



HOTEL RESTAURANTE —
DAVIMAR
EN EL CORAZÓN DE LA CIUDAD

Desayunos

PARA EMPEZAR

* Plato de frutas \$120	* Orden de pan con requesón \$ 95
* Yogurt con Fruta y granola \$135	* Orden de requesón \$ 60
* Avena c/ Platano ó pan integral con mantequilla . \$120	* Orden de molletes con salsa bandera \$120
* Hot Cakes integrales ó tradicionales \$125	* Orden de frijol con panela . \$ 60
	* Queso fundido con chorizo . \$165

EL CONTINENTAL

EL AMERICANO

* Jugo ó fruta	* Jugo ó fruta
* Pan tostado integral con mermelada y mantequilla	* 2 Piezas de huevo revueltos ó estrellados con Jamón, tocino ó salchicha
* Café, té o leche \$170	* Café, té o leche \$185

EL MEXICANO

EL REGIONAL

* Huevos revueltos con verduras ó rancheros montados en tortilla dorada bañado con verdura guisada \$185	* 2 Piezas de huevo revueltos ó estrellados con nopales, chiliorio ó machaca, frijol y panela \$185
--	---

EL ÉVORA

DESAYUNO PEDRO INFANTE

* Un tamal de elote (frito ó natural) con machaca de res, frijol y panela \$220	* Huevos rancheros (bañados de salsa tatemada) con chorizo frito al lado, frijol refrito y panela \$185
---	---

COMBINACIÓN DEL RANCHO

DESAYUNO SUREÑO

* 2 Pzas. de huevo estrellados o revueltos con colachito de calabaza, tamal de elote dorado, frijol y panela \$185	* Huevos (2) estrellados o revueltos acompañados con chicharrón de cerdo en salsa verde, chilaquiles rojos, frijol refrito y panela . \$185
--	---

EL CHIPILÓN

DE LA GRANJA

* 2 Pzas. de huevo estrellados o revueltos con chilaquiles rojos gratinados, papa rallada, frijol y panela \$185	* Huevos (2) estrellados o revueltos, con fajitas de pollo, chilaquiles rojos o verdes gratinados, frijol y panela \$220
--	--

COMBINACIÓN SINALOENSE

EL MOCORITO

* 2 piezas de huevo estrellado o revuelto con lengua ranchera, chilaquiles verdes frijol y panela \$220	* 2 Pzas. de huevo estrellado o revuelto con chiliorio a la mexicana, quesadilla de maíz ó harina, frijol y panela \$185
---	--

LO TRADICIONAL

* Omelette Davimar (relleno de vegetales al vapor con trocitos de panela,bañado, con crema de chile poblano, acompañado de frijol y panela) \$185
* Orden de tamales de elote (dorados, acompañados de frijol y panela) \$165
* Burritos de machaca (acompañados de frijol y panela) 2 pzas ... \$165

NUESTRA ESPECIALIDAD

* Lengua ranchera jugosa \$235
* Chilaquiles Rojos ó Verdes (con pollo o huevo estrellado, acompañado de frijol) \$165
* Higado de Res Ranchero o encebollado (acompañado de frijol y panela) \$160
* Bistec de res ranchero (acompañado de frijol) \$235

LAS MACHACAS

* De Camarón (con cebolla y chile, acompañado de frijol y panela) \$210
* De Res (con tomate, cebolla y chile, acompañado de frijol y panela) \$185



HOTEL RESTAURANTE —
DAVIMAR
EN EL CORAZÓN DE LA CIUDAD

Comidas y Cenas

ENTRADAS

Nachos con carne \$150
Orden de Guacamole \$155
Queso fundido con chorizo \$165

SOPAS

Consomé de pollo (tiras de pollo desmenuzado) \$135
Sopa de arroz con plátano \$ 70
Sopa de tortilla (tiras de tortilla doradas, trozos de panela, aguacate y chipotle) \$150
Caldo Tlalpeño (garbanzo, calabacita, ejote, papa y pollo) \$165
Consomé de res (con carne y vegetales) \$150
Caldo de asadera y papa (chile poblano y grano de elote) \$140

ENSALADAS

De camarón \$210
De pollo \$185
De atún \$170

PESCADOS Y MARISCOS DE LA REGIÓN

Chicharrones de botete (acompañado de ensalada y arroz a la jardinera) \$245
Camarones al mojo de ajo ó mantequilla (acompañado de ensalada y arroz a la jardinera) \$210
Camarones empanizados (acompañado de ensalada y arroz a la jardinera) \$210
Camarones rancheros (acompañado de arroz rojo y frijol) \$210
Taco Gobernador de camarón (acompañado de ensalada fresca) . \$ 95
Filete de botete (empanizado, a la plancha ó al mojo de ajo) \$245
Filete de pescado al mojo de ajo (acompañado de ensalada y arroz a la jardinera) \$210
Filete de pescado a la Mantequilla ó empanizado (acompañado de ensalada y arroz a la jardinera) \$210

ANTOJITOS

Gorditas de pollo, pata ó res (3) \$165
Pozole de puero \$190
Quesadillas sincronizadas con chorizo o jamón (acompañado de frijol y ensalada) \$140
Enchiladas mexicanas rojas ó verdes con pollo ó res (acompañadas de frijol y ensalada fresca) \$170
Enchiladas suizas rojas ó verdes gratinadas (acompañadas de frijol) \$185
Tostadas de pollo, res ó pata (3) \$165
Tacos dorados flautas (5) rellenas de papa con carne \$165

AVES

Medallón de pollo (bañado con crema de champiñones, acompañado de puré de papa y ensalada tropical) \$225
Pechuga rellena de jamón y queso (bañada con salsa de piña, acompañada de puré de papa y ensalada tropical) \$225
Pollo en salsa de ostión (acompañado de arroz al vapor) \$205
Pechuga de pollo cordon blue (rellena de jamón y queso, empanizada, acompañada de puré de papa y vegetales al vapor) \$225
Chop suey de pollo (acompañado de arroz al vapor) \$225
Chop suey mixto (pollo y camarón acompañado de arroz al vapor) \$240

CARNES

Asado regional (cubos de carne de res y papa guisado con verdura, acompañado de frijol y ensalada fresca) \$210
Rib eye (acompañado de papas francesas, frijol refrito, guacamole y salsa bandera) \$390
Milanesa de res (empanizada, montada en cama de arroz, acompañada de papas a la francesa y ensalada fresca) \$230
Filete a la tampiqueña (corte de filete de cabrería a la plancha acompañado de una enchilada, guacamole, frijol y arroz) \$330
Bistec de res ranchero (acompañado de frijol) \$235

NUESTRO ORGULLO

Filete Davimar (trozos de cabrería a la plancha con cebolla y chile serrano entero, acompañado de quesadilla de harina, frijol y guacamole) \$370
Borrego al horno (trozos de borrego en su jugo) \$295

EMPAREDADOS

Club Sandwich (tocino, pollo, jamón y queso, acompañado de ensalada de papa o papas a la francesa)	\$195
Hamburguesa con papas	\$185

MENÚ SALUDABLE

Rollos vietnamitas	\$195
Pechuga a la plancha	\$195
Avocado toast	\$170
Ensalada del Chef	\$195

MENÚ INFANTIL

Nuggets de pollo	\$160	* Acompañado de papas a la francesa
Dedos de queso	\$160	

BEBIDAS

Jarra de agua (Pepino con Piña, Tamarindo, Limón, Jamaica, Horchata ó Cebada)	\$165	Refrescos embotellados ..	\$ 45
Jarra de Limonada mineral	\$180	Coca light 600 ml ó Sin Azúcar	\$ 50
Vaso de agua (Pepino con Piña, Naranja, Tamarindo, Limón, Jamaica, Horchata ó Cebada)	\$ 60	Bebida sin alimento	\$ 70
Vaso de agua mineral grande (Limón)	\$ 60	Botella de agua 500 ml ..	\$ 30
Licuada de fruta natural	\$ 80	Café, té ó leche	\$ 50
Chocomilk	\$ 70	Malteadas (chocolate, vainilla, fresa)	\$ 95
Jugo de naranja	\$ 65	Chocolate	\$ 65
Jugo de zanahoria	\$ 70	Capuchino regular (vainilla)	\$ 65
Jugo verde (Apio, nopal, piña y naranja)	\$ 75	Frapuchino	\$ 85

EXTRAS

Orden de aguacate	\$ 60	Porción de chilorio	\$ 65
Orden de frijol	\$ 55	Orden de papas a la francesa ..	\$ 65
Porción de tocino	\$ 60	Totopos con salsa	\$ 65
Porción de machaca ..	\$ 75	Orden de requesón	\$ 60

POSTRES

Pie de guayaba	\$ 85
Copa de nieve (vainilla, fresa o chocolate)	\$ 80
Pie de dátil con nuez	\$ 95
Flan casero	\$ 85
Pan dulce	\$ 45

CERVEZAS

Pacífico y Tecate

LICORES

	Botella	Trago
Tequila Maestro Dobel	\$ 900	\$ 95
Vino blanco	\$ 450	
Buchanans 12 Años	\$ 1000	\$ 115
Buchanans 18 Años	\$ 2300	\$ 190
Tequila Don Julio reposado	\$ 1000	\$ 115
Tequila 1800 reposado	\$ 900	\$ 95
Tequila Reserva de la Familia	\$ 3990	\$ 250
Don Julio Añejo 70	\$ 1400	\$ 150
Tequila 1800 añejo	\$ 1200	\$ 130
Licor Baileys	\$ 800	\$ 105
Vodka Absolut	\$ 600	\$ 80

VINO DE MESA

Copa de vino tinto 120	\$100
Copa de vino tinto ó blanco (Riunite, Sangre de Toro, L.A. CETTO)	\$ 90
Botella vino tinto Riunite	\$285

BEBIDAS ALCOHÓLICAS A PARTIR DE LAS 9:00 A.M.

* Los precios de esta carta incluyen impuestos.

Nota: En reuniones sin consumo se cobrarán \$70 p/p como consumo mínimo, otorgando un tiempo de 1 hora.

En servicio a la habitación se cobrará 15% adicional

Todo cambio en platillo tiene un costo adicional

Restaurant Ext. 157
Tel Directo 673 734 0700
Horario: de 7:00 a.m. a 10:30 p.m.



— HOTEL RESTAURANTE —
DAVIMAR
EN EL CORAZÓN DE LA CIUDAD

Menú