

Menú Desayuno

Desayunos

Desayuno Posada \$160.00

Jugo de naranja, Plato de Frutas, Pan Tostado, Mantequilla, Mermelada y Café.

Desayuno Huasteco \$195.00

Jugo de naranja o Plato de Frutas.

Un platillo a elegir:

Chilaquiles con Pollo, Machacado, Enchiladas o Entomatadas.

Mantequilla, Mermelada, Café, Té o Leche.

Desayuno Madrugador \$180.00

Jugo de Naranja, Huevos al Gusto, Café y Pan Dulce.

Desayuno Light \$150.00

Jugo de Toronja, Claras de Huevo a la Mexicana, servidas con Queso Cottage, Pan integral Tostado y Té.

Desayuno Estudiantil \$150.00

Jugo de Naranja o Chocolate, plato de frutas, Mollletes o Hot-Cakes.



Nuestra Variedad de Huevos

(Estos Platillos Incluyen, Jugo o Fruta, Café y Pan Dulce)

Huevos Motuleños \$150.00

Servidos con Plátanos Fritos y abanico de Aguacate.

Huevos Pasilla \$140.00

Fritos sobre Tortilla y Jamón, bañados con Salsa Pasilla.

Huevos Rancheros \$140.00

Sobre Tortilla y Bañados con Salsa Ranchera.

Omelette Tradicional \$140.00

Relleno con Jamón y Queso, servido con Papa Hashed Brown.

Huevos Revueltos con Jamón \$140.00

o Chorizo o Tocino
Revueltos con el Ingrediente de su Elección y servidos con frijoles refritos.

Huevos a la Mexicana \$140.00

Con Tomate, Cebolla y Chile picados.

Precios incluyen I.V.A.

Antojitos

Molletes de la Casa \$100.00
Preparados con Frijoles, Salsa Mexicana y Gratinados con Queso Manchego.

Burrito \$140.00
De Res o de Pollo, servido con Guacamole.

Enfrijoladas \$140.00
De Huevo a la Mexicana con Salsa de Frijol perfumada con Epazote. Servidas con Crema, Queso Fresco y Chorizo.

Chilaquiles \$140.00
Con Pollo deshebrado en Salsa Verde o Roja.

Enchiladas \$140.00
Rojas o Verdes con Pollo, Queso y Crema servidas con Frijoles Refritos.

Puntas a la Mexicana \$195.00
Puntas de Filete, salteadas en Salsa Mexicana, servidas con Frijoles Refritos.



Precios incluyen I.V.A
Come frutas y verduras, aliméntate sanamente.

Cereales

Cereal con Fruta \$ 60.00

Yogurt Natural o de Sabor \$ 60.00

Avena \$ 60.00

Hot Cakes \$ 60.00

Hot Cakes con Tocino o Jamón o Salchicha \$ 95.00

Canasta de Pan Dulce (4 pzas) \$ 40.00

Chocolate Frío o Caliente \$ 45.00

Café Americano \$ 40.00

Té o Leche \$ 40.00

Fruta

Plato Mixto de Fruta de Temporada \$60.00

Plato de Papaya \$60.00

Plato de Melón \$60.00

Copa de Fresas con yogurt, granola y miel \$105.00

Menú para Niños

Cereal con Plátano \$ 60.00

Waffles \$ 60.00

Con hojuelas de almendras y chocolate.

Omelet "Peque" \$80.00

Con Jamón, Queso y Papas a la Francesa.

Jugos

Combinados \$ 60.00

Zanahoria y Naranja

Papaya y Naranja

Nopal, Piña y Apio con Naranja

Fresa y Naranja

Naturales \$ 60.00

Papaya

Sandía

Naranja

Melón

Toronja

¡Inicia tú día
con energía

MENÚ COMIDA & CENA



Tacos de Fajita

— ANTOJITOS MEXICANOS Y REGIONALES —

— ENSALADA —

Ensalada César \$130
Con el aderezo tradicional.

Penacho de Lechugas Mixtas y juliana de Vegetales \$120
Fresca combinación de lechugas con el aderezo de su elección.

Plato de Frutas de la Estación \$120
Puede acompañarlo con Queso Cottage o nieve de Limón.

Torrecilla Capresse \$120
Tomate y Queso Manchego perfumado con albahacar.

Coctel de Camarón \$190
Camarones del Golfo en nuestra salsa especial.

Tacos de Camarón \$190
Camarones salteados a la mexicana en tortilla de harina y salsa cremosa de chipotle.

Tacos de Cecina \$180
Servidos con guacamole y frijoles refritos.

Queso fundido Huasteco \$150
Con chorizo y tortillas de harina hechas en casa.

Tiritas de Pescado \$150
Marinadas en limón, cebolla morada y un toque de chile habanero, acompañadas de totopos.

Chimichanga de guiso de Res \$150
Burrito frito relleno con carne de res y servido con guacamole y frijoles refritos.

Cazuela de Nopales con camarón al ajillo \$215
Camarón salteado con cebolla, chile guajillo, ajo y un toque de vino blanco.

Enchiladas Huastecas \$215
Filete de res acompañado con enchiladas rojas, cebollitas y chiles toreados.

Enchiladas de Pollo \$150
Con mole poblano o verdes o rojas acompañadas con arroz.



Medallones de filete de Res al gusto

SOPAS

Consomé de Pollo y Arroz \$90

Preparado estilo casero, acompañado con cebolla, cilantro y chile verde picados.

Sopa de Mariscos \$180

Pescado, pulpo, camarón y calamar en exquisita combinación.

Sopa de Tortilla \$90

Servida con aguacate, chicarrón, crema, queso y juliana de tortilla.

Crema del día \$70

Pregunte por nuestra selección del día.

Caldo Xochitl \$90

Consomé con arroz y pollo, tomate, chile, cebolla y aguacate.



Enchiladas Huastecas

PASTAS

Espagueti a la Bolognesa \$160

Servido con queso Parmesano.

Fetucchini a la Marinera \$190

Preparado con una combinación de mariscos frescos.



Club Sandwich Posada

SANDWICHES Y HAMBURGUESAS

(servidos con papas a la Francesa y ensalada de col con zanahoria)

Club sandwich Posada \$200

Pechuga de pollo, jamón, queso, tocino, lechuga y tomate acompañada de papas fritas y ensalada rusa

Hamburguesa Americana \$180

Con queso, jamón y crujiente tocino.

Hamburguesa a la Parrilla con Queso \$150

Con queso gratinado, servida con lechuga, tomate y cebolla.

Sandwich abierto de Pechuga de Pavo con Gravy \$180

Cubierto con gravy y gratinado con queso.

Croissant con Jamón y Queso \$150

Con nuestro pan hecho en casa.

Sandwich Vegetariano \$150

Agucate, morrones de colores, pepino, tomate y variedad de lechugas.

Precios incluyen I.V.A.

Come frutas y verduras, aliméntate sanamente.

ESPECIALIDADES DEL CHAIREL

Camarones Empanizados o al gusto \$ 260

Camarón 21-25 preparado a su gusto, servido con arroz y vegetales.

Camarones Posada \$ 325

Camarón 21-25 rellenos de salpicón de jaiba, envueltos con tocino en salsa BBQ.

Filete de Negrilla en salsa de Mariscos \$ 330

Deliciosa salsa con camarones, calamar y jaiba perfumada con vino blanco.

Filete de Negrilla a los 3 chiles con Tamarindo \$ 295

Chiles pasilla, ancho y guajillo con tamarindo en perfecta combinación.

Medallones de Filete de Res al gusto \$ 280

Con salsa pimienta, vino tinto, champiñones o guisado a la plancha.

Pechuga de Pollo rellena de Espinaca y Camarón \$ 180

Sobre cama de espinaca a la crema en salsa de queso.

Pechuga de Pollo a la Parmesana \$ 180

Empanizada en queso parmesano y servida con espagueti.

Carne asada a la Tampiqueña \$ 280

Servida con enchiladas, rajas, guacamole y queso asado.

Precios incluyen I.V.A.



Carne asada a la Tampiqueña

DE NUESTRA PARRILLA

Arrachera (300 g.) \$ 310

Servida con guacamole, frijoles refritos y cebollitas asadas.

Rib Eye steak (350 g.) \$ 315

Servido con papa al horno o papas a la francesa y vegetales.

T-Bone (350 g.) \$ 310

Servido con papa al horno o papas a la francesa y vegetales.

Medio Pollo a la Parrilla \$ 180

Marinado en chile ancho o al natural, acompañado con papas y vegetales.



Rib Eye steak

MENÚ
COMIDA
& CENA

MENÚ PARA NIÑOS

Espagueti a la Crema Bambino con Jamón	\$90
Soldaditos de Pollo Doraditos	\$110
Hamburguesita con Queso y Papas	\$105



Plátanos flameados

POSTRES

Pastelería de la Casa	\$50
Helados surtidos	\$60
Crepas de Cajeta o Suzzet	\$130
Plátanos flameados	\$130

BEBIDAS

Limonada o Naranjada	\$40
Malteadas de sabores	\$60
Refrescos	\$40
Cervezas Nacionales	\$55
Botella de vino Nacional 3/4	\$350
Copa Tinto	\$90
Café Capuchino o Espresso	\$40
Café Americano o descafeinado	\$40
Té Negro, Hierbabuena, Manzanilla, Limón o Canela	\$40
Chocolate frío o caliente	\$45
Jarra de Limonada o Naranjada	\$160
Jarra de Limonada o Naranjada (Mineral)	\$160

Precios incluyen I.V.A.

Camarones Empanizados al gusto

