



Yogures y muesli Jugos

COPA DE YOGUR

Con frutos del bosque

COPA DE YOGUR

Con avena, piña y menta fresca

MUESLI

Con plátano y yogur griego

MUESLI

Con compota de macedonia de frutas

JUGO RICO EN VITAMINA A

Naranja, zanahoria y jengibre

JUGO ANTIOXIDANTE

Piña, plátano y papaya

JUGO VERDE

Melón verde, chía, pepino y espinaca

Tostadas

BASE DE FRIJOLES

Chorizo y huevo frito

BASE DE CREMA

Maní y frutos rojos

BASE QUESO CREMA

Pavo y espinacas

BASE DE NUTELLA

Plátano y nuez

Omelettes y huevos

OMELETTE AL GUSTO

Queso, jamón, tomate, cebolla, espinaca, pimienta morrón y champiñones

HUEVO BENEDICTINOS

Pochados sobre un muffin inglés con lomo canadiense y salsa holandesa

OMELETTE DE CLARAS

Jamón de pavo, tomates, champiñones, pimientos y queso ricotta

HUEVOS RANCHEROS

Huevos fritos con jalapeño, cebolla y salsa roja

Rincón mexicano

CHILAQUILES

En salsa verde o roja, acompañados de frijoles

PUNTAS DE RES

Acompañadas de queso panela

Bagels y sándwiches

BAGEL DE SALMÓN

Salmón ahumado y queso crema

SÁNDWICH DE ATÚN

Atún, mayonesa, tomate y lechuga

SÁNDWICH MIXTO

* Elige tu bagel: natural, integral, con ajonjolí y parmesano * Elige tu pan de molde: blanco, integral y multi grano

Waffles y hotcakes

HOTCAKE

Con tocino crujiente

pasión


WAFFLE


Con salsa de chocolate y crema chantilly

HOTCAKE

Con compota de mango y fruta de la

 Plátano libre de gluten

 Plátano vegetariano

 Alimento crudo

PALLADIUMHOTELGROUP.COM

Yoghurt & muesli Juice

CUP OF YOGURT

With berries

CUP OF YOGURT

With oats, pineapple and fresh mint

MUESLI

With banana and Greek yoghurt

MUESLI

With fruit compote

VITAMIN A JUICE

Orange, carrot and ginger

ANTIOXIDANT JUICE

Pineapple, banana and papaya

GREEN JUICE

Honeydew melon, chia seeds, cucumber and spinach

Toast

BEANS

Sausage and fried egg

CREAM CHEESE

Turkey and spinach

PEANUT BUTTER AND MIXED FRUIT

NUTELLA

Banana and walnut

Omelettes & eggs

OMELETTES

Choose your bread: cheese, ham, tomato, onion, spinach, pepper and mushroom

EGG WHITE OMELETTE

Turkey, tomato, mushrooms, peppers and ricotta cheese

EGGS BENEDICT

Poached eggs over an English muffin, Canadian bacon and Hollandaise sauce

RANCHERO EGGS

Fried egg with jalapeño pepper, onion and salsa

Mexican corner

CHILAQUILES

In red or green salsa with beans

BEEF STRIPS

With panela cheese

Bagels & sandwiches

SMOKED SALMON AND CREAM CHEESE

MIXED SANDWICH

TUNA SANDWICH

Tuna, mayonnaise, tomato and lettuce

* Bagel varieties: plain, wholewheat, sesame and Parmesan cheese * Choose your bread: white, wholewheat wheat and multigrain

Waffles & hotcakes

HOTCAKE

With crispy bacon


HOTCAKE

With mango and passion fruit compote

WAFFLE

With chocolate sauce and whipped cream

 Gluten free dish

 Vegetarian dish


 Raw food

PALLADIUMHOTELGROUP.COM

Yoghourt et muesli Jus



BOL DE YOGHOURT 
Nature avec des fruits rouges

CUP OF YOGURT
Avec de l'avoine, de l'ananas et de la menthe fraîche

MUESLI 
Avec de la banane et du yoghurt grec

MUESLI 
Avec de la compote de fruits

JUS RICHE EN VITAMINE A  
Orange, carotte et gingembre

JUS ANTIOXYDANT  
Ananas, banane et papaye

JUS VERT  
Melon vert, chia, concombre et épinard

Pains grillés


PAIN GRILLÉ
Accompagné de haricots, chorizo et un œuf frit

PAIN GRILLÉ
Avec de fromage à la crème, dinde et épinards

PAIN GRILLÉ
Avec beurre de cacahouètes et fruits rouges


PAIN GRILLÉ
Accompagné de Nutella, banane et noix

Omelettes et œufs

OMELETTE 
Préparée à votre goût: fromage, jambon, tomate, oignon, épinards, piment doux et champignons

OMELETTE AUX BLANCS D'ŒUFS 
Jambon de dinde, tomates, champignons, poivrons et fromage ricotta

ŒUFS BÉNÉDICTINE
Œufs pochés, muffin anglais, bacon de dos et sauce hollandaise

ŒUFS « RANCHEROS » 
Œufs frits, jalapeño, oignons et sauce rouge

Coin mexicain

CHILAQUILES
En sauce verte ou rouge accompagnés de haricots

POINTES DE BŒUF 
Accompagnées de fromage panela

Bagels et sandwiches

BAGEL AU SAUMON
Saumon fumé, fromage à la crème

SANDWICH AU THON
Thon, mayonnaise, tomate et laitue

SANDWICH MIXTE




* Bagel: nature, complet, sésame et parmesan * Pain de mie: blanc, complet et y multigrain

Waffles et pancakes

PANCAKE
Accompagné de lard croustillant

WAFFLE
Nature avec sauce chocolat et crème chantilly

PANCAKE
Accompagné de compote de mangue et fruit de la passion

 Assiette sans gluten
 Assiette végétarienne
 Aliment cru

PALLADIUMHOTELGROUP.COM

Joghurt und Müsli · Säfte

JOGHURT IM GLAS 
Mit Waldbeeren

JOGHURT IM GLAS
Mit Hafer, Ananas und frischer Minze

MÜSLI 
Mit Banane und griechischem Joghurt

MÜSLI 
Mit gemischtem Früchtekompott

SAFT MIT VIEL VITAMIN A  
Orangen, Karotten und Ingwer

SAFT MIT  
ANTIOXIDIERENDER WIRKUNG
Ananas, Banane und Papaya

GRÜNER SAFT  
Grüne Melone, Chia, Gurke und Spinat

Toast

BASIS AUS BOHNEN
Paprikawurst und Spiegelei

BASIS AUS RAHMKÄSE
Pute und Spinat

BASIS AUS SAHNE
Erdnuss und rote Früchte

BASIS AUS NUTELLA
Bananen und Walnüsse

Omeletts und Eierspeisen

OMELETTS NACH BELIEBEN 
Käse, Schinken, Tomate, Zwiebel, Spinat,
rote Paprika und Champignons

EIWEISSOMELETT 
Putenschinken, Tomaten, Champignons,
Paprika und Ricotta-Käse

EGGS BENEDICT
Pochiert, auf einem englischen Muffin mit
kanadischem Speck und Sauce Hollandaise

**EIER NACH
MEXIKANISCHER BAUERNART** 
Spiegeleier mit Jalapeño-Chili, Zwiebel
und roter Sauce

Mexikanischer Bereich

CHILAQUILES
An grüner oder roter Sauce, serviert mit
Bohnen

RINDFLEISCHSPITZEN 
Serviert mit Panela-Frischkäse

Bagels und Sandwiches

LACHS-BAGEL
Räucherlachs und Rahmkäse

THUNFISCH-SANDWICH
Thunfisch, Mayonnaise, Tomate und
Blattsalat

GEMISCHTES SANDWICH

* Bagels: normal, Vollkorn, Sesam und Parmesan * Brot: Weiß, Vollkornweizen und Mehrkorn

Waffeln und Pfannkuchen

PFANNKUCHEN
Mit knusprigem Speck

WAFFEL
Mit Schokoladensauce und Crème
Chantilly

PFANNKUCHEN
Mit Kompott aus Mango und
Passionsfrucht

 Glutenfreies Gericht
 Vegetarisches Gericht
 Rohes Nahrungsmittel

PALLADIUMHOTELGROUP.COM



THE
NEST

ENTRADAS

POKE BOWL DE ATÚN 🐟

Arroz gohan, atún fresco macerado en salsa ponzu, mouse de aguacate, tomate cherry, cebolla morada, encurtido de hongos, pepino y topping furikake

PALITOS DE POLLO Y BACON

Servidos con salsa gorgonzola

ESPECIAL DEL CHEF

FILET MIGNON 🍷

A la parrilla, acompañado con vegetales, guacamole y rajas poblanas

STARTERS

TUNA POKE BOWL 🐟

Gohan rice, fresh tuna marinated in ponzu sauce, avocado, cherry tomatoes, red onion, pickled mushrooms, cucumber and furikake topping

CHICKEN FINGERS AND BACON

Served with gorgonzola sauce

CHEF'S SPECIAL

FILET MIGNON 🍷

Grilled, served with vegetables, guacamole and rajas poblanas

ENTRÉES

POKE BOWL AU THON 🐟

Riz gohan, thon frais macéré dans une sauce ponzu, mousse d'avocat, tomates cerises, oignons rouges, champignons marinés et concombre et topping furikake

BÂTONNETS DE POULET ET BACON

Houmous traditionnel de pois chiche avec pain pita et croutons de betterave

SPÉCIAL DU JOUR

VIANDES 🍷

Grillé et accompagné de légumes, guacamole et bandelettes de piment poblano

VORSPEISEN

POKÉ-BOWL AUS THUNFISCH 🐟

Gohan (weißer Reis), frisch, in Ponzu-Sauce eingelegter Thunfisch, Avocado-Mousse, Cherrytomaten, rote Zwiebel, eingelegte Pilze und Gurke, bestreut mit Furikake-Gewürz

MIT SPECK UMWICKELTE HÄHNCHENSTREIFEN

Serviert mit Gorgonzola-Sauce

SPEZIALITÄTEN DES CHEFKOCHS

FILET MIGNON 🍷

Vom Grill, serviert mit Gemüse, Guacamole und grünen Chilis aus Puebla

*Pregunta a tu mesero acerca de nuestra oferta diaria de pescados a la plancha y carnes al grill

*Ask your waiter about our grilled meat cuts and fish of the day

*Consultez votre serveur pour connaître notre offre quotidienne de poissons grillés et viandes sur le grill

*Erkundige dich bei deinem Kellner nach unserem täglichen Angebot an gegrilltem Fisch und Fleisch

🍷 Pláttillo libre de gluten / Gluten free dish / Assiette sans gluten / Glutenfreies Gericht

🌱 Pláttillo vegetariano / Vegetarian dish / Assiette végétarienne / Vegetarisches Gericht

🐟 Alimento crudo / Raw food / Aliment cru / Rohes Nahrungsmittel

ENTRADAS

POKE BOWL DE RES 🐟

Arroz gohan, tataki de res, rúcula, rábano, pimientos y cebolla al chipotle

HUMMUS 🌱

Tradicional hummus de garbanzo con pan de pita y crotones de betabel

Salsa a elegir: vinagreta italiana, soya y sriracha

ESPECIAL DEL CHEF

FISH AND CHIPS

Tiras de pescado rebozadas, acompañadas con papas fritas y aderezo de alcaparras

STARTERS

BEEF POKE BOWL 🐟

Gohan rice, beef tataki, arugula, radish, peppers and chipotle onions

HUMMUS 🌱

Traditional chickpea hummus with pita bread and beet croutons

Choose your sauce: Italian vinaigrette, soy sauce and sriracha

CHEF'S SPECIAL

FISH AND CHIPS

Fillets of breaded fish served with French fries and caper sauce

ENTRÉES

POKE BOWL DE BŒUF 🐟

Riz gohan, tataki de bœuf, roquette, radis, poivrons et oignons au chipotle

HOUMOUS 🌱

Houmous traditionnel de pois chiche avec pain pita et croutons de betterave

Choix de sauces : vinaigrette italienne, soja et sriracha

SPÉCIAL DU JOUR

FISH AND CHIPS

Lamelles de poisson panées accompagnées de frites avec assaisonnement aux câpres

VORSPEISEN

POKÉ-BOWL AUS RINDFLEISCH 🐟

Gohan (weißer Reis), Rindfleisch-Tataki, Rucola, Rettich, Paprikas und Chipotle-Zwiebeln

HUMMUS 🌱

Traditioneller Hummus aus Kichererbsen mit Pita-Fladenbrot und Croûtons aus Roter Bete

Saucen nach Wahl: italienische Vinaigrette, Soja oder Sriracha

SPEZIALITÄTEN DES CHEFKOCHS

FISH AND CHIPS

Panierte Fischfilet-Streifen mit Pommes frites, serviert mit Kapern

*Pregunta a tu mesero acerca de nuestra oferta diaria de pescados a la plancha y carnes al grill

*Ask your waiter about our grilled meat cuts and fish of the day

*Consultez votre serveur pour connaître notre offre quotidienne de poissons grillés et viandes sur le grill

*Erkundige dich bei deinem Kellner nach unserem täglichen Angebot an gegrilltem Fisch und Fleisch

🌱 Platillo libre de gluten / Gluten free dish / Assiette sans gluten / Glutenfreies Gericht

🌱 Platillo vegetariano / Vegetarian dish / Assiette végétarienne / Vegetarisches Gericht

🐟 Alimento crudo / Raw food / Aliment cru / Rohes Nahrungsmittel

ENTRADAS

POKE BOWL DE PULPO

Arroz gohan, pulpo al ajillo, apio, brotes de soya, cebolla laminada y ajonjolí

CROQUETAS DE JAMÓN

Clásicas croquetas de jamón con salsa chipotle

ESPECIAL DEL CHEF

COSTILLAS DE CERDO BBQ

Costillas tradicionales con papa gajo

STARTERS

OCTOPUS POKE BOWL

Gohan rice, octopus with garlic, celery, bean sprouts, onions and sesame

HAM CROQUETTES

Classic ham croquettes with chipotle sauce

CHEF'S SPECIAL

BBQ PORK RIBS

Traditional ribs with wedge potatoes

ENTRÉES

POKE BOWL DE POULPE

Riz gohan, poulpe à l'ail, céleri, pousses de soja, lamelles d'oignons et sésame

CROQUETTES DE JAMBON

Avec sauce chipotle

SPÉCIAL DU JOUR

CÔTES DE PORC SAUCE BARBECUE

Côtes traditionnelles avec quartiers de pommes de terre

VORSPEISEN

POKÉ-BOWL AUS OKTOPUS

Gohan (weißer Reis), Oktopus an Knoblauch, Sellerie, Sojasprossen, dünne Zwiebelscheiben und Sesam

SCHINKEN-KROKETTEN

Klassische Schinken-Kroketten mit Chipotle-Sauce

SPEZIALITÄTEN DES CHEFKOCHS

SPARERIBS VOM GRILL

Traditionelle Schweinerippchen mit Kartoffelschnitzen

*Pregunta a tu mesero acerca de nuestra oferta diaria de pescados a la plancha y carnes al grill

*Ask your waiter about our grilled meat cuts and fish of the day

*Consultez votre serveur pour connaître notre offre quotidienne de poissons grillés et viandes sur le grill

*Erkundige dich bei deinem Kellner nach unserem täglichen Angebot an gegrilltem Fisch und Fleisch

 Platillo libre de gluten / Gluten free dish / Assiette sans gluten / Glutenfreies Gericht

 Platillo vegetariano / Vegetarian dish / Assiette végétarienne / Vegetarisches Gericht

 Alimento crudo / Raw food / Aliment cru / Rohes Nahrungsmittel

PALLADIUMHOTELGROUP.COM

ENTRADAS

POKE BOWL DE SALMÓN

Arroz gohan, salmón ahumado, huevo cocido, cebollín, eneldo y chía

VOLOVÁN DE VEGETALES

Volován de hojaldre con espinacas, puerro y champiñones

ESPECIAL DEL CHEF

POLLO CON LIMÓN AL CILANTRO

Pechuga de pollo crujiente, horneada con marinado de limón, cilantro y ajo con arroz salteado

STARTERS

SALMON POKE BOWL

Gohan rice, smoked salmon, hard-boiled egg, chives, dill and chia

VEGETABLE VOL-AU-VENT

Puff pastry filled with spinach, leek and mushroom

CHEF'S SPECIAL

CHICKEN WITH LEMON AND CILANTRO

Crispy baked chicken breast with lemon, cilantro and garlic, served with fried rice

ENTRÉES

POKE BOWL AU SAUMON

Riz gohan, saumon fumé, œufs à la coque, ciboulette, aneth et graines de chia

VOL-AU-VENT DE LÉGUMES

Vol-au-vent garni aux épinards, poireaux et champignons

SPÉCIAL DU JOUR

POULET AU CITRON À LA CORIANDRE

Poitrine de poulet croustillante au four, marinée avec citron, coriandre et ail accompagnée de riz poêlé

VORSPEISEN

POKÉ-BOWL AUS LACHS

Gohan (weißer Reis), geräucherter Lachs, gekochtes Ei, Schnittlauch, Dill und Chia

VEGETARISCHE BLÄTTERTEIGPASTETE

Blätterteigpastete mit Spinat, Lauch und Champignons

SPEZIALITÄTEN DES CHEFKOCHS

ZITRONEN-KORIANDER-HÄHNCHEN

Knusprig gebackene Hähnchenbrust an Marinade aus Zitrone, Koriander und Knoblauch, serviert mit gebratenem Reis

*Pregunta a tu mesero acerca de nuestra oferta diaria de pescados a la plancha y carnes al grill

*Ask your waiter about our grilled meat cuts and fish of the day

*Consultez votre serveur pour connaître notre offre quotidienne de poissons grillés et viandes sur le grill

*Erkundige dich bei deinem Kellner nach unserem täglichen Angebot an gegrilltem Fisch und Fleisch

🌾 Platillo libre de gluten / Gluten free dish / Assiette sans gluten / Glutenfreies Gericht

🌱 Platillo vegetariano / Vegetarian dish / Assiette végétarienne / Vegetarisches Gericht

🐟 Alimento crudo / Raw food / Aliment cru / Rohes Nahrungsmittel

PALLADIUMHOTELGROUP.COM

ENTRADAS

POKE BOWL DE CAMARÓN CON NOODLES

Pasta noodle, camarón macerado en salsa ponzu, mouse de aguacate, tomate cherry, cebolla morada, encurtido de hongos, pepino y topping furikake

PLATÓN DE QUESO CON ANCHOAS

Plato de queso camembert con anchoas y pimientos asados sobre crotones

ESPECIAL DEL CHEF

ROLLITOS DE BISTEC CON GLASEADO BALSÁMICO

Bistec de res braseado a la parrilla, envuelto con verduras glaseadas en aceite balsámico al romero con puré de verduras

STARTERS

SHRIMP POKE BOWL WITH NOODLES

Noodles, shrimp marinated in ponzu, avocado, cherry tomato, red onion, pickled mushrooms and cucumber with furikake topping

CHEESE PLATE WITH ANCHOVIES

Camembert cheese with anchovies and grilled vegetables, served with crostini

CHEF'S SPECIAL

BEEF ROLLS WITH BALSAMIC REDUCTION

Grilled beef wrapped around vegetables in balsamic reduction, with rosemary and vegetable purée

ENTRÉES

POKE BOWL AUX CREVETTES AVEC NOODLES

Pâtes noodle, crevettes panées, macérées dans une sauce ponzu mousse d'avocat, tomates cerises, oignons rouges, champignons marinés et concombre avec topping furikake

GRANDE ASSIETTE DE FROMAGES AVEC DES ANCHOIS

Assiette de fromages camembert avec anchois et poivrons grillés sur croutons

SPÉCIAL DU JOUR

PETITS ROULEAUX DE BIFTECK NAPPÉS DE BALSAMIQUE

Bifteck braisé au grill placé autour de bâtonnets de légumes nappés d'huile balsamique au romarin avec purée de légumes

VORSPEISEN

POKÉ-BOWL AUS GARNELEN MIT FADENNUDELN

Fadennudeln, in Ponzu-Sauce eingelegte Garnelen, Avocado-Mousse, Cherrytomaten, rote Zwiebeln, eingelegte Pilze und Gurke, bestreut mit Furikake-Gewürz

KÄSETELLER MIT SARDELLEN

Teller mit Camembert-Käse, Sardellen und gebratenen Paprikas auf Croûtons

SPEZIALITÄTEN DES CHEFKOCHS

STEAK-RÖLLCHEN GLASIERT MIT BALSAMICO-ÖL

Gegrilltes Rindersteak, eingewickelt in mit Balsamico-Öl und Rosmarin glasiertem Gemüse mit Gemüsepurée

*Pregunta a tu mesero acerca de nuestra oferta diaria de pescados a la plancha y carnes al grill

*Ask your waiter about our grilled meat cuts and fish of the day

*Consultez votre serveur pour connaître notre offre quotidienne de poissons grillés et viandes sur le grill

*Erkundige dich bei deinem Kellner nach unserem täglichen Angebot an gegrilltem Fisch und Fleisch

🌾 Platillo libre de gluten / Gluten free dish / Assiette sans gluten / Glutenfreies Gericht

🌱 Platillo vegetariano / Vegetarian dish / Assiette végétarienne / Vegetarisches Gericht

🐟 Alimento crudo / Raw food / Aliment cru / Rohes Nahrungsmittel

PALLADIUMHOTELGROUP.COM

ENTRADAS

POKE BOWL VEGETARIANO 🌱

Arroz gohan, portobello asado y macerado en salsa ponzu, mouse de aguacate, tomate cherry, cebolla morada, encurtido de hongos, pepino y topping furikake

TOSTA DE SOLOMILLO

Tosta de solomillo a la sal con queso y naranja confitada

ESPECIAL DEL CHEF

SALMÓN WELLINGTON

Lomo de salmón envuelto en masa de hojaldre, con queso crema y acompañado de espárragos

STARTERS

VEGETARIAN POKE BOWL 🌱

Gohan rice, grilled portobello in ponzu sauce, avocado, cherry tomato, red onion, pickled mushrooms and cucumber with furikake topping

TOAST WITH TENDERLOIN

Toast with salted tenderloin, cheese, and orange confit

CHEF'S SPECIAL

SALMON WELLINGTON

Salmon steak wrapped in puff pastry with cream cheese and asparagus

ENTRÉES

POKE BOWL VÉGÉTARIEN 🌱

Riz gohan, portobello rôti et macéré dans une sauce ponzu, mousse d'avocat, tomates cerises, oignons rouges, champignons marinés et concombre avec topping furikake

TARTINE DE STEAK DE SURLONGE

Tartine de steak de surlonge au sel avec fromage et orange confite

SPÉCIAL DU JOUR

SAUMON WELLINGTON

Filet de saumon habillé de pâte feuilletée avec du fromage à la crème et accompagné d'asperges

VORSPEISEN

POKÉ-BOWL VEGETARISCH 🌱

Gohan (weißer Reis), in Ponzu-Sauce marinierte und gebratene Portobello-Pilze, Avocado-Mousse, Cherrytomaten, rote Zwiebeln, eingelegte Pilze und Gurke, bestreut mit Furikake-Gewürz

TOAST MIT FILETSTEAK

Filetsteak auf Toast mit Käse und kandierter Orange

SPEZIALITÄTEN DES CHEFKOCHS

LACHSFILET WELLINGTON

Lachsfilet im Blätterteig-Mantel mit Rahmkäse, serviert mit Spargeln

*Pregunta a tu mesero acerca de nuestra oferta diaria de pescados a la plancha y carnes al grill

*Ask your waiter about our grilled meat cuts and fish of the day

*Consultez votre serveur pour connaître notre offre quotidienne de poissons grillés et viandes sur le grill

*Erkundige dich bei deinem Kellner nach unserem täglichen Angebot an gegrilltem Fisch und Fleisch

🌱 Platillo libre de gluten / Gluten free dish / Assiette sans gluten / Glutenfreies Gericht

🌱 Platillo vegetariano / Vegetarian dish / Assiette végétarienne / Vegetarisches Gericht

🐟 Alimento crudo / Raw food / Aliment cru / Rohes Nahrungsmittel

PALLADIUMHOTELGROUP.COM

ENTRADAS

POKE BOWL DE POLLO

Arroz gohan, tataki de pollo macerado en salsa ponzu, mouse de aguacate, tomate cherry, cebolla morada, encurtido de hongos, pepino y topping furikake

CÓCTEL DE CAMPECHANA 🐟

Cóctel de camarón, pulpo, jaiba, cilantro y chile serrano

Salsa a elegir: vinagreta italiana, soya y sriracha

ESPECIAL DEL CHEF

LASAGNA DE VERDURAS 🌱

Clásica receta de lasagna de verduras gratinadas con bechamel

STARTERS

CHICKEN POKE BOWL

Gohan rice, chicken tataki marinated in ponzu sauce, avocado, cherry tomato, red onion, pickled mushrooms and cucumber with furikake topping

CAMPECHANA SEAFOOD COCKTAIL 🐟

Cocktail of shrimp, octopus, crab, cilantro and serrano chili

Choose your sauce: Italian vinaigrette, soy sauce and sriracha

CHEF'S SPECIAL

VEGETABLE LASAGNA 🌱

Classic lasagna with gratin vegetables in bechamel

ENTRÉES

POKE BOWL AU POULET

Riz gohan, tataki de poulet macéré dans une sauce ponzu, mousse d'avocats, tomates cerises, oignons rouges, champignons marinés et concombre avec topping furikake

COCKTAIL DE CAMPECHANA 🐟

Cocktail de crevettes avec poulpe et crabe, coriandre et chili serrano

Choix de sauces : vinaigrette italienne, soja et sriracha

SPÉCIAL DU JOUR

LASAGNE AUX LÉGUMES 🌱

Recette classique de lasagne aux légumes, gratinée à la béchamel

VORSPEISEN

POKÉ-BOWL AUS HÄHNCHEN

Gohan (weißer Reis), in Ponzu-Sauce mariniertes Hähnchen-Tataki, Avocado-Mousse Cherrytomaten, rote Zwiebeln, eingelegte Pilze und Gurke, bestreut mit Furikake-Gewürz

MEERESFRÜCHTE-COCKTAIL CAMPECHANA 🐟

Cocktail aus Garnelen, Oktopus, Krebsen, Koriander und Serrano-Chilis

Saucen nach Wahl: italienische Vinaigrette, Soja oder Sriracha

SPEZIALITÄTEN DES CHEFKOCHS

GEMÜSE-LASAGNE

Klassisch zubereitete Lasagne aus gratiniertem Gemüse mit Bechamelsauce

*Pregunta a tu mesero acerca de nuestra oferta diaria de pescados a la plancha y carnes al grill

*Ask your waiter about our grilled meat cuts and fish of the day

*Consultez votre serveur pour connaître notre offre quotidienne de poissons grillés et viandes sur le grill

*Erkundige dich bei deinem Kellner nach unserem täglichen Angebot an gegrilltem Fisch und Fleisch

🌱 Pláttillo libre de gluten / Gluten free dish / Assiette sans gluten / Glutenfreies Gericht

🌱 Pláttillo vegetariano / Vegetarian dish / Assiette végétarienne / Vegetarisches Gericht

🐟 Alimento crudo / Raw food / Aliment cru / Rohes Nahrungsmittel

PALLADIUMHOTELGROUP.COM



THE
NEST

Entradas

ENSALADA NICOISE

Atún, papas, judías verdes, huevos duros, tomates, aceitunas y alcaparras con vinagreta de cilantro

ENSALADA CÉSAR

Clásica ensalada César preparada en vivo

ENSALADA THE NEST

Fresas, nueces caramelizadas, espárragos, lechugas mixtas, vinagreta de framбуesas y queso de cabra

CEVICHE DE DORADO TROPICAL

Ceviche de pescado con piña y mango

TOSTADA DE ATÚN FRESCO

Con cebolla frita crujiente

Crema y sopa

CREMA DE LANGOSTA Y CALABAZA

SOPA DE CAMARÓN ORIENTAL

Platos fuertes

SALMÓN A LA PLANCHA

Sobre puré de zanahoria y champiñones risolados en salsa poblana

HUACHINANGO ZARANDEADO ESTILO TEPIC

Con ensalada de pepino y cilantro en mahonesa de chipotle

CAMARONES ADOBADOS

Sobre puré de plátano y piña rostizada en salsa de guayaba

PECHUGA DE POLLO

Rellena de mouse de mariscos, sobre puré de coliflor, con ensalada de berro y gastrique de balsámico

RIB EYE A LOS TRES CHILES

Con papa gajo y espárragos a la parrilla con salsa de lima

LANGOSTA

A la parrilla o thermidor

Postres




DULCE DE LECHE

PASTEL ÓPERA

MOUSE DE PIÑA COLADA

PASTEL DE ZANAHORIA

BROWNIE DE CHOCOLATE

-  Plático libre de gluten
-  Plático vegetariano
-  Alimento crudo

Starters

NICOISE SALAD

Tuna, potatoes, green beans, hard-boiled eggs, tomatoes, olives and capers with cilantro vinaigrette

CAESAR SALAD

Classic Caesar salad prepared at your table

THE NEST SALAD

Strawberries, caramelized walnuts, asparagus, mixed greens, raspberry vinaigrette and goat cheese

MAHI-MAHI TROPICAL CEVICHE

Fish ceviche with pineapple and mango

FRESH TUNA TOAST

With crispy fried onion

Cream & soup

LOBSTER AND ZUCCHINI CREAM

ORIENTAL SHRIMP SOUP

Main dishes

GRILLED SALMON

Mashed carrots and rissolee mushrooms in salsa poblana

HUACHINANGO ZARANDEADO TEPIC STYLE

With cucumber and cilantro salad in chipotle mayonnaise

MARINATED SHRIMP

Served over mashed banana, with roasted pineapple in guava sauce

STUFFED CHICKEN BREAST

Stuffed with seafood mousse over a mashed cauliflower bed, with watercress salad and balsamic gastrique

TRES CHILES RIB EYE

With wedge potatoes and grilled asparagus with lime sauce

LOBSTER

Grilled or thermidor

Desserts




DULCE DE LECHE 

OPERA CAKE

PIÑA COLADA MOUSE 

CARROT CAKE

CHOCOLATE BROWNIE

-  Gluten free dish
-  Vegetarian dish
-  Raw food

Entrées

SALADE NIÇOISE

Thon, pommes de terre, haricots verts, œufs durs, tomates, olives et câpres avec une vinaigrette à la coriandre

SALADE CÉSAR

Salade César classique préparée à la demande

SALADE THE NEST

Fraises, noix caramélisées, asperges et mélange de laitue avec vinaigrette à la framboise et fromage de chèvre

CEVICHE TROPICAL DE DORADO

Ceviche de poisson à l'ananas et à la mangue

TARTINE DE THON FRAIS

Accompagnée d'oignon frit croustillant

Soupes

VELOUTÉ DE LANGOUSTE ET CITROUILLE

SOUPE ORIENTALE AUX CREVETTES

Plats principaux

SAUMON À LA PLANCHA

Servi sur une purée de carottes et des champignons rissolés dans une sauce « poblana »

HUACHINANGO ZARANDEADO FAÇON TEPIC

Servi avec une salade de concombre et coriandre avec mayonnaise au chipotle

CREVETTES MARINÉES

Servies sur une purée de banane et de l'ananas rôti dans une sauce à la goyave

POITRINE DE POULET FOURRÉE

À la mousse de fruits de mer sur une purée de chou-fleur avec salade de cresson et sauce gastrique

FAUX-FILET AUX TROIS CHILES

Servie avec des quartiers de pommes de terre et des asperges grillées avec sauce au citron vert

HOMARD

Grillé ou thermidor

Desserts




CONFITURE DE LAIT

GÂTEAU OPÉRA

MOUSSE À LA PIÑA COLADA

GÂTEAU AUX CAROTTES

BROWNIE AU CHOCOLAT

-  Assiette sans gluten
-  Assiette végétarienne
-  Aliment cru

Vorspeisen

SALADE NIÇOISE

Thunfisch, Kartoffeln, grüne Bohnen, gekochte Eier, Tomaten, Oliven und Kapern mit Koriander-Vinaigrette

CAESAR-SALAT

Klassischer Caesar-Salat, vor deinen Augen frisch zubereitet

SALAT THE NEST

Erdbeeren, karamellierte Walnüsse, Spargel, gemischter Blattsalat, Himbeer-Vinaigrette und Ziegenkäse

CEVICHE AUS TROPISCHER GOLDBRASSE

Fisch-Ceviche mit Ananas und Mango

TOAST MIT FRISCHEM THUNFISCH

Mit knusprig frittierten Zwiebeln

Cremes und Suppen

LANGUSTEN-KÜRBIS-CREME

ORIENTALISCHE GARNÈLENSUPPE

Hauptgerichte

GEGRILLTER LACHS

Auf Karottenpüree mit gebratenen Champignons an Puebla-Sauce

GEGRILLTER FISCH (RED SNAPPER) NACH TEPIC-ART

Mit Salat aus Gurken und Koriander an Chipotle-Mayonnaise

MARINIERTE GARNELEN

Auf Bananen-Püree mit gegrillter Ananas an Guaven-Sauce

HÄHNCHENBRUST

Gefüllt mit Meeresfrüchte-Mousse, auf Blumenkohl-Püree, mit Kresse und Balsamico-Gastrique

RIB-EYE-STEAK MIT DREI CHILISORTEN

Dazu Kartoffelschnitze und Spargel von der Grillplatte mit Limetten-Sauce

LANGUSTE

Vom Grill oder Thermidor

Desserts

SÜSSE MILCHSPEISE


OPERA-TORTE


PIÑA COLADA-MOUSSE

KAROTTENKUCHEN

BROWNIE

 Glutenfreies Gericht

 Vegetarisches Gericht

 Rohes Nahrungsmittel