



LA FORESTA

*Restaurante*

# MENÚ ROOM SERVICE

## DESAYUNOS

### OMELETTE CHIAPANECO \$175

Tortilla de huevo con chipilín relleno de queso Chiapas y chorizo, bañada en salsa verde acompañado de frijoles y molotes de plátanos.

### HUEVOS DE LA CASA \$210

Estrellados o revueltos (a la mexicana, jamón, chorizo, espinaca o nopales), acompañado de frijoles, molotes de plátano y chilaquiles.

### DESAYUNO CHIAPANECO \$195

Huevo estrellado en salsa ranchera acompañado de cecina, chorizo, cebolla cambray asada, frijoles con chipilín, queso y crema.

### CHILAQUILES

Totopos de maíz bañado en salsa roja o verde, acompañado de cebolla, cilantro, queso y crema.

- HUEVO FRITO \$145
- POLLO \$160
- CECINA \$190

### HOT CAKE \$120

Acompañado de frutas del huerto y miel de abeja.

### QUESADILLA CHIAPANECA \$105

Tortillas de maíz fritas rellenas de queso Chiapas, acompañadas de lechuga, col morada y crema.

### FRUTA \$120

Bowl de fruta de temporada con mezcla de yogurt, miel y frutos secos.

## CEREALES \$120

- Zucaritas
- Choco Krispis
- Froot Loops
- All Bran

*\*Acompañado de frutas de la estación.*

## BEBIDAS CALIENTES

- Jugo verde \$70
- Jugo de naranja \$70
- Café americano \$50
- Café con leche \$65
- Chocomilk \$60

## COMIDAS Y CENAS

### ENTRADAS

### PAN COMPUESTO COMITECO \$95

Pan francés comiteco de tascalate, untado con mayonesa de chiles secos y frijoles, acompañado de carne de cerdo y pickle.

### TACOS DE CECINA \$225

Crujiente tortilla de maíz con cecina y mezcla de queso con base de frijol refrito, acompañado de cebolla, cilantro y aguacate.

### FRESCO PIPIÁN \$90

Mix de lechugas y espinaca acompañada de gajos de naranja, gajos de toronja, pepita de calabaza y manzana bañada en pesto de chipilín.

Nuestros precios incluyen un IVA del 8% e incluyen el 15% de Servicio, el consumo de alimentos crudos representa un riesgo para la salud, por lo tanto, su consumo es responsabilidad de quien lo solicita. Evite riesgos de enfermedades transmitidas por alimentos.

## SOPAS Y CREMAS

### SOPA DE TORTILLA \$70

Caldillo de jitomate acompañado de queso panela, chicharrón, aguacate, julianas de tortilla frita, crema y chile guajillo.

### CORAZÓN ROJO \$85

Crema de pimiento rojo acompañado de queso frito y tostón de plátano verde.

### CONSOMÉ DE POLLO \$85

## PLATO FUERTE

### PECHUGA A LA PLANCHA \$170

Acompañado de vegetales y arroz

### SABORES DEL SURESTE \$180

Pechuga de pollo en costra de amaranto, rellena de plátano macho, chipilín y queso, bañada en salsa de Jamaica acompañada de puré de papa y vegetales.

### HOJA SANTA \$280

Filete de pescado tilapia envuelto en hoja santa, sobre salsa cremosa de frijol Simojovel, acompañado de calabazas al comal.

### FUSILLI acompañado de calabazas \$150

salteadas, espinacas, pimientos y champiñones, perfumado en aceite de albahaca.

## SÁNDWICHES Y HAMBURGUESAS

### CLUB SÁNDWICH \$150

Pan blanco artesanal con jamón, queso y pollo, con aderezo de chipotle untado, lechuga, jitomate y papas a la francesa.

### VM BURGER \$195

Mezcla especial de carne de res, cebollas asadas, tocino, queso gratinado y pepinillos, acompañada de papas a la francesa.

## SNACKS

### PAPAS A LA FRANCESA \$95

Acompañadas de salsa cátsup.

### NACHOS DE ARRACHERA \$240

Salsa de frijoles, queso fundido, pico de gallo y rodajas de jalapeño, acompañado de arrachera.

## POSTRES

### DEL SEMBRADÍO \$95

Torrejita de yuca rellena de compota de pila y bañado en ganache de

### CAFETALERO \$95

Mousse de café acompañado de croumble de tascalate y pepita de calabaza garapiñada.

Nuestros precios incluyen un IVA del 8% e incluyen el 15% de Servicio, el consumo de alimentos crudos representa un riesgo para la salud, por lo tanto, su consumo es responsabilidad de quien lo solicita. Evite riesgos de enfermedades transmitidas por alimentos.

VAM<sup>o</sup>

HOTELS

PALENQUE