



Menú

HOTEL

TEPALCATES

20

SAN PATRICIO
MELAUQUE

23

DESAYUNOS DE CORTESÍA - COMPLEMENTARY BREAKFAST

ENTRADAS - STARTER PLATE

Avena - oatmeal	54.00
Fruta del día - Fruit of the day	54.00

PRINCIPALES - MAIN DISH

Chilaquiles rojos o verdes	108.00
Red or green chilaquiles	
Chilaquiles rojos o verdes + Pollo o carne	152.00
Chilaquiles + Chicken or beef	
Chilaquiles rojos o verdes + Huevo	138.00
Chilaquiles + Egg	
Huevos al gusto	98.00
Eggs any style	
Molletes dulces o salados	86.00
Sweet or savory molletes	
Molletes con pollo o carne	
Molletes + Chicken or beef	129.00

BEBIDAS DE CORTESÍA - COMPLEMENTARY BEVERAGES

Malteada de fresa – Strawberry milkshake	89.00
Licuada de fresa – Strawberry smoothie	82.00
Licuada de plátano – Banana smoothie	64.00
Jugo de naranja – Orange juice	69.00
Jugo verde – Green juice	54.00
Café – Coffee	54.00
Leche con chocolate - Chocolate milk	39.00
Vaso de leche – Glass of milk	39.00



COMIDAS Y CENAS - LUNCHES AND DINNERS

ENTRADAS - STARTER PLATE

Ceviche Tepalcates	234.00
Camarones, cebolla morada, salsa tipo aguachile. Shrimp, red onion, aguachile sauce.	
Ceviche Negro	224.00
Filete de pescado, cebolla morada, ajo, aceite de oliva y chile pasilla. Fish fillet, red onion, garlic, olive oil and pasilla chili.	
Tacos de Chicharrón (3 piezas)	88.00
Chicharrón, salsa mexicana, salsa verde o roja. Pork crackling, Mexican sauce, green or red salsa.	
Guacamole	128.00
Aguacate, jitomate, cebolla, limón y sal. Avocado, tomato, onion, lime and salt.	
Papas a la francesa	114.00
French fries.	
Papas Gajo	128.00
Potato wedges.	

PRINCIPALES - MAIN DISH

Salmón en salsa de champagne	354.00
Salmón a la plancha, reducción de vino blanco, cebolla, ajo y ensalada de verdes. Grilled salmon, champagne sauce, onion, garlic and green salad.	
Camarones al tequila	254.00
Tequila, crema de coco, cebolla, ajo, puré de camote y piña asada. Shrimp, tequila, coconut cream, onion, garlic, sweet potato purée and roasted pineapple.	
Hamburguesa de camarón	184.00
Camarón, queso amarillo, jitomate, lechuga y cebolla. Shrimp, american cheese, tomato, lettuce, and onion.	
Camarones al gusto	274.00
Shrimp (choice of preparation).	

PRINCIPALES – MAIN DISH

Gorditas de rib eye	348.00
Rib eye a la parrilla, cebolla encurtida, frijoles negros, cilantro y maíz blanco.	
Grilled rib eye, pickled onion, black beans, cilantro and white corn.	
Rib Eye al vino tinto	414.00
Rib Eye, salsa de vino tinto, puré de papa y espárragos.	
Rib Eye with red wine sauce, mashed potatoes and asparagus.	
Pomodoro de chicharrón	234.00
Spaghetti, jitomate, ajo, cebolla, chile guajillo, cilantro y chicharrón prensado.	
Spaghetti, tomato, garlic, onion, guajillo chili, cilantro and pork crackling.	
Pasta fusilli Tepalcates	268.00
Fusilli, camarón, queso cheddar, espinaca y crema.	
Fusilli, shrimp, cheddar cheese, spinach, and cream.	

POSTRES – DESSERTS

Mandarina	84.00
Mandarina, tequila, sal y limón.	
Tangerine, tequila, salt and lime.	
Verrine de chocolate de olla	114.00
Chocolate mexicano, crema inglesa, canela y clavo.	
Mexican chocolate, custard sauce, cinnamon and clove.	
Plátanos flameados	118.00
Reducción de piloncillo, brandy, naranja, anís y mantequilla.	
Piloncillo syrup, brandy, orange, anise and butter.	

BEBIDAS – BEVERAGES

SIN ALCOHOL – WITHOUT ALCOHOL

Limonada 500 ml	52.00
Naranjada 500 ml	52.00
Coca-Cola 355 ml	48.00
Fanta 355 ml	48.00

BEBIDAS - BEVERAGES
SIN ALCOHOL - WITHOUT ALCOHOL

Sprite 355 ml	48.00
Squirt 300 ml	18.00
Gatorade 350 ml	28.00
Agua mineral Lahar 500 ml	52.00

CERVEZAS - BEER

Modelo Especial clara 355 ml	52.00
Modelo Especial oscura 355 ml	52.00
Corona 473 ml	54.00
Colimita 355 ml	74.00

CÓCTELES SIN ALCOHOL - MOCKTAILS

Mora azul	92.00
Beso de Afrodita	88.00

CÓCTELES - COCKTAILS

Negroni	219.00
Martini clásico	209.00
Aperol Spritz	194.00
Cantarito	189.00
Vampiro	169.00
Margarita	164.00
Gin & Tonic	154.00
Paloma	139.00
Mojito	124.00
Cielo Rojo	99.00
Michelada	109.00
Piña Colada	89.00
Daiquiri	79.00
Carajillo	119.00
Beso de Afrodita	164.00
Clericot	144.00

CÓCTELES DE LA CASA – SIGNATURE COCKTAILS

Rosa Mexicano	189.00
Jarabe de rosas, vodka, limón y vermouth rosso.	
Rose syrup, vodka, lime and vermouth rosso.	
Jalistic	179.00
Tequila blanco, pimienta negra, pepino, toronja y agua tónica.	
White tequila, black pepper, cucumber, grapefruit and tonic water.	
Mezcalina Tepalcates	149.00
Jamaica, chile ancho y ceniza de tortilla.	
Hibiscus, ancho chili and tortilla ash.	
Cocada	144.00
Gin, crema de coco, menta y jugo de mango.	
Gin, coconut cream, mint and mango juice.	
Gaviota	134.00
Jarabe de horchata, ron blanco, jarabe de canela, angostura y clara de huevo.	
Horchata syrup, white rum, cinnamon syrup, angostura and egg white.	
Sleepy	164.00
Vodka, crema de coco, limón y jarabe de lavanda.	
Vodka, coconut cream, lime and lavender syrup.	

TEQUILA

	(1 ½ oz)	Botella
Don Julio 70	174.00	2,132.00
1800 Cristalino	154.00	1,644.00
Maestro Dobel Diamante	144.00	1,376.00

WHISKY

	(1 ½ oz)	Botella
Buchanan's 12	158.00	1,779.00
Johnnie Walker Black Label	164.00	1,959.00
Johnnie Walker Red Label	104.00	859.00

Copas incluyen 1 mezclador. Botellas incluyen 4.

Glasses include 1 mixer. Bottles include 4.

VINOS - WINES
BLANCOS - WHITES

	Copa	Botella
Trivento Reserve White Malbec	84.00	294.00
Casillero del Diablo Reserva Chardonnay	144.00	446.00
Concha y Toro Reservado Sauvignon Blanc	84.00	294.00
Viña Maipo	84.00	284.00

TINTOS - REDS

	Copa	Botella
Casa Madero 3V	-	976.00
Benjamín	116.00	364.00
Riunite	94.00	306.00
Concha y Toro Reservado	84.00	294.00
Viña Maipo	84.00	284.00

ESPUMOSOS - SPARKLING

	Copa	Botella
Champrule Brut	116.00	396.00

ROSADOS - ROSÉS

	Copa	Botella
Casillero del Diablo Rosé	134.00	404.00
Bicicleta Pinot Noir Rosé	124.00	368.00
Finca Las Moras	84.00	294.00

