



Queso fundido con arrachera



Camarones empanizados

BIEN VENIDOS

*Creado por el chef
Jaime Reynes*

ANTOJOS

ALAMBRE ESPECIAL	\$ 140
Combinación de arrachera, tocino, jamón, cebolla y pimientos, todo esto gratinado con queso mozzarella acompañado de tortillas de harina o de maíz y salsa mexicana.	
HAMBURGUESA DE POLLO	\$ 90
Deliciosa hamburguesa de milanesa de pollo y guacamole, acompañada de papas jalapeñas caseras.	
HAMBURGUESA DE SIRLOIN	\$ 100
Exquisita hamburguesa de sirloin gratinada con queso mozzarella, acompañada de pepinillos y papas francesas.	
TORTA DE PANINI	\$ 120
Deliciosa torta preparada con el tradicional pan italiano ciabatta en combinación de arrachera, queso mozzarella, frijoles, guacamole y un toque de cebollas caramelizadas acompañadas de papas jalapeñas caseras.	
PIZZA CASERA DE ARRACHERA	\$ 100
Deliciosa pizza con arrachera y el tradicional sabor de pimiento rojo, verde, cebolla y queso mozzarella.	
CARNE POLACA	\$ 60
Deliciosa carne polaca preparada con el tradicional toque de la casa, acompañada de totopos.	
SANDWICH DE CARNE POLACA	\$ 50
Sabroso pan multigrano relleno de carne polaca, acompañado de papas jalapeñas caseras.	
ENCHILADAS SUIZAS	\$ 70
Rellenas de pollo, bañadas en deliciosa salsa verde y gratinada.	
ENCHILADAS DE MOLE TABASQUEÑO	\$ 60
Rellenas de pollo, bañadas con mole casero, queso fresco y rajas de cebolla morada.	
QUESO FUNDIDO CON ARRACHERA	\$ 85
Deliciosa arrachera salteada con pimientos y gratinada con queso mozzarella, acompañada de tortillas de harina.	
ENSALADA DE MANZANA CON ATÚN AL CHIPOTLE	\$ 50
Deliciosa ensalada de atún, manzanas, mayonesa y chipotle.	
ORDEN DE HUEVOS	\$ 50
Estrellados, con salchicha, jamón, tocino o la mexicana. (Acompañado de frijoles)	
PAPAS A LA FRANCESA	\$ 25
SALCHICHAS ENDIABLADAS	\$ 50
PALOMITAS DE MICROONDAS	\$ 20
FRESAS CON CREMA	\$ 25

PLATOS FUERTES

MILANESA DE POLLO	\$ 120
Pechuga empanizada de forma crujiente, acompañada de papas y deliciosa ensalada francesa.	
ARRACHERA A LA TAMPIQUEÑA	\$ 150
Combinación de arrachera a la plancha acompañada de dos enchiladas, frijoles refritos y rajas poblanas con crema.	
CAMARONES ENCHIPOTLADOS	\$ 170
Camarones jumbo en salsa chipotle, acompañados de arroz y totopos.	
CAMARONES EMPANIZADOS	\$ 170
Acompañados con ensalada francesa, bañada en vinagreta de balsámico.	
CAMARONES AGRIDULCES	\$ 170
Exquisita combinación de camarones con piña y salsa de la casa, acompañado de arroz blanco.	
PECHUGA DE POLLO A LA POBLANA	\$ 120
Exquisita pechuga bañada en salsa de rajas poblanas y montada en arroz poblano.	

BOTANAS

CAMARONES CURTIDOS	\$ 170
JAMÓN DE PIERNA	\$ 80
JAMÓN SERRANO	\$ 150
MORTADELA	\$ 70
PEPERONI	\$ 80
QUESO DE PORO	\$ 100
QUESO PANELA	\$ 120
QUESO PROVOLONE	\$ 150

MENÚ

BEBIDAS

WHISKYS

	COPA	BOTELLA
BUCHANAN'S MASTER	\$ 110	\$ 1,400
BUCHANAN'S	\$ 90	\$ 1,200
ETIQUETA NEGRA	\$ 90	\$ 1,200
CHIVAS REGAL	\$ 90	\$ 1,200
ETIQUETA ROJA	\$ 70	\$ 800

RONES

ZACAPA CENTENARIO	\$ 90	\$ 1,200
APPLETON STATE	\$ 60	\$ 700
APPLETON SPECIAL	\$ 40	\$ 500
BACARDI SOLERA	\$ 50	\$ 600
BACARDI BLANCO	\$ 40	\$ 500
MALIBU	\$ 30	\$ 400

BRANDYS

TORRES 10	\$ 60	\$ 700
TERRY	\$ 50	\$ 650
AZTECA DE ORO	\$ 45	\$ 600

LICORES Y VODKAS

BAYLE'S	\$ 50	\$ 700
LICOR 43	\$ 50	\$ 700
ABSOLUT	\$ 60	\$ 700
SMIRNOFF	\$ 45	\$ 550
LICOR DE CAFÉ KAHLÚA	\$ 30	\$ 400

VINOS

RIUNITE (Blanco o Tinto 750 ml)	\$ 200
CASILLERO DEL DIABLO (750 ml)	\$ 300
CASILLERO DEL DIABLO (250 ml)	\$ 150
LANCERS (Blanco o Rosado 750 ml)	\$ 200
CONCHA Y TORO (375 ml)	\$ 120
CABERNET SUAVIGNON (375 ml)	\$ 120

TEQUILAS

JULIO AÑEJO	\$ 70	\$1000
JULIO REPOSADO	\$ 60	\$ 800
JULIO BLANCO	\$ 50	\$ 700
HERRADURA REPOSADO	\$ 50	\$ 700
CUERVO TRADICIONAL	\$ 50	\$ 600
CAZADORES	\$ 40	\$ 600
CORRALEJO	\$ 40	\$ 600
JIMADOR	\$ 40	\$ 400

TABAQUERÍA

MARLBOROS BLANCOS	\$ 65
MARLBOROS ROJOS	\$ 65
ENCENDEDOR	\$ 15

CERVEZAS DE BOTELLA

MODELO CRISTAL	\$ 30
NEGRA MODELO	\$ 30
CORONA DE MEDIA	\$ 25

CERVEZA DE LATA

MODELO	\$ 25
SOL	\$ 25

VARIOS

BOONES	\$ 120
CARIBE COOLER	\$ 25
HIELERA	\$ 10

COCTELES

BESO DE ÁNGEL (Kahlúa y leche clavel)	\$ 50
MARGARITA (Tequila, controy y limón)	\$ 50
DESARMADOR (Vodka y jugo de naranja)	\$ 50
PATO LUCAS (Vodka y jugo de uva)	\$ 50
PIÑA COLADA (Ron, leche y calahua)	\$ 50
MEDIAS DE SEDA (Ginebra, leche y granadina)	\$ 45
CHELADA	\$ 35
MICHELADA	\$ 40
JARRA DE MOJITO	Chica \$ 100 Grande \$ 150
JARRA DE SANGRÍA	Chica \$ 130 Grande \$ 180

REFRESCOS

AGUA ½ LITRO	\$ 10
AGUA DE 1 LITRO	\$ 15
JUGOS DEL VALLE	\$ 20
GATORADE	\$ 25
REFRESCOS DE LATA Ó 600ML	\$ 20
(Coca cola, coca light, manzana, fanta, fresca, agua mineral)	
AGUA PARA CAFÉ	\$ 15
LECHE PARA CAFÉ	\$ 20
JARRA DE LIMONADA O NARANJADA PREPARADA	\$ 70
JARRA DE LIMONADA O NARANJADA NATURAL	\$ 60
COPA DE JUGO DE NARANJA	\$ 35
COPA DE LIMONADA O NARANJADA PREPARADA	\$ 35
COPA DE LIMONADA DE NARANJADA NATURAL	\$ 30

(Los whiskys, rones, brandis y vodkas en precio por copeo incluyen un refresco y en precio por botella incluyen cuatro refrescos y una hielera)

¡Buen provecho!



Carretera Villahermosa-Nacajuca km. 6.5, Saloya 2da. Secc.
Tel. (993) 317-93-88

www.quintautohotel.com



Ensalada de atún

