

EL PATRON

Traditional Mexican Cuisine

Nuestra cocina es un ejemplo de mestizaje; Manifiesta los sabores de la mesa mexicana al desnudo, rompe paradigmas y expone sin timidez lo poco explorado. Misma que expresamos sin limitantes geográficos, enfocada en mostrarlas técnicas que nos distinguen y los productos que nuestro entorno ofrece, conjugándolos con el folclore, el carisma y la creatividad que nos define. Todo esto con un solo objetivo, alcanzar el límite del deleite.

Chef Raúl Soto

ENTRADAS FRÍAS

Guacamole | \$199

Pico de Gallo, chile quebrado, queso Cotija añejo

Tiradito de Atún | \$229

Vinagreta de salsa macha, aguacate, pepino, cebolla morada, chile serrano, limón fermentado

Aguachile de coco y camarón | \$229

Salsa de jalapeño tatemada, aguacate, pepino, cebolla morada, manzana verde

Coctel de pulpo y camarón | \$299

Camarón cocido, pulpo de San Carlos, cátsup de tomate y naranja, caldo de camarón, chile piquín, aguacate, pepino, cebolla morada

Ceviche verde | \$269

Pesca del día curada en sal, jugo verde, aceituna, jícama, aguacate, cilantro pepino, cebolla morada, orégano, tostada de tapioca

SOPAS

Chilpachole de langosta | \$229

Con camarones al ajo, cilantro, chochoyotas, epazote

Sopa de tortilla | \$219

Chile chilacate, crema fresca, aguacate, queso panela

ENSALADAS

César | \$219

Lechuga romana, tostada de cerveza oscura, puré de anchoas, queso cotija añejo

Miraflores | \$219

Tomates heirloom, hummus de frijol negro, queso de Ocosingo, pesto de hoja santa, pepita de calabaza, arúgula, polvo de pasilla

Verde y toronja | \$219

Mezcla de hojas orgánicas, toronja rosa, espárrago asado, aguacate, chayote parrillada, queso de cabra, semillas de girasol, vinagreta de chipotle y agave,

Agrega pollo / +\$95

Agregue camarón / +\$109

Agregue langosta / +\$249 Premium



Contiene Gluten



Opción Vegetariana



Picante

Los precios son en pesos mexicanos e incluyen impuestos. No se aceptan pagos en efectivo. Nuestros huéspedes Todo Incluido disfrutan de un 25% de descuento en alimentos y bebidas marcados como PREMIUM.

EL PATRON

Traditional Mexican Cuisine

TACOS & SALSA

Tacos de carnitas de atún | \$259

Tortilla de maíz, atún confitado, guacamole, tomatillo curado, cebolla curtida, chicharrón de cerdo, salsa verde

Tacos de rib eye | \$269

Mole negro, tortilla de maíz, cebolla asada, guacamole, salsa taquera

Taco crujiente de cochinita | \$199

Guacamole, salsa de piña & habanero, xnipec, lechuga bola

Tacos de hongos al pastor | \$219

Tortilla de maíz azul, piña, cilantro, cebolla blanca, salsa cremosa de jalapeño

DELICIAS MEXICANAS

Cerdo en pipián verde | \$399

Chamorro braseado, salsa verde cremosa, pepita de calabaza, papas confitadas, ensalada de quelites y nopales

Cabrilla al mojo de ajo | \$569

Vinagreta de ajo negro, puré de coliflor, espinaca, aceite de perejil

Camarones en mantequilla | \$699

Salsa picante, fideos caseros, ajo frito, cebolla verde, albahaca

Enchiladas suizas | \$349

Salsa verde cremosa, queso oaxaca, pollo rostizado, crema fresca, cilantro, cebolla morada, rabanitos

Costilla de res | \$669

Lentejas charras, chayote, escabeche de coliflor, puré de plátano

A FUEGO ABIERTO

Cazuela de langosta | \$2459 *Premium*

Asada a la parrilla, mantequilla de ajo, arroz a la tumbada, aguacate

½ Pollo asado | \$449

Chileajo, guacamole de tomatillo, papas bravas, cebolla asada.

Huachinango zarandeado | \$569

Adobo de especias y chile cascabel, cebolla caramelizada, ensalada de arúgula, rabanitos, aguacate, mayonesa de chile güero

Molcajete | \$479

Fajitas de arrachera, chorizo, cebolla verde, nopal, aguacate, jalapeño tatemado, queso asado, frijoles rancheros

Rib Eye | \$699 *Premium*

Sope de queso, gravy de guajillo, pico de gallo, aguacate asado

Cowboy Steak | \$1659 *Premium*

Salsa de su elección: reducción de cerveza oscura, gravy de guajillo, hierbas frescas, mantequilla de Merlot



Contiene Gluten



Opción Vegetariana



Picante

Los precios son en pesos mexicanos e incluyen impuestos. No se aceptan pagos en efectivo. Nuestros huéspedes Todo Incluido disfrutan de un 25% de descuento en alimentos y bebidas marcados como PREMIUM.