



# Restaurante Caracol

## Menú

# CHILES EN NOGADA



## MENÚ

Incluye:  
Un chile relleno  
Sopa Azteca o Consomé de pollo

1 bebida a escoger:  
Copa de vino o Cerveza  
Limonada o Naranjada

**\$299.00** por persona



Durante todo septiembre  
Reservaciones:  
954 582 3883 / 954 582 4083  
[reservaciones@caracolplaza.mx](mailto:reservaciones@caracolplaza.mx)



# DOMINGOS DE **BARBACOA**



## Menú

Taco de barbacoa \$35

Orden de 3 \$90

Orden de barbacoa (0.200gms) \$120

(Tortilla, salsas, aderezos)

Taco de lengua de res \$25

Orden de lengua de res (0.200 gms) \$100

(Tortilla, salsas, aderezos)

Consomé \$60

Pancita de Res \$70

Orden de Chicharrón de cerdo \$100

(0.250 gms chicharrón +tortillas y salsas)

Frijoles Puercos \$45

### BEBIDAS:

Agua de frutas \$45

Naranjada o Limonada \$50

Cerveza: \$40



TODOS LOS DOMINGOS DE 8:00 AM A 12:20 PM  
Reserve: 954 582 3883 / 954 582 3814 / 954 582 4083  
[reservaciones@caracolplaza.mx](mailto:reservaciones@caracolplaza.mx)

# DESAYUNOS

## JUGOS Y FRUTAS

JUGOS NATURALES \$45  
Naranja, Verde, Melón, Piña

ÓRDEN DE FRUTA DE TEMPORADA \$60

BOWLMIXTO \$75  
Combinado de fruta de la temporada, yogurt, granola y miel de abeja.

## BEBIDAS

CAFÉ AMERICANO \$25

CHOCOLATE OAXAQUEÑO \$45  
De agua o leche.

MALTEADA DE CHOCOMILK \$60

VASO DE LECHE \$20

## INFUSIONES

Manzanilla, hierbabuena, manzana/canela, frutos rojos, verde, \$25

AGUA EMBOTELLADA \$25

AGUA DE FRUTA

½ JARRA \$70

JARRA COMPLETA \$95

## LO DULCE

WAFFLES \$90

Acompañado de compota de manzana y crema chantilly

HOT CAKES \$90

Acompañados de mermelada casera de fresa, mantequilla y miel de mapl

# DESAYUNOS



## ANTOJITOS

Orden de 3 quesadillas \$70

De quesillo, champiñones, papas con chorizo.  
Acompañada de frijoles de la olla y queso fresco.

Orden de 2 tamales oaxaqueños(2 piezas) \$90

Relleno de pollo en salsa guajillo

Orden de 4 molletes \$80

Natural, rajas, chorizo, jamón

## HUEVOS

AL GUSTO \$85

Naturales o Revueltos, con jamón, con chorizo, con tocino, a la mexicana.

RANCHEROS \$95

Estrellados sobre tortillas de maíz, bañados con salsa roja.

DIVORCIADOS \$95

Estrellados sobre dos tortillas de maíz, bañadas una con salsa roja y otra con salsa verde.

OMELETTE OAXAQUEÑO \$95

Huevos con chorizo, queso fresco, y epazote. Servido con frijoles refritos y quesadillas al comal.

OMELETTE LIGERO \$95

Relleno de chorizo y quesillo. Servido con frijol refrito al epazote

## ALMUERZOS

ORDEN DE 3 ENCHILADAS SUIZAS \$120

Verdes, rojas, de mole o suizas. Rellenas de pollo o queso.

ORDEN DE 3 ENCHILADAS DE MOLE \$120

Verdes, rojas, de mole o suizas. Rellenas de pollo o queso.

ORDEN DE 3 ENCHILADAS \$99

Verdes, rojas, de mole o suizas. Rellenas de pollo o queso.

ORDEN DE 4 ENFRIJOLADAS \$99

Servidas con salsa de frijol al chipotle, queso Chiapas y cebolla curada

CHILAQUILES \$140

Verdes o rojos, con huevo, pollo o tasajo

OAXAQUEÑO \$170

Tasajo oaxaqueño, servidos con frijoles de la olla en hoja santa, queso asado,

---

Desayuno incluido (Paquetes de Hospedaje) \$120

Jugo o Fruta

Café o Té

A elegir:

Huevos al gusto Naturales o Revueltos, con jamón, con chorizo, con tocino, a la mexicana

---

# CARTA COMIDAS Y CENAS

## ENTRADAS

**AGUACHILE DE PESCADO O CAMARON \$ 145**

Con tostadas de maíz y mayonesa de chipotle

**TOSTADAS DE PESCADO, PULPO O CAMARON (3) \$ 150**

**COCTEL DE CAMARON, PÚLPO, PÉSCADO \$190**

Servido con salsa coctelera mezcla bruja y perlas de aguacate

## ENSALADAS

**ENSALADA OAXACA \$150**

Mezcla de lechugas, queso fresco, pollo asado, aderezo de hoja santa y aguacate asado.

**ENSALADA CESAR \$150**

Lechuga Italiana, aderezo Cesar, queso parmesano. Atún sellado o pollo a la parrilla.

## SOPAS Y PASTAS

**CONSOME DE POLLO \$70**

Acompañado de arroz.

**CALDO TLALPEÑO \$120**

Fondo de pollo, arroz, garbanzo, zanahoria, pollo deshebrado y chile chipotle.

**PASTA ALFREDO \$130**

Con base bechamel, parmesano, jamón, champiñones y vino blanco.

**ESPGUETTI AL BURRO \$110**

Con mantequilla, queso parmesano y perejil.

## CARNES

**ARRACHERA A LA PARRILLA \$250**

0.200 gms de arrachera, guarnición de papa al horno o papa rustica, guacamole y chiles toreados

**BROCHETAS MAR Y TIERRA \$260**

3 brochetas con camaron gigante, arrachera, pimientos rojo, amarillo, verde y cebolla morada.. Acompañada de arroz a la primavera.

**POLLO A LA PARRILLA \$120**

Pechuga de pollo parrillada en aceite de oliva, acompañada de ensalada mixta y arroz primavera.

**PECHUGA POLLO RELLENA DE JAMON Y QUESO \$120**



## ESPECIALIDADES OAXAQUEÑAS

TLAYUDA REAL OAXACA \$190

Tortilla típica oaxaqueña untada de asiento y pasta de frijol con queso fresco, repollo, tasajo, cecina, chorizo y quesillo.

VEGETARIANA \$120

Con repollo, hongos, nopales, aguacate asado y quesillo.

TRADICIONAL \$99

Con tasajo o cecina.

ENMOLADAS OAXAQUEÑAS (CUATRO PIEZAS) \$170

Servido con mole oaxaqueño, ajonjolí tostado, crema ácida y arroz a la mexicana.

## PESCADOS Y MARISCOS

CAMARONES (ÓRDEN DE SEIS) \$230

Al coco, mojo de ajo, al ajillo, empanizados. Acompañados de arroz y ensalada.

PESCADO AL MOMO \$190

Pesca del día, envuelta en hoja santa, sellada a la mantequilla, servida con

Salsa de tomate y chile costeño. Guarnición de verduras al vapor.

PESCADO SELLADO \$180

Pesca del día empanizado con mezcla de semillas regionales, sellado a la plancha

Sobre una vinagreta de cilantro. Acompañado de ensalada verde.

PULPO PARRILLA \$180

Pulpo marinado asado al grill acompañado de papa cambray a la mantequilla Y ensalada mixta.

## SNACK

HAMBURGUESA DE RES \$150

Servidas con papas a la francesa.

HAMBURGUESA ESPECIAL \$170

Con jamón, tocino, y gratinada con queso Oaxaca.

CLUB SANDWICH \$160

Servidos con papas a la francesa.

PAPAS A LA FRANCESA \$75

## POSTRES

HELADO DE LA CASA \$60

Pregunte por la variedad de sabores

PASTEL: \$60

Imposible, zanahoria, Tarta de manzana  
(pasteles sujetos a disponibilidad de variedad)

# POOL BAR

## DEL MAR

AGUACHILE DE CAMARÓN O PESCADO \$150

TOSTADAS DE CEVICHE (CAMARÓN, PULPO O PESCADO) \$160

COCTEL DE CAMARÓN \$170

Salsa coctelera, salsa bruja, aguacate y cilantro.

## PLANCHA Y PARRILLA

BROCHETAS DE CAMARÓN (TRES PIEZAS) \$175

Camarón jumbo, adobado en salsa costeña, asado a la parrilla.

HAMBURGUESA ESPECIAL \$180

Carne de res, queso americano, Jamón, tocino y gratinada con queso Oaxaca.

PAPAS A LA FRANCESA \$85

NACHOS CON CARNE \$165

Tortilla frita, salsa de frijol al chipotle, queso cheddar, pico de gallo  
Y arrachera asada.



# CARTA DE BEBIDAS

CAFÉ AMERICANO \$25

CHOCOLATE OAXAQUEÑO \$45  
De agua o leche.

MALTEADA DE CHOCOMILK \$60

VASO DE LECHE \$20

INFUSIONES \$25  
Manzanilla, hierbabuena, manzana/canela, frutos rojos, verde,  
AGUA EMBOTELLADA \$25

AGUA DE FRUTA  
½ JARRA \$70  
JARRA COMPLETA \$95

LIMONADA O NARANJADA \$45

PIÑADA \$55

CONGA \$55

SANGRIA \$55

REFRESCOS  
Coca-cola, coca-cola ligh, coca-cola zero, fanta, manzana, Sprite

CERVEZAS  
(sujetas a disponibilidad de producto)

CORONA, VICTORIA, PACÍFICO, LEÓN, INDIO, TECATE,  
TECATE LIGTH, XX LAGER, XX AMBAR  
\$40

HEINEKEN, MICHELOB ULTRA, NEGRA MODELA, BOHEMIA  
\$55

STELLA ARTOIS, STRONBOW SABORES \$70

VASO CHELADA \$15

VASO CLAMATO \$25  
VASO CUBANO \$20

# BAR LA CAVA



## COCTELERÍA CLÁSICA \$95

TEQUILA SUNRISE, MAI TAI, MARTINI, MEZCALITA DE FRESA,  
MANGO, TAMARINDO, MOJITO, PIÑA COLADA, PALOMA, MARGARITA,  
CUBA LIBRE, RUSO NEGRO, TOM COLINS, BLODY MARY, CARAJILLO.

## COCTELERIA DE AUTOR \$110

### MALIBU SURF

Jugo de piña, ron malibú, Midori y curacao.

### MARTINI DE BOMBON QUEMADO

Martini rosi, leche evaporada, leche condensada, licor de bombón.

### TIKI

Pulpa de: mango, tamarindo o piña, jugo de limón y cerveza clara.

### GIN APPLE

Ginebra, soda de limón, licor de Midori.

### MEZCALINA

Tamarindo o maracuyá, chile jalapeño, mezcal y agua quinada.

### RED GIN

Frutos rojos, agua quina, ginebra Beefeater 24.

### FLAMINGO

Soda de lima, sirope de cereza, vodka raspberry.