



CHILE DE CONVENTO

Chile ancho relleno de queso fresco (200g) con piloncillo sobre caldillo de jitomate.
Ancho chile stuffed with fresh cheese (200g) with piloncillo over tomato broth.

ENCHILADAS QUERETANAS

3 enchiladas Queretanas, tortilla frita en salsa de chile colorado, acompañadas de queso fresco (120g), papa y zanahoria, sobre hoja de lechuga.
3 Enchiladas Queretanas, fried tortilla on red chili sauce) served with fresh cheese (120g), potato and carrot on lettuce leaf.

GORDITAS DE MAÍZ QUEBRADO

Tradicional gordita de maíz martajado rellena de migajas de chicharrón (120g).
Traditional gordita of mashed corn, stuffed with chicharron (120g).

GUAJOLETE

Pan tradicional de trigo relleno de carnitas (150g) y sofrito en salsa de chile colorado.
Traditional wheat bread, stuffed with carnitas (150g) and stir-fried in red chili sauce.

TORRE DE AGUACATE

Refrescante mezcla de aguacate, aceite de olivo y salsa mexicana, acompañada de chicharrón de cerdo (50g).
Avocado tower, refreshing avocado mix, olive oil and pico de gallo served with pork rinds (50g).



El gramaje mostrado de los platillos representa el peso de la materia prima (proteína) en crudo. Los productos elaborados con huevo, pescado y carne crudos o semicrudos se consumen bajo su consideración y con el riesgo que esto implica. Vigencia al 31 de diciembre de 2022. Imágenes ilustrativas.

MNRG- 0822



FIESTA INN.[®]
HOTELES

ME
NÚ
REGIONAL



GALLINA DE GALINDO

Salsa de almendra y avellana, acompañada de 200 g. de pechuga de pollo magra horneada en vino tinto.
Almond and hazelnut sauce, served over of lean chicken breast (200g) baked in red wine.

CALDO DE BUEY

Elaborado con chambarete de res (200g), verduras, garbanzo, condimentado con hierbabuena, ajo y cebolla.
Beef broth, made with beef shanks (200g), vegetables, chickpeas, seasoned with peppermint, garlic and onion.



CHAMORRO A LA CERVEZA

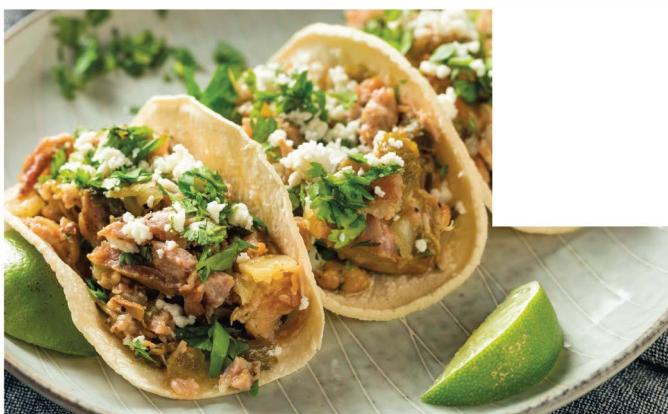
Chamorro de cerdo (300g) confitado por 2 horas, complementado de cerveza oscura y salsa mexicana, para acompañar con guacamole y frijoles.
Pork shank (300g) confited for 2 hours, complemented by dark beer and pico de gallo, guacamole and beans, perfect to share.

MANTECADO

Leche caramelizada, complemento de almendra y fruta cristalizada (80g)
Caramelized milk, almond and crystallized fruit (80g).

CAMOTE ACHICALADO

Dulce de camote horneado en reducción de miel de azúcar cristalizada con limón (300g).
Sweet potato baked in reduction of sugar honey crystallized with lime (300g).



El gramaje mostrado de los platillos representa el peso de la materia prima (proteína) en crudo. Los productos elaborados con huevo, pescado y carne crudos o semicrudos se consumen bajo su consideración y con el riesgo que esto implica. Vigencia al 31 de diciembre de 2022. Imágenes ilustrativas.

MNRG- 0822