

- TAPAS MIXTAS (2 por orden y montadas sobre pan tomate) \$55
 - ❖ ARENQUE
 - ❖ SARDINAS
 - ❖ MEJILLONES
 - ❖ SALMON AHUMADO
 - ❖ JAMON SERRANO

- CARPACCIO DE SALMON (Con guarnición tradicional rasurado en su mesa) \$145
- CARPACCIO 1620 (Finas láminas de filete de res, con alcaparra frita, lechuga y croutones, láminas de parmesano) \$125
- PROVOLETA AL PEPE (Queso asado con una costra de pimienta molida sobre cama de pimientos mixtos a la mantequilla y tomate deshidratado, servido con gotas de salsa pomodoro y crema picante) \$125
- CEVICHE PERUANO (Cubos de robalo pochado y cocido al limón, con mango aguacate, cebolla morada, chile y cilantro) \$135
- TARTAR DE ATÚN (Cubos de atún con aguacate, pepino, soya, limón y un toque de aceite de ajonjolí) \$140
- CAMEMBERT EMPANIZADO (Queso camembert empanizado y frito, acompañado de mermelada de cebolla morada y salsa de tamarindo) \$95
- BROCHETA MAR Y TIERRA (Brochetas de camarón, arrachera y pollo, servidas sobre nido de pepino, con salsa de tamarindo agri dulce y reducción de balsámico) \$145
- PLATO DE QUESOS MIXTOS (Queso brie, camembert, mozzarella, roquefort, cabra cenizo y natural, decorados con germinado de alfalfa, uvas e higos) \$140
- MIXOTE DE QUESO DE CABRA (Costal de pasta philo relleno con una mezcla de queso de cabra con finas hierbas sobre cama de arúgula) \$115
- PLATO DE JAMON SERRANO (Lonchas de jamón acompañado con perlas de melón e higos en flor) \$135
- FOIE GRAS (Servido con lyches exóticos y reducción de balsámico) \$240

**Los precios incluyen IVA
Precios sujetos a cambio sin previo aviso**

- ENSALADA DE PERA (Cama de lechuga italiana y sangría, aderezada con vinagreta de pera, lluvia de ajonjolí tostado, nuez de la india y pera baby) \$80
- ENSALADA CESAR \$85
- ENSALADA GRIEGA (Mezclum de lechugas, queso feta, cebolla morada aceitunas negras, pepino y vinagreta de orégano)\$85
- ENSALADA 1620 (Mezcla de lechugas y germinado, espárragos a la plancha, huevo de codorniz y reducción de balsámico) \$85

SOPAS

- SOPA DE MARISCOS AL COCO (Mejillón, calamar, camarón pacotilla y cubos de robalo cocinados en leche de coco al curry) \$85
- GAZPACHO ANDALUZ (Refrescante sopa fría de tomate y pepino)\$60
- SOPA MINISTRONE (Fondo tomate, servido con julianas de legumbres, jamón serrano, triángulos de parmesano y gotas de salsa pesto) \$60
- BISQUEE DE CAMARON(Crema suave de camarón flameada con anís y brandy) \$80

PASTAS

- RAVIOLES DE GAMBAS (6 ravioles por orden servidos en salsa de cuatro quesos, rellenos de langostino) \$145
- RISSOTTO NEGRO CON MARISCOS (Arroz Italiano con tinta de calamar, servido con una mezcla de mariscos al curry) \$125
- SPAGUETTI DI PORTO (Ajo, cubos de tomate, albahaca, anchoa, pomodoro, peperoncino, perejil, queso parmesano y mariscos) \$150
- LINGUINI ARRABIATA (Ajo dorado, peperoncino, perejil y salsa pomodoro con un toque de pesto) \$105

**Los precios incluyen IVA
Precios sujetos a cambio sin previo aviso**

BOUTIQUE HOTEL DE CORTÉS
AV. HIDALGO 85 • COL. GUERRERO • 06300 • MEXICO DF • TEL. 55 18 21 81 | 55 10 02 53
www.boutiquehoteldecortes.com | info@boutiquehoteldecortes.com

- PECHUGA SAINT MAMES (Pechuga de pollo a la plancha, rellena de queso mozzarella y jamón serrano, guarnicionada con puré de papa y vegetales de temporada, con salsa pomodoro) \$145
- PATO AL HORNO (Medio pato horneado con mirepoix, servido con puré de papa y camote amarillo, acompañado de dúo de salsas, manzana y frutos rojos al tinto) \$215
- ROCK CORNISH (Pollito de leche sellado al grill y horneado, cubierto de salsa de chipotle acompañado de papa francesa) \$220
- PECHUGA RELLENA DE QUESO DE CABRA (Suprema de pollo rellena de una mezcla especial de queso de cabra con finas hierbas, acompañada de puré de papa, vegetales de temporada y salsa pesto) \$125

CARNES

- FILETE 1620 (Filete de res importado cocinado al grill, acompañado de roseta de puré de papa con fritura de fideo de arroz y bañado en salsa de vino tinto con zarzamoras frescas) \$190
- CORDERO EN COSTRA DE ALMENDRA (Rack de cordero de Nueva Zelanda, cubierto con costra crujiente de almendra, servido con vegetales mixtos y happy spoon de jalea de menta) \$295
- RIB EYE (320 g de carne Angus cocinada al grill, acompañada de papa horno) \$240
- CHATEAUBRIAND (500 g de filete de res condimentado y acompañado de salsa bernesa, vegetales y papa curly) \$400
- MEDALLONES ROQUEFORT (Medallones de res al grill, con salsa de roquefort con uva, con puré de papa y camote) \$190
- ARRACHERA AL GRILL (Arrachera marinada con papa francesa o papa horno) \$140

**Los precios incluyen IVA
Precios sujetos a cambio sin previo aviso**

BOUTIQUE HOTEL DE CORTÉS
AV. HIDALGO 85 • COL. GUERRERO • 06300 • MEXICO DF • TEL. 55 18 21 81 | 55 10 02 53
www.boutiquehoteldecortes.com | info@boutiquehoteldecortes.com

- SALMON CONFITADO (Salmón relleno de chutney de frutos, sobre pimientos, col morada y chicoria al vino blanco, con gotas de mayonesa de chipotle y crema de serranos, con toques de masago y caviar negro) \$210
- TONNO SESAM (Lomo de atún cubierto con costra de ajonjolí, tostado y dorado, con pirámide de arroz blanco, vegetales salteados y salsa de vino blanco) \$205
- CAMARONES AL AJILLO (Camarones U12 bañados en salsa de ajillo, con guarnición de arroz negro, julianas de tortilla y cilantro frito) \$225
- HUACHINANGO A LA TALLA (Servido con puré de plátano, espárrago al grill y arroz inflado) \$205

GUARNICIONES EXTRAS \$40

- Papa Horno
- Papa Francesa
- Papa curly
- Puré de Papa
- Puré de Camote
- Arroz
- Arroz Negro
- Verduras a la mantequilla

POSTRES

- Tiramisú \$75
- Tarta de Manzana \$70
- Helados Italianos \$65
- Granizados Mixtos \$55
- Pastel Opera \$75
- Crème Brulée \$65
- Hojaldre de Mango o Fresa \$65

**Los precios incluyen IVA
Precios sujetos a cambio sin previo aviso**

BOUTIQUE HOTEL DE CORTÉS
AV. HIDALGO 85 • COL. GUERRERO • 06300 • MEXICO DF • TEL. 55 18 21 81 | 55 10 02 53
www.boutiquehoteldecortes.com | info@boutiquehoteldecortes.com

DESAYUNOS 1620

FRUTAS

- Plato de fruta sencilla o mixta (Melón chino, melón valenciano, papaya, sandía y piña o a su propia elección, servidos con una tenue capa de azúcar glass) \$35.00

PANES Y CEREALES

- Plato de Avena (Hecha con infusión de canela y acompañada de plátano o fresas) \$42.00
- Waffles (Acompañados de syrup de maple y azúcar glass o con tiras de Tocino) \$40.00
- Hot Cakes (Naturales, plátano, y blueberry y servidos con una tenue capa de azúcar glass) \$40.00
- Manzanas al horno de canela (con Jarabe de especias y papel de manzana) \$32.00
- Molletes de jamón y queso (Tradicionales acompañados de salsa mexicana en su jugo) \$42.00
- Cereales surtidos (Dietéticos [All-bran, bran flakes, Special K] y dulces[Zucaritas, Frut loops, etc.])\$32.00

HUEVOS

- Huevos con machaca (Acompañados de rajas de chile poblano a la crema y canastita de frijoles refritos o baked beans) \$65.00
- Huevos rancheros (Servidos sobre crujiente de tortilla y jamón de pavo, bañados en salsa ranchera, acompañados de canastitas de frijoles refritos o baked beans) \$50.00

**Los precios incluyen IVA
Precios sujetos a cambio sin previo aviso**

- Huevos fritos (Servidos sobre crujiente tortilla y bañados en salsa de molcajete, acompañados de canastitas de frijoles refritos o baked beans) \$50.00
- Huevos divorciados (Servidos sobre crujiente de tortilla y jamón de pavo, bañados en salsa ranchera y salsa verde, acompañados de canastitas de frijoles refritos o baked beans) \$50.00
- Huevos revueltos al gusto (Todos acompañados de papa hash Brown y rajas de chile poblano a la crema) : \$50.00
 - A la mexicana
 - Con jamón
 - Con salchicha
 - Con tocino
 - Naturales
- Huevos benedictinos (Bañados en salsa holandesa con lomo canadiense y acompañados de papa hash Brown y rajas de chile poblano a la crema)\$55.00

OMELETS

- Todos nuestros omelets son preparados bajo estrictas normas de higiene y todos vienen acompañado de papa hash Brown y torrecilla tomates asados y germinado con esencia de aceite de olivo, jengibre y miel)
- Clásico (Queso asadero y champiñones salteados) \$55.00
- Noruego (Queso philadelphia con salmón ahumado) \$60.00
- Vegetales mixtos (Queso asadero con pimientos salteados y cebollines) \$55.00
- Sencillo (Queso asadero con jamón de pavo) \$55.00
- Toluqueño (Queso asadero con chorizo y cebollita cambray asada, acompañado de canastita de frijoles y nopalito asado)\$55.00

**Los precios incluyen IVA
Precios sujetos a cambio sin previo aviso**

CREACIONES

- Incluyen jugo de la estación , café o té.
- Trío light (Jamón de pavo asado, con tomates asados y germinado de alfalfa con esencia de aceite de oliva, jengibre y miel) \$75.00
- Sope de nopal (Nopalito pochado y asado a la plancha con especias, que sirve de base para montar salsa ranchera y fresca lechuga con crema y tiras de pechuga de pollo al cajun) \$ 80.00
- Puntas de filete al albañil (Clásicas puntas de filete de res salteadas con pimientos, cebollitas de cambray asadas, champiñones con tomate, cubiertas con una capa de tortillas en su jugo y acompañadas de frijoles refritos. \$110.00
- Chilaquiles tres colores (Chilaquiles bañados en salsa ranchera, verde y de frijol negro con chipotle cubiertos de espuma de queso panela y tiras de pollo al cajun)\$ 75.00
- Salchichas con tocino (Tradicionales salchichas americanas asadas con tiras de tocino crujiente y papa hash Brown o papas pobres con perejil)\$65.00

PAQUETES

- Desayuno continental (Incluye café o te, pan dulce y salado, mantequilla del día, jugo Y fruta) \$90.00
- Desayuno Compuesto sencillo (Incluye café o te, pan dulce y salado, mantequilla del día, jugo y fruta y huevos al gusto) \$100.00
- Desayuno compuesto 1620 (Incluye café o te, pan dulce y salado, mantequilla del día, jugo y fruta y algún platillo de las creaciones)\$ 125.00

**Los precios incluyen IVA
Precios sujetos a cambio sin previo aviso**

- Jugos de fruta, sencillo o grande solo o combinado –Sencillo \$30.00- Grande\$ 38.00-
 - Naranja
 - Toronja
 - Zanahoria
 - Betabel
 - Apio

- Te e infusiones a escoger \$25.00
- Leche entera, leche light o leche deslactosada \$20.00
- Chocolate espumoso con esencia de chile de árbol \$25.00
- Chocolate natural (Frio o Caliente) \$25.00

CAFE

- Americano \$20.00
- Descafeinado \$20.00
- Espresso \$30.00
- Cappuccino \$35.00
- Espresso doble \$35.00

**Los precios incluyen IVA
Precios sujetos a cambio sin previo aviso**