



GRANADA
restaurant

- DESAYUNO AMERICANO / AMERICAN BREAKFAST -

Plato de Fruta, Jugo Verde o Naranja, Chilaquiles Verdes o rojos con huevo \$ 190
Fruit platter, orange or green juice, green or red chilaquiles with eggs.

- DESAYUNO / BREAKFAST -

Chilaquiles Rojos o Verdes (Acompañados de Frijoles Puercos y Huevo al gusto)	
Red or Green 'Chilaquiles' (With refried beans and eggs)	\$ 115
Enmoladas (Rellenas de huevo a la mexica y queso, bañadas en mole con ajonjoli tostado)	
'Enmoladas' filled with mexican-style eggs, covered in mole with	\$ 115
Molletes (Con Frijoles puercos, Chorizo de cerdo, Queso gratinado y Pico de Gallo)	
Green or Red 'Chilaquiles' with Chicken or Eggs	\$ 99

- HUEVOS / EGGS -

Huevos al Gusto (Acompañado de Frijoles Puercos)	
Eggs 'your style' (With refried beans)	\$ 129
Huevos Divorciados (Huevos estrellados con salsa verde y roja, acompañados de frijoles puercos y media quesadilla)	
Divorced eggs (Fried eggs with green and red sauce. With refried beans and half quesadilla)	\$ 129
Huevos Rancheros (Tortillas Sancochadas con una Capa de Queso, Jamón con huevos tiernos Bañados en la Salsa de la Casa)	
'Rancheros' Eggs (Tortilla with a layer of Cheese, Ham and Overeasy eggs covered in our special salsa)	\$ 129
Omelette (Con 3 Ingredientes a Elegir)	
Omelette (With your choice of 3 Ingredients)	\$ 129
Omelette light (Omelette de claras relleno de champiñón, Jalapeño, Cebolla, Tomate, Espinaca y Queso. Acompañado de papa hash y pan tostado)	
Light Omelette (Egg-whites omelette, filled with mushroom, jalapeño, onion, tomato, spinach and cheese. With Hash-brown side and toast with jelly)	\$ 129

- PANADERIA / BAKERY -

Sandwich Mañanero (3 niveles de pan tostado con alioli, relleno de jamón, cebolla, aguacate, tomate, queso, par de huevos tiernos y espinaca)	
Morning Sandwich (3 levels of toasted bread with alioli, filled with ham, onion, avocado, tomato, cheese, spinach and eggs)	\$ 119
Croissant (2 Piezas, Rellenos de Queso, Jamón, Nopal, Cebolla Morada, Arúgula y un par de huevos tiernos)	
Croissant (2 pieces, filled with Cheese, Ham, Nopal, Onion, Arugula and eggs)	\$ 119
Hot Cakes de Frutos Secos (De Vainilla Rellena de Arándanos, Nuez y Menta, Bañados en miel Maple, Frutos Rojos y Crema Batida)	
Dried Fruit Pancakes (Vanilla Dough, filled with Cranberries, Nuts and Mint. Covered in Syrup, Berries and Whipped Cream)	\$ 119

16% IVA INCLUIDO / 16% TAX INCLUDED

DESAYUNO / BREAKFAST

- FRUTA / FRUIT -

Copa de Frutos Rojos

Cup of Berries

\$ 99

Plato de Fruta (Piña, Papaya y Melón)

Fruit Plate (Pineapple, Papaya, Melon)

\$ 85

Con Miel y Granola, Queso Cottage o Yogurt Natural

With honey and granola / Cottage Cheese or Plain Yogurt

+\$ 15

- SNACKS -

Boneless acompañados de papas gajo , verdura y ranch (opción de salsas) \$139

Boneless with 'wedge' potatoes, vegetables and ranch dressing, (Choose your sauce)

Mango con habanero y menta. Mango with habanero and mint

Mermelada de fresa con chipotle. Strawberry jam and chipotle

Buffalo.

Salsa BBQ. BBQ Sauce

Nachos (Queso amarillo, frijoles, Queso Chihuahua, Pico de Gallo, Guacamole, arrachera y tocino) \$ 159

Nachos (Yellow cheese, Beans, Chihuahua Cheese, Pico de Gallo, Guacamole, Arrachera)

Hamburguesas de Sirloin con Papas Gajo \$ 169

Sirloin Burger with Wedge Potatoes

Tabla de Quesos para Compartir: Queso Brie, de Cabra, Parmesano, Jamón Serrano, Aceitunas y Pan de la Casa. (Para dos personas) \$ 355

Cheese Variety to share: Brie Cheese, Goat Cheese, Parmesan Cheese, Serrano Ham, Olives and House Bread (for two people)

- PIZZA & PASTA -

Pizza margarita (Queso Mozzarella, Albahaca, Tomate cherry) \$ 249

Margherita Pizza (Mozarella Cheese, Basil, Cherry Tomatoes)

Pasta Alfredo.

\$ 145

Alfredo Pasta

Pasta al pesto.

\$ 139

Pesto Pasta

Pasta al burro.

\$ 125

Pasta with butter

Pasta con salsa de tomate.

\$ 135

Pasta with tomato sauce

+ Pollo / Chicken

\$ 55

+ Camarón / Shrimp

\$ 105

- ENSALADAS / SALADS -

Ensalada de Manzana \$ 125

Apple Salad

Ensalada del Huerto Verde \$ 135

Green Garden Salad

Añada Pollo

+\$ 55

Add Chicken.

Añada Atún

+\$ 89

Add tuna

Añada Camarón

+\$ 105

Add Shrimp

Vinagretas: Naranja o Balsámico / Dressings: Orange or Balsamic.

16% IVA INCLUIDO / 16% TAX INCLUDED

SNACKS Y ENSALADAS / SNACKS & SALADS

- SOPAS / SOUPS -

Sopa de Tortilla (Con un Toque de Chipotle)	\$ 85
Tortilla Soup with a touch of Chipotle	
Caldo Tlalpeño (Acompañado de pechuga de pollo, Garbanzos, Arroz, Verduras de la Temporada, Aguacate y Chipotle)	
Tlalpeño Broth (With Chicken Breast, Rice, Vegetables, Avocado and Chipotle)	\$ 89

- ANTOJITOS -

Tostadas de Salpicón (De Res con un Ligero Sabor a limón y Orégano)	\$ 149
Salpicón Toast (Shredded beef with a light lemon and oregano taste over dried tortilla)	
Sopes (De Pollo Sobre una Cama de Frijoles, Bañados en Salsa Verde y Queso)	\$ 129
Sopes (Corn dough with Chicken over refried beans, covered in green sauce and cheese)	
Tacos de Chicharrón Prensado (Bañados en Salsa Verde)	\$ 125
Chicharrón Tacos (Covered in Green Sauce)	
Tacos de Arrachera (Con Nopal, Guacamole y Verdura)	\$ 165
Arrachera Tacos (With Cactus Pads, Guacamole and Vegetables)	
Mini Tortas Ahogadas (Tradicionales ahogadas en una salsa de tomate)	\$ 135
Mini Tortas Ahogadas (Typical Guadalajara Dish, drowned in a tomato sauce)	
Tostada de Atún Rojo (Con Pepino, Cebolla Morada, Tomate Cherry, Cilantro, Mango y un Ligero Sabor a Orégano)	\$ 179
Red Tuna Toast (With Cucumber, Onion, Cherry Tomato, Cilantro, Mango and Oregano)	
Tostada de Camarón (Con Pepino, Cebolla Morada, Tomate Cherry, Cilantro, Mango y un Ligero Sabor a Orégano)	\$ 155
Shrimp Toast (With Cucumber, Onion, Cherry Tomato, Cilantro, Mango and Oregano)	

- PLATO FUERTE / MAIN DISH -

Carpaccio de Salmón (Láminas de Salmon Bañadas en Salsa Negra con Cebolla Morada, Cebollín, Alcaparra, Chile Troceado y Betabel)	\$ 169
Salmon Carpaccio (Pieces of Salmon, drowned in Black Sauces with Onion, Chives, Pepper and Beets)	
Carpaccio de Atún (Láminas de Atún Bañadas en Salsa Negra con Cebolla Morada, Cebollín, Alcaparra, Chile Troceado y Betabel)	\$ 169
Tuna Carpaccio (Pieces of Tuna, drowned in Black Sauces with Onion, Chives, Pepper and Beets)	
Pechuga de Pollo en Salsa Poblana (Con Arroz)	\$ 149
Chicken Breast in Poblana Sauce (With Rice)	
Brochetas de Arrachera (Chile morrón, Champiñones, Cebollas de rabo, Tomate y Panela Bañadas en un Aceite de Orégano)	\$ 185
Arrachera Skewers (Peppers, Mushrooms, Scallops, Tomato and Panela in Oregano Oil)	
Panini de Arrachera (Chorizo, Jamón, Queso, Nopal, Cebolla, Tomate y una Mayonesa de Ajo con Papas Gajo)	\$ 179
Arrachera Panini (Chorizo, Ham, Cheese, Cactus Pads, Onion, Tomato and Garlic Mayo with Potato Wedges)	
Arrachera (Acompañados de Cebolla de Rabo, Nopal, Tomate, Champiñones y Guacamole)	
Arrachera (With Scallops, Cactus Pads, Tomato, Mushrooms and Guacamole)	\$ 185

16% IVA INCLUÍDO / 16% TAX INCLUDED

COMIDAS Y CENAS / LUNCH & DINNER

- CERVEZA Y LICORES -

- BEER AND SPIRITS -

Cerveza \$63

Beer (350ml.)

Vaso Michelado \$ 35

Michelada (Cold Mix of Sauces with Beer)

Vaso Chelado \$ 35

Clamato \$ 46

- TEQUILA -

Tradicional \$ 90 / \$ 680

Don Julio 70 \$105 / \$ 1200

Don Julio 70 Añejo \$110 / \$ 1600

Herradura \$110 / \$ 1250

Jose Cuervo \$85 / \$ 600

Maestro Dobel \$110 / \$ 1200

- WHISKY -

Johnny Walker Red \$ 90 / \$ 750

Johnny Walker Black \$ 160 / \$ 1900

Passport \$ 85 / \$ 650

Old Par \$ 110 / \$ 1350

Buchanan's 12 \$ 110 / \$ 1350

Jack Daniels \$ 105 / \$ 1100

William Lawson \$ 85 / \$ 850

- RON -

Capitán Morgan \$ 85 / \$ 550

Bacardi \$ 85 / \$ 630

Matusalen \$ 90 / \$ 630

- VODKA -

Absolut \$ 98 / \$ 950

Smirnoff \$ 85 / \$ 850

- BRANDY -

Torres 10 \$ 98 / \$ 950

- VINO -

- WINE -

Vino de la casa (Rojo, Blanco o Rosado) \$ 85

House Wine (Red, White or Rose)

Botella \$ 385

Bottle

- MIXOLOGÍA -

- MIXOLOGY -

MintTonic (Menta y Limón) \$89

Mint tonic (Mint and lime)

FCH (Cítricos y licor de almendra) \$ 159

FCH (Citrus and almond liquor)

Skinny (Moras, limón y Vodka) \$ 135

Skinny (Berries, lime and vodka)

Piña Colada \$ 99

Dry Martini \$ 149

Chai Drink \$ 125

Oro Rojo (Jamaica y tequila) \$ 135

Oro Rojo (Hibiscus and Tequila)

Cinnamon Blue

Naranja, Canela, Brandy) \$ 159

Cinnamon Blue (Orange, Cinammon, Brandy)

Peach (Licor de Durazno) \$ 155

Peach (Peach liquor)

Refresh (Melon Liquor) \$ 69

FCH (Citrus and almond liquor)

- POSTRES / DESSERTS -

Pay de Queso de Cabra

con Mermelada de Frutos Rojos \$ 75

Sweet Goat Cheesecake with Berries Marmalade

Pay de Elote con Helado de Vainilla \$ 75

Sweet Corn Pie with Vanilla Ice Cream

- BEBIDAS Y POSTRES -

- DRINKS & DESSERTS -