



Loto Azul Hotel
Santuario Colibrí

Disfruta los

Sabores

Menú Restaurante

Las imágenes mostradas
en este menú son ilustrativas.



Licuados (300 ml)

Plátano	\$85.00
Fresa	\$85.00
Chocolate	\$90.00
Choco-banana	\$100.00
Malteadas (Vainilla, chocolate)	\$105.00

Jugos Naturales (300 ml)

Naranja	\$75.00
Zanahoria	\$80.00
Verde (Nopal, apio, espinaca)	\$80.00
Energético (Mango, coco, guayaba)	\$80.00
Sano (Naranja, piña, manzana)	\$85.00
Antioxidante (Fresa, betabel, jugo de naranja)	\$90.00

Fruta y Cereales (225 gr)

Bowl de fruta	\$160.00
<i>Mix de frutas de temporada acompañadas con yogurt y granola.</i>	
Bowl de frutos rojos	\$210.00
<i>Fresa, zarzamora, frambuesa, arándano acompañadas de granola y yogurt.</i>	
Avena	\$95.00
<i>Avena de la casa acompañada con plátano y fresas.</i>	

Hot Cakes, Waffles y otras delicias

Hot Cakes (3 pzas)	\$170.00
<i>Acompañados de fresa y plátano.</i>	
Hot Cakes (3 pzas)	\$180.00
<i>Acompañados de huevos fritos con tocino o jamón y miel de maple.</i>	
Pan francés con frutos rojos	\$220.00
<i>3 rebanadas nuestro pan multigrano especial bañados en huevo, canela, vainilla y frutos rojos.</i>	
Waffles (2 pzas)	\$205.00
<i>Con frutos rojos</i>	
Waffles (2 pzas)	\$245.00
<i>Con tocino o salchicha acompañados de miel de maple.</i>	
Molletes naturales (4 pzas)	\$135.00
<i>Con frijoles refritos de la casa, gratinados con queso chihuahua y acompañados de salsa martajada.</i>	
Molletes con chorizo, tocino o jamón (4 pzas)	\$210.00
<i>Con frijoles refritos de la casa, gratinados con queso chihuahua, y puedes acompañarlos de tocino, chorizo o jamón.</i>	
Pan Tomate	\$95.00
<i>Dos rebanadas nuestro delicioso pan multigrano especial tostado, con rebanadas de tomate, aguacate, queso de cabra y aderezado con aceite de olivo extra virgen.</i>	

Omelettes

Simple & fit vegetable **\$195.00**

Claras de huevo con espinaca, cebolla, jitomate y champiñón orgánico con queso panela.

Garden omelette **\$195.00**

Salteado de brócoli, champiñón, pimiento, jitomate mezclado con queso cheedar.

Cheesy omelette **\$210.00**

Mezcla de quesos con jamón, pimientos y cebolla caramelizada.

Colorado omelette **\$230.00**

El rey de los omelette, tocino, jamón, salchicha, cebolla caramelizada, pimiento orgánico y queso cheedar.

Para empezar el día....Huevos!

Huevos al gusto **\$165.00**

Mexicana, tocino, pechuga de pavo, acompañados de frijoles refritos y salsa de la casa.

Huevos cazuela **\$170.00**

2 huevos estrellados en una cazuela de barro con aceite de oliva, ajo, salsa roja de la casa y queso chihuahua gratinado.

Rancheros **\$170.00**

Base de tortilla bañada en salsa roja tradicional, gratinados.

Aporreados **\$190.00**

Auténtico desayuno Vallesano, con la mejor cecina del pueblo.

Con machaca **\$210.00**

Típicos de la zona norte del país, con carne de res seca, acompañados con salsa de la casa.

Chilaquiles

Chilaquiles rojos o verdes

Con huevo **\$155.00**

Con pollo **\$165.00**

Con costilla **\$185.00**

Con cecina **\$210.00**

Con arrachera **\$240.00**





Entradas

- Chicharrón de Rib Eye (300 gr)** **\$660.00**
Trozos de Rib Eye acompañado de pure de papa rústico y nuestra salsa especial, acompañado de tortillas azules.
- Brie en Hojaldre** **\$520.00**
Envuelto en pasta hojaldre horneado, acompañado de una compota de frambuesa y cerezas negras especiadas con mermelada de chile morita.
- Queso Frito** **\$240.00**
Quesillo rebozado en panko con un espejo de cilantro criollo terminado con brotes orgánicos y acompañado de tortillas de harina.
- Burrata** **\$280.00**
Acompañado de jitomates Cherry arcoíris aliñado con aceite de oliva, sazonado con hierbas italianas y albahaca orgánica con un pequeño toque de pesto.
- Dip de alcachofa** **\$330.00**
Corazones de alcachofa salteados con aceite de oliva, espinaca terminada con una ligera crema de queso gorgonzola y acompañado con pan de la casa.
- Alcachofa a los 4 quesos** **\$260.00**
Salsa especial de nuestros mejores quesos horneada y gratinada con queso parmesano.
- Tabla de quesos** **\$645.00**
De nuestra mejor selección de quesos acompañada de jamón serrano sobre una cama de arúgala orgánica con crocante de parmesano, salami, frutos secos, miel de limón.
- Aguachile de Rib Eye** **\$660.00**
Delicioso Rib Eye sobre un espejo de nuestra salsa especial rubia, con brotes de cilantro, cebolla morada laminada y aceite de oliva extravirgen.

Ensaladas

- Ensalada loto azul** **\$250.00**
Corazones de lechuga orejona asada aliñada en aceite de oliva de ajo, sal, pimienta, con un crocante de tocino, fruta de temporada y queso de cabra cubierta de un exquisito aderezo a la miel.
- Ensalada caprese** **\$265.00**
Queso mozzarella fresco, jitomate aliñado y sazonado de hierbas italianas con hojas de albahaca frescas.
- Ensalada de salmón** **\$290.00**
Mix de verdes orgánicos de la región con salmón sellado y acompañado de fruta de temporada, aguacate, arándano y vinagreta de la casa.
- Ensalada César** **\$220.00**
Sutil emulsión de sabores que acompañan anchoas, mostaza Dijon, parmesano y aceite de oliva extra virgen con un toque de limón bañados sobre lechuga orejona tierna y terminado con queso parmesano y crotones.
- Pollo (200 gr)** **\$250.00**
- Camarones (200 gr)** **\$330.00**

Sopas

Sopa de cebolla **\$120.00**

Finas láminas de cebolla, echalott salteadas en aceite de oliva, caramelizadas naturalmente en fondo de res y vino tinto perfumadas con laurel y tomillo gratinadas con queso.

Sopa minestrone **\$150.00**

Delicada y compleja con trozos de pancetta, sofrito de verduras de temporada alubias y pasta elección de la chef terminada con fondo de res perfumada con perejil, apio y cilantro.

Sopa de tortilla del pueblito **\$180.00**

Delicioso caldillo de jitomate escalfado con tortilla, aromatizado sutilmente de epazote, julianas de tortilla acompañado con pollo, chicharrón, queso panela y aguacate.

Crema del día **\$150.00**

Sorpréndete con nuestra crema que el chef prepara para ti, acompañado con crotones y aceite de ajo.

Pastas

Pesto genovese **\$390.00**

Salsa de albahaca fresca, piñones, nuez de castilla, queso parmesano y aceite de oliva extravirgen.

Pasta 4 quesos **\$290.00**

De nuestra mejor selección de quesos mozzarella, brie, parmesano, gorgonzola italiano.

Pasta boloñesa **\$220.00**

Trozos de filete de res con aceite de oliva y echalott en salsa pomodoro.

Pasta Alfredo **\$220.00**

Sutil y ligera con queso parmesano y bechamel

Pasta aglio e olio y peperoncino **\$170.00**

Para los amantes del picante pasta sazonada con peperoncino, aceite de oliva y mantequilla terminada con brotes.

Pasta de funghi **\$170.00**

Champiñones con portobellos salteados con echalott, mantequilla, aceite de oliva al vino blanco y terminados con bechamel.

Risotto funghi **\$420.00**

Salteado de portobello, champiñones, setas, con echalott y cebolla al vino blanco terminado con arroz cremoso y queso parmesano.

Risotto zafferano e gamberetti **\$490.00**

Camarones a la mantequilla cocidos a la perfección con vino blanco y desglasados para hacer un arroz cremoso terminado con queso parmesano.

Risotto asparago **\$390.00**

Salteado con mantequilla y echalott cocidos a la perfección con vino blanco y terminados con queso parmesano y brotes.





Aves

Pechuga a la plancha **\$250.00**

Con hiervas finas acompañado con vegetales salteados y pure de camote

Pescados

Atun con crujiente de ajonjolí **\$310.00**

(200 gr)

Atún sellado sutilmente y servido sobre un espejo de cítricos con ensalada fresca y un toque de arroz

Atun sellado **\$310.00**

Laminas de atún aliñado con aceite de oliva y gotas de limón, acompañadas de ensalada, aguacate, jitomate cherry

Suprema de salmón con miel **\$360.00**

(200 gr)

Filete cocido al horno acompañado con manzana, papa cambray rosa y espárragos, terminado con miel

Tacos estilo baja **\$180.00**

Pescado capeado "estilo Baja California Sur" acompañado de ensalada y guarnición, repollo y dip de mayonesa al chipotle.

Carnes

Rib eye (300 gr) **\$660.00**

Arrachera (300 gr) **\$380.00**

Cecina Vallesana (250 gr) **\$280.00**

Acompañada de chiles toreados, mouse de frijoles, arroz y guacamole con crocante de tortilla.

Filete de res en salsa de **\$320.00**

pimienta rosa

Acompañado de puré de papa rústico con cebollas cambray al vino tinto y esparros al grill.

Molcajete **\$560.00**

Para compartir exquisita carne vallesana, arrachera, cecina, longaniza, fajitas de pollo, costilla de res acompañada de queso panela, nopales asados, cebollas cambray con salsa especial de la casa y tortillas azules hechas a mano

**Todos los cortes llevan una guarnición: guacamole, frijoles, chiles toreados y cebollas asadas.*

Snacks

Tacos dorados	\$150.00
<i>Acompañados de salsa martajada, crema, queso y lechuga.</i>	
Sincronizadas	\$160.00
<i>Acompañadas de salsa mexicana y guacamole.</i>	
Nuggets de pollo	\$380.00
<i>Acompañados de papas a la francesa.</i>	
Alitas BBQ	\$345.00
<i>Acompañadas de pepino, zanahoria y aderezo de la casa</i>	
Club Vegetariano	\$180.00
<i>3 rebanadas de pan multigrano, queso panela, lechuga, germen de alfalfa, papas a la francesa, champiñones y pimientos con cebolla caramelizada.</i>	
Club Sandwich	\$280.00
<i>3 rebanadas de pan multigrano, pollo, jamón, tocino, lechuga, jitomate, aguacate, queso chihuahua y papas a la francesa.</i>	

Chapatas

(Acompañados de papas a la francesa)

Chapata vegetariana	\$220.00
<i>Calabaza, pimientos, aguacate, queso chihuahua, lechuga.</i>	
Chapata 3 quesos	\$225.00
<i>Queso chihuahua, queso mozzarella, queso panela, jitomate, lechuga, pepino, aguacate.</i>	
Chapata de pollo	\$245.00
<i>Pechuga de pollo, queso chihuahua, jitomate, lechuga, pepino, aguacate.</i>	
Chapata de jamón de pavo	\$220.00
<i>Jamón, lechuga, jitomate, aguacate, queso chihuahua</i>	
Chapata de jamón serrano	\$260.00
<i>Jamón serrano, lechuga, jitomate, aguacate, pepino, cebolla, queso chihuahua.</i>	
Chapata de arrachera	\$280.00
<i>Arrachera, queso chihuahua, jitomate, lechuga, pepino, cebolla, aguacate.</i>	

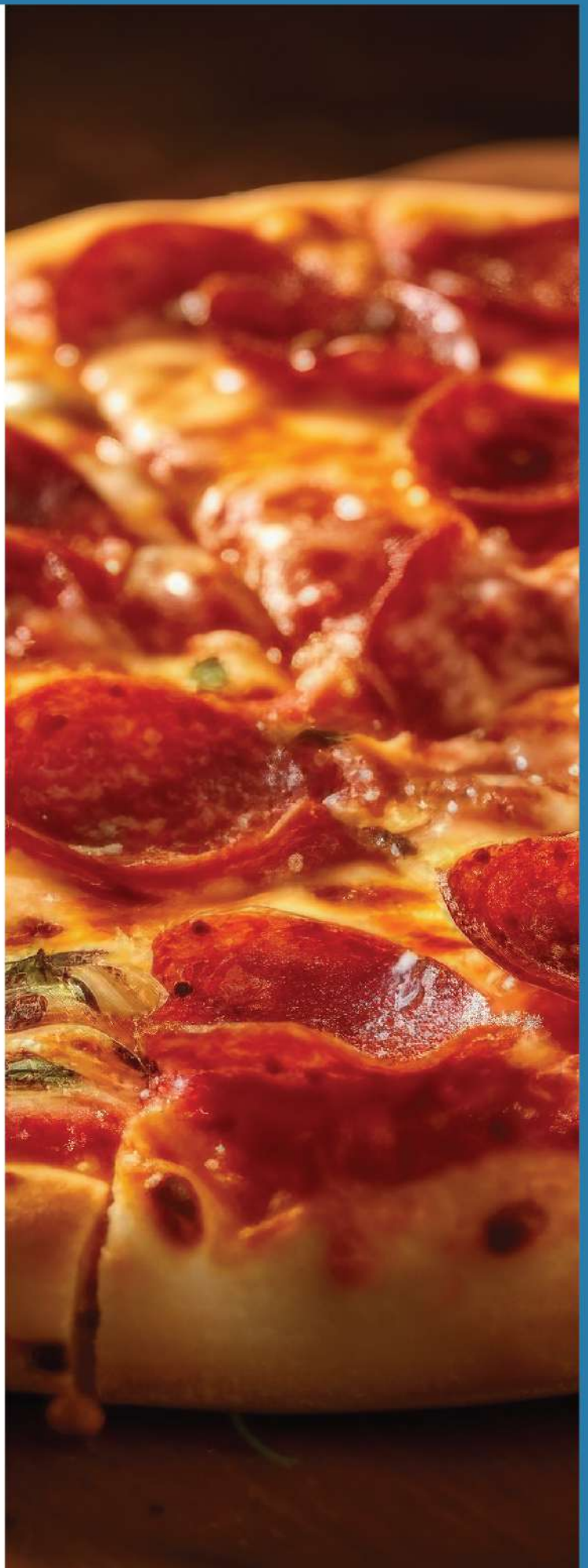
Baguettes

(Acompañados de papas a la francesa)

De quesos	\$260.00
De pollo	\$260.00
De jamón de pavo	\$260.00
De jamón serrano	\$290.00
De arrachera	\$380.00

Pizzas

Vegetariana	\$235.00
3 quesos	\$265.00
Pepperoni	\$270.00
Hawaiana	\$290.00
Jamón serrano	\$320.00
Margarita	\$230.00
4 Formaggi	\$390.00
Cipolla Caramellta	\$250.00



Café (300 ml)

Americano	\$45.00
Espresso (43 ml)	\$45.00
Espresso Doppio	\$55.00
Capuchino	\$66.00
Frapuchino	\$75.00



WE PROUDLY SERVE
Servimos orgullosamente café Starbucks

Té (300 ml)

Té	\$45.00
<i>Manzanilla, negro, verde</i>	

Refrescos (300 ml)

Coca-cola	\$55.00
<i>Clásica, light, zero</i>	
Manzana Lift	\$55.00
Fanta	\$55.00
Fresca	\$55.00
Sprite - Sprite Zero	\$55.00
Agua mineral	\$55.00
Limonada / Naranjada (Natural)	\$65.00
Limonada / Naranjada (Mineral)	\$75.00
Agua natural (600 ml)	\$40.00

