y pimienta. Montados sobre espejo de col con azafrán y concassé de tomate.

\$230

GUACAMOLE

Aguacate con cebolla, jitomate, limón, cilantro, acompañado con totopos, decorado con semillas de calabaza y chaya frita.

\$220

Con camarón

\$320

CEVICHE DE CAMARÓN O PESCADO

Marinado en jugo de naranja agria y salsa de axiote, servido con cebolla morada, trozos de piña, pepino, decorado con brotes de cilantro, rábano y sandía.

\$320

SOPAS Y ENSALADAS

ENSALADA MIXTA

Mix de lechugas, rábano, cebolla morada, pepino, tomate, semillas de calabaza, acompañada con vinagreta de miel, aceite de oliva, cilantro y jugo de lima.

\$250

SOPA DE LIMA

Mix de pimientos, cebolla, guisada con aceite de ajo, jugo de lima, trozos de pollo, montada con tortilla frita.

\$180

PADELA

⇒ COCINA REGIONAL ⇐

Comida / Cena

SOPAS Y ENSALADAS

SOPA DE TORTILLA

Tortilla frita, frijol y chicharrón guisado con hierbabuena, aceite de ajo, salsa de tomate verde asado, cebolla y cilantro. **\$190**

PLATOS FUERTES

TACOS DE COCHINITA PIBIL (3)

3 piezas de tortilla de maíz hechas a mano, acompañadas de cebolla morada encurtida y gajos de naranja agria asada con manteca de cerdo. **\$350**

TACOS DE POC CHUC(3)

3 piezas de tortilla hechas a mano untadas con frijol, lomo de cerdo marinado con naranja agria, recado blanco, servido con longaniza de Valladolid, cebolla tatemada y guacamole. **\$348**

RIBEYE TACOS (3)

Tortillas de maíz hechas a mano con frijoles refritos, servidas con pico de gallo, jitomate asado, decoradas con rábano y cilantro. **\$410**

SALMÓN EN SALSA AXIOTE

Salmón marinado con sal, pimienta y jugo de naranja agria. Sobre espejo de salsa de axiote y miel, acompañado de puré de papa con cebollín, decorado con chaya frita y rábano. **\$480**

ATÚN AL PASTOR

Atún marinado con recado rojo y naranja agria, acompañado de piña tatemada y puré de papa. Decorado con cilantro fresco y rábano. **\$450**

PAPADZULES (3)

3 piezas de tortillas rellenas con huevos duros, bañadas con salsa de pepita, concassé de tomate frito y decorados con chaya. **\$380**

PECHUGA CROCANTE

Empanizada, marinada con sal, pimienta y limón, bañada en salsa de queso. **\$320**

CAMARONES AL RECADO ROJO

Camarones salteados en recado rojo, adobo tradicional de achiote y especias, acompañados de arroz y vegetales al sartén. **\$296**

PADELA

⇒ COCINA REGIONAL ⇐

Comida / Cena

POOL SNACKS

HAMBURGUESA DE RES MIKASA

Pan brioche, queso americano, tomate, lechuga, cebolla y pepinillos, acompañada de mix de papas y camote.

\$340

CLUB SANDWICH

Pan artesanal, pollo, jamón, tomate, lechuga, mix de papas y camote.

\$320

FISH AND CHIPS

Róbalo rebozado, papas fritas, salsa tártara y vinagre de malta.

\$320

POSTRES

DULCE DE CALABAZA

Calabaza cocida con piloncillo y canela, montada con un crumble de galleta y semillas de calabaza.

\$180

ARROZ CON LECHE

Arroz cocido con leche, canela, cáscara de limón y decorado con canela en polvo.

\$160

MANJAR DE COCO

Coco rayado cocinado con leche, canela, decorado con cereza y arena de coco seco.

\$180