



JARDINES DE MÉXICO

Restaurante

Con el compromiso de brindarte un excelente sabor y servicio, contamos con los siguientes distintivos



JUGOS DE FRUTAS NATURALES

Naranja / Toronja	\$ 45.00
Verde / Energético	\$ 55.00

PAN

Pan hecho en casa	\$ 25.00
-------------------	----------

MENÚ

FRUTA DE LA ESTACIÓN	\$ 80.00
Deliciosa combinación de frutas de temporada, acompañada de yogurth natural y granola.	

CÓCTEL DE FRUTAS	\$ 85.00
Fruta fresca picada y frutos rojos, bañados con yogurth natural, miel y granola.	

MOLLETES	\$ 105.00
Pan de orégano y parmesano, frijoles, queso manchego gratinado, acompañados de salsa mexicana y aguacate.	

CHILAQUILES	
Deliciosos chilaquiles bañados en salsa verde o roja, servidos con crema, queso y cebolla.	

Con huevo (2 pzas)	\$ 125.00
Con pollo	\$ 135.00

ENCHILADAS VEGETARIANAS (3pzas)	\$ 125.00
Tortilla de maíz rellenas de aguacate, bañadas de salsa ranchera, queso panela, crema y cebolla morada.	

TACOS DE COCHINITA (4 pzas)	\$ 145.00
Deliciosa cochinita cocinada al estilo Jardines de México servida en tortillas hechas a mano coronada con salsa Xnipecc.	

DESAYUNO JARDINES	\$ 277.00
Cecina de Puente de Ixtla (150gr.), queso panela asado, crema, guacamole, salsa en molcajete y frijoles refritos.	

CAFÉ

Café americano regular o descafeinado / espresso	\$ 50.00
Americano refil	\$ 45.00
Café espresso doble	\$ 100.00
Capuccino	\$ 65.00

HOT CAKES	\$ 95.00
Tradicionales hot cakes, servidos con frutos rojos, miel de maple y mermelada de fresa.	

PAN FRANCÉS	\$ 105.00
Exquisito pan francés estilo Jardines de México, espolvoreado con canela, acompañado de mermelada de fresa y frutos de temporada.	

HUEVOS AL GUSTO (2 pzas)	\$ 95.00
Tradicionales huevos revueltos a elegir con: jamón, tocino, salchicha, chorizo o naturales, acompañados de aguacate, jitomate asado queso panela asado, salsa de molcajete y frijoles refritos.	

➔ **Seguindo nuestro compromiso con la comunidad y la sustentabilidad usamos huevo de gallinas de libre pastoreo.**

OMELETTE DE QUESO MOZZARELLA	\$ 125.00
Relleno de queso mozzarella y espárragos, bañada con una succulenta salsa de queso parmesano, servido con espárragos, papa cambray y pimientos.	

ENMOLADAS (4 pzas)	\$ 140.00
Rellenas de pollo, servidas con aros de cebolla morada, queso fresco y ajonjolí tostado.	

SUGERENCIAS DE LA CHEF

ENSALADA TROPICAL	\$ 130.00
Ensalada de lechugas del huerto, pera a la parrilla con tomillo, queso de cabra, nuez caramelizada y arándanos con aderezo de maracuyá.	

CUATRO PRIMAVERAS	\$ 140.00
Flor de calabaza con sorpresa de requesón, en costra de amaranto, servida con ensalada de brotes y flores de la estación con aderezo de maracuyá y frutos rojos.	

ITALIANO	\$ 195.00
Lasagna Láminas de pasta de trigo, rellenas de salsa boloñesa, salsa bechamel y gratinada con queso parmesano.	

ENTRADAS

TACOS SARITA (120 gr.)	\$ 210.00
Tacos de salmón con pimientos y cebolla morada, perfumados con limón, salsa maggi e inglesa, servidos en tortilla hecha a mano	

CEVICHE DE PULPO (100 gr.)	\$ 165.00
Fresco pulpo marinado con aceite de ajo y chile pasilla, servido con cebolla, cilantro y aguacate.	

PRIMER TIEMPO

ENSALADA TIBIA	\$ 125.00
Lechugas mixtas orgánicas, uvas, higos, queso brie y vinagreta de la casa.	

CREMA DE PORO TIBIA	\$ 135.00
Servida con sorpresa de mango confitado y piñones tostados.	

PLATO FUERTE

SALMÓN ROJO ATARDECER (180 gr.)	\$ 325.00
Salmón chileno en salsa de frutos rojos con un toque de chile chipotle, servido con tagliatelle de verduras y puré de papa.	

PESCADO BAMBOO (180 gr.)	\$ 325.00
Fresco pescado de temporada en salsa de maracuyá con chile morita, acompañado de puré de remolacha y verduras glaseadas.	

PULPO AL ROMERO (180 gr.)	\$ 235.00
Pulpo al romero y papas hervidas, servido con ensalada de lechugas orgánicas y brotes del campo.	

RIB EYE CON HONGOS (300 gr.)	\$ 420.00
Jugoso corte marinado en finas hierbas con hongos frescos y vegetales tiernos.	

FILETE JARDINES (180 gr.)	\$ 390.00
Filete de res en salsa de tres pimientas al oporto, puré de papa y verduras a la mantequilla.	

CECINA MORELENSE (150 gr.)	\$ 290.00
De Puente de Ixtla con los tradicionales toques morelenses: Nopal asado, guacamole, frijoles refritos, salsa de molcajete, cebollita cambray, queso asado y crema. Acompañado de tortillas hechas a mano.	

➔ **Todos los platillos son preparados al momento**

POSTRES

TIRAMISÚ	\$ 110.00
Clásico tiramisú con capas de biscuit de almendra, bañado en café espresso y esponjosa crema de queso mascarpone.	

BROWNIE CON HELADO DE VAINILLA	\$ 85.00
Suave bizcocho de chocolate relleno de nueces, servido con helado de vainilla.	

CHEESECAKE DE QUESO CABRA	\$ 85.00
Cheesecake de queso cabra con blueberry.	

CACTÁCEAS	\$ 210.00
Mole rojo con la receta de la abuela Ernestina, servida con pechuga de pollo, acompañada de tamal de frijol.	

JAPONÉS	\$ 310.00
Salmón teriyaki (180gr.) Fresco salmón chileno marinado en una salsa a base de sake, soya y ajonjolí; acompañado de verduras y arroz al vapor.	

LABERINTO DE LOS SENTIDOS	\$ 225.00
Trilogía de atún Descubre los diferentes sabores del atún en un laberinto de sabor: ceviche, carpaccio y atún sellado.	

CEVICHE DALIA (100 gr.)	\$ 170.00
Ceviche de pescado de temporada, aguacate, pepino, chile habanero, aceituna y cebolla morada.	

AROS DE CALAMAR (200 gr.)	\$ 235.00
Aros de calamar fritos, servidos sobre una cama de vegetales acompañados de salsa arrabiata.	

TRADICIONAL SOPA DE TORTILLA	\$ 135.00
Serpentina de tortilla, aguacate, queso fresco, aros de chile pasilla, chicharrón y crema ácida; servida en la mesa.	

PASTA CON CAMARONES AL MEZCAL	\$ 210.00
Spaguetti elaborado en casa, con camarones (90 gr.) flameados al mezcal y un toque de tres chiles.	

RAVIOLES DE CAMARÓN (90 gr.)	\$ 195.00
Ravioles hechos en casa rellenos de camarón a las finas hierbas, bañados en salsa pomodoro y chipotle, coronados con albahaca italiana.	

RAVIOLES DE MAÍZ TATEMADO	\$ 165.00
Ravioles de maíz tatemado y queso de cabra, elaborados en casa con salsa de tomates cherry y albahaca.	

FETTUCCINE	\$ 135.00
Pasta fresca hecha en casa servida en salsa de queso gruyere, parmesano, fontina, raquetort y bechamel.	



¡Disfruta de nuestro buffet los fines de semana!

DESAYUNO	COMIDA
ADULTOS \$350	ADULTOS \$470
NIÑOS \$150	NIÑOS \$190

BEBIDAS

TEQUILA

Copa 45 ml.

Centenario plata	\$ 105.00
Centenario reposado	\$ 102.00
1800 Cristalino	\$ 195.00
1800 Reposado	\$ 145.00
1800 Anejo	\$ 173.00
Herradura blanco	\$ 124.00
Herradura reposado	\$ 142.00
Don Julio blanco	\$ 146.00
Don Julio reposado	\$ 173.00
Don Julio 70	\$ 198.00
Tradicional reposado	\$ 105.00
Maestro Doble	\$ 178.00

VODKA

Copa 45 ml.

Absolut Azul	\$ 103.00
Absolut Mandarin	\$ 105.00
Absolut Citron	\$ 105.00
Grey Goose	\$ 150.00
Smirnoff	\$ 100.00
Stolichnaya	\$ 107.00

MEZCAL

Copa 45 ml.

400 Conejos joven	\$ 161.00
400 Conejos reposado	\$ 182.00
Mitre artesanal 100% espadín	\$ 136.00
Los Danzantes reposado	\$ 335.00
Monte Lobos Joven	\$ 192.00

CERVEZA

Negra Modelo	\$ 60.00
Modelo Especial	\$ 60.00
Pacífico	\$ 60.00
Corona Light	\$ 60.00
Victoria	\$ 60.00
Corona	\$ 60.00
Stella Artois	\$ 70.00
Vaso michelada/cubano	\$ 20.00
Clamato para cerveza	\$ 30.00

BRANDY

Copa 45 ml.

Torres 10	\$ 119.00
Torres 20	\$ 276.00
Azteca de oro	\$ 100.00
Gran Duque de Alba	\$ 241.00
Magna	\$ 123.00

WHISKY

Copa 45 ml.

Johnnie Walker Etiqueta Roja	\$ 122.00
Johnnie Walker Etiqueta Negra	\$ 165.00
Buchanan's 12	\$ 174.00
Buchanan's 18	\$ 292.00
Chivas Regal 12	\$ 183.00
Chivas Regal 18	\$ 250.00
J&B	\$ 95.00
Jack Daniel's	\$ 132.00
Macallan	\$ 235.00
Glenfiddich	\$ 191.00

RON

Copa 45 ml.

Bacardi Blanco	\$ 111.00
Bacardi Anejo	\$ 107.00
Bacardi Solera	\$ 129.00
Captain Morgan	\$ 109.00
Appleton Blanco	\$ 105.00
Appleton Especial	\$ 112.00
Appleton Estate	\$ 147.00
Matusalem Platino	\$ 125.00
Matusalem Reserva	\$ 175.00
Zacapa Centenario 23	\$ 323.00

COGNAC

Copa 45 ml.

Martell VSOP	\$ 235.00
--------------	-----------

LICORES Y DIGESTIVOS

Copa 45 ml.

Anis Chinchón dulce	\$ 112.00
Sambuca Vaccari Nero	\$ 122.00
Bailey's	\$ 108.00
Midori	\$ 130.00
Amaretto	\$ 133.00
Licor 43	\$ 143.00
Chartreuse amarillo	\$ 241.00
Anis chichón seco	\$ 112.00
Anis las cadenas	\$ 130.00
Campari	\$ 116.00

GINEBRA

Copa 45 ml.

Beefeater	\$ 130.00
Tanqueray	\$ 139.00
Bombay	\$ 142.00
Hendrik's	\$ 160.00

COCTELERÍA

Copa

Daiquiri	\$ 120.00
Carajillo	\$ 140.00
Sangria Vodka	\$ 150.00
Pina colada	\$ 120.00
Amaretto colado	\$ 140.00
Bloody Mary	\$ 130.00
Bull	\$ 115.00
Mojito	\$ 115.00
Mojito de frutos rojos	\$ 125.00
Midori colado	\$ 140.00
Mimosa	\$ 130.00

Margarita (De tamarindo, jamaica, mango y limón)	\$ 110.00
Mezcalita (De tamarindo, jamaica, mango y limón)	\$ 150.00
Negroni	\$ 120.00
Jarra de Clericot	\$ 350.00
Clericot copa	\$ 130.00
Sangria	\$ 125.00
Piedra	\$ 120.00
Poloma	\$ 120.00

COCTELERÍA DE LA CASA

Copa



FRESH	
Menta fresca, jugo de limón y cereza.	
	\$ 80.00



CORAZÓN DE JARDINES	
Vino blanco, frambuesa, blueberry, menta fresca y jugo de limón.	
	\$ 150.00



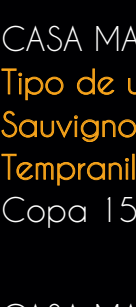
RUSO AUGUS	
Toronja, limón eureka, naranja, limón, sal y agua mineralizada.	
	\$ 75.00



FLOR ROSA	
Jugo natural de toronja, campari, romero, ginebra, tanqueray, ahumado de cardamomo y agua gasificada.	
	\$ 150.00



CARAJILLO MALVAVISCO	
Frangelico, vodka, licor de café, expresso, crema de leche, miel de abeja y vainilla.	
	\$ 180.00



TROPICAL	
Esferas de melón, vodka, midori, jugo de piña y naranja.	
	\$ 125.00



BUGAMBILIA GROSELLA	
Mezcal, bugambilia, grosella, limón y sal de nixtamal.	
	\$ 125.00



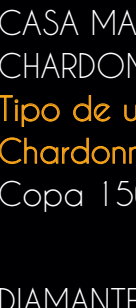
COCO GIN	
Coca, limón eureka, ginebra, uva tinta, hielo seco y flores del huerto.	
	\$ 150.00



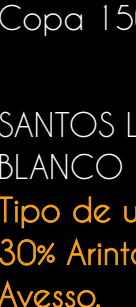
CREMOSO DE MEZCAL	
Mezcal, Bailey's, licor de menta, chocolate, leche condensada y azúcar mascabado.	
	\$ 150.00



FRUIT BULL	
Cerveza light, frutos rojos, refresco de jengibre, ron de coco, esfera de curacao azul y granadina.	
	\$ 140.00



CIELO AZUL	
Uva verde, sirope de manzana, Jägermeister, ginebra, canela, manzana verde y agua tónica.	
	\$ 140.00



OASIS	
Mezcal, jugo de naranja, jugo de limón y curacao azul.	
	\$ 140.00

VINOS

Botella 750 ml.

VINO TINTO

CASA DEL LOBO TÍO NETO	\$ 2,100.00
Tipo de uva: 100% Merlot.	

CASA DEL LOBO FINCA ENSAMBLE	\$ 1,330.00
Tipo de uva: 100% Cabernet Sauvignon.	
Copa 150ml	\$ 260.00

CASA DEL LOBO TINTO JOVEN	\$ 1,000.00
Tipo de uva: 50% Tempranillo 50% Malbec.	
Copa 150ml	\$ 200.00

Tipo de uva: 100% Cabernet Sauvignon.
