



CALANDRIA
Menú


RINCÓN DEL MONTERO
Hotel Resort Golf



DESAYUNOS

Plato de Fruta Mediano \$120 Grande \$150

Fruta de temporada acompañado de yogurt y granola.

Hot Cakes (3 pzas.) \$170

Normales o integrales acompañados con tocino mantequilla y miel de maple.

French Toast \$170

Pan rebozado, espolvoreado con azúcar y canela, acompañado con fresas, plátanos y jarabe de chocolate.

OMELETTES

Del Campo \$190

Relleno a elegir de huitlacoche, hongos o espinacas acompañado de frijoles con queso.

Saludable \$190

Claros rellenas de pimientos, cebolla, espinacas y champiñón. Acompañado de queso panela a la plancha y frijoles.

HUEVOS

Al Gusto \$175

Con jamón, a la mexicana, rancheros, con tocino, y migas norteñas.

Parreños \$190

Revueltos a la mexicana, con machaca en salsa roja ranchera.

*Todos los huevos van acompañados de frijoles con queso y chilaquiles verdes.

ESPECIALIDADES

Chile Relleno Calandria \$190

Chile poblano, asado y relleno con huevo revuelto con jamón, bañado en salsa de queso de rancho de la región.

Huevos de la Hacienda \$215

Par de huevos pochados en una salsa a base de jocoque.

Tacos de Barbacoa de Pozo (4 pzas.) \$170

La tradicional barbacoa del Rincón del Montero.

Chilaquiles \$170

Verdes / Rojos / Salsa Ranchera
Acompañados de pollo o huevo y frijoles refritos.

PANADERÍA

Sapitos (4 pzas.) \$50

Campechanas (4 pzas.) \$30

Besos de nuez (6 pzas.) \$50

Galletas de avena (4 pzas.) \$50

Empanadas de la casa (4 pzas.) \$50

Rellenas de cajeta y nuez

COMIDAS Y CENAS

ENTRADAS

Guacamole \$180

Queso Fundido \$190

Natural, con chorizo o rajas a elegir.

Chicharrón de Rib Eye \$260

Puntas de rib eye fritas montadas en guacamole y cebolla morada curtida.

Chicharrón de Atún \$240

Atún fresco frito montado sobre guacamole y cebolla morada curtida.

Mollejas de Res \$220

300g de mollejas marinadas en limón y ajo salteadas con cebolla y chile serrano.

Aguachile de Panela \$190

Queso panela asado en salsa de aguachile tradicional.

Empanaditas de Mercado (6 pzas.) \$160

En masa de maíz rellenas de chilorio, chorizo y champiñones.

Frijoles con Veneno \$160

Refritos con el sabor inigualable de la casa.

HAMBURGUESAS

Hamburguesa de res \$180

Con tocino, queso americano, lechuga, tomate y cebolla, acompañada de papas a la francesa.

SOPAS Y ENSALADAS

Sopa de Tortilla \$170

Tradicional con el toque de Rincón del Montero.

Ensalada de Milpa \$170

Mezcla de hojas verdes con tiritas de tortilla fritas, queso panela, tomate, frijol bayo, garbanzo y aderezo de chipotle.

Ensalada del Valle \$190

Mezcla de hojas verdes, nuez, uva, aceituna negra y queso con vinagreta de mezcal.

TACOS

Tacos Palapa (4 pzas.) \$220

Puntas de filete en tortilla de maíz, con pico de gallo y guacamole.

Tacos de Chilorio (4 pzas.) \$185

Chilorio estilo sinaloa hecho en casa.

Tacos de Fideo (4 pzas.) \$160

Fideo en caldillo de tomate y chorizo, ligeramente dorados.

GUARNICIONES

Papa cambray endiabladas \$90

Papas a la francesa \$65

Vegetales a la parrilla \$65

Arroz \$65



* ESPECIALIDADES DEL CHEF *

Chamorro en Recado Negro 350g	\$340	Costillar de Cerdo 500g	\$380
Marinado en recado negro, ahumado y cocinado a la perfección en cerveza oscura, servido sobre frojoles puercos.		En adobo de 3 chiles y piloncillo con papas cambray sazonadas como guarnición.	
Salmon al Pastor 220g	\$340	Chile Relleno de Lechón	\$290
Cubierto de adobo suave de chiles secos sobre una salsa de piña.		Poblano asado relleno de suave lechón confitado y salsa de frijol.	
Filete de Res al Mezcal 250g	\$420	Mole de Nuez	\$250
Acompañado de vegetales a la parrilla y flameado en mezcal.		Pechuga de pollo abrazada de mole, con ligeras notas a nuez y acompañadas de arroz.	
Rib Eye 350g	\$420	Arrachera 350g	\$360
Acompañado de vegetales a la parrilla y chiles toreados.		Acompañada de vegetales a la parrilla y chiles toreados.	
Pechuga de Pollo a la Plancha	\$230	Cazuela de Camarones (8 pzas.)	\$290
Acompañada de vegetales y arroz.		En adobo de chiles tatemados y especias mexicanas acompañado de arroz.	

* POSTRES *

Pastel de Campechanas	\$150	Panqué de Elote	\$150
Con salsa de caramelo y baileys.			
Tarta de Trufa	\$150	Flan de la Casa	\$150

* BEBIDAS *

Café Americano	\$50	Refresco	\$50	Cerveza Nacional	\$50
Café Espresso	\$75	Agua Mineral	\$50	Cerveza Importada	\$60
Capuchino	\$90	Agua Natural	\$35	Vaso Michelado/Chelado	\$20
Té	\$40	Naranjada o Limonada	\$45	Vaso con Clamato	\$40
		Jugo de Naranja	\$55		



CONOCE MÁS SOBRE RINCÓN DEL MONTERO



Escanea el código con tu celular

SÍGUENOS EN:

 rincondelmontero

 Rincón del Montero

Tu opinion es muy importante para nosotros
¡Envíanos tus comentarios!





RINCÓN^{DEL} MONTERO

Hotel Resort Golf

TU RINCÓN

Por naturaleza

