

A detailed line drawing of a herb branch with several serrated leaves, positioned above the word 'Palmas' in the title.

Las Palmas

Comidas

Menú



SOPAS Y CREMAS

Sopa o Crema del día \$58

Porción del platillo del día. Sujeto a disponibilidad.

Tlalpeño \$90

Caldo con pollo desmenuzado, arroz, vegetales, garbanzos, aguacate, queso panela y un toque de chipotle.

Tlalpeño Chico \$58

Crema Napolitana \$90

Delicada crema de tomate con finas hierbas, servida con emparedado de queso al horno.

PASTAS

Todas nuestras pastas se sirven con pan de ajo hecho en casa.

Con pollo a la plancha o carne de res +\$35

Mamma Rossa \$86

Fettuccini en salsa cremosa de tomate, albahaca y queso crema, con queso parmesano.

Bianca \$86

Fettuccini en salsa blanca a base de queso y vino blanco, terminado con queso parmesano.

Pesto \$86

Fettuccini en salsa cremosa de pesto con queso parmesano.

ENSALADAS

Ensalada Capresse \$90

Rebanadas de tomate fresco, queso panela, sobre una mezcla de lechugas, todo aderezado con vinagreta de albahaca y aderezo balsámico.

Ensalada Minerva \$98

Ensalada vegana. Mix de lechugas con tomate cherry, betabel, zanahoria, cebolla morada, nuez garapiñada, coco rallado y aderezo balsámico.

Ensalada César \$90

Lechuga con tomate cherry, queso parmesano, crotones y aderezo césar.

Con pollo + \$30

PRINCIPALES

Comida del día \$150

Menú completo que incluye entrada, plato fuerte con dos guarniciones y agua refill.

Milanesa de Pollo \$105

Milanesa de pollo preparada al gusto: empanizada o a la plancha, servida con dos guarniciones a elegir.

Milanesa de Res \$120

Milanesa de res preparada al gusto: empanizado o a la plancha. Acompañada de dos guarniciones a elegir.

Menú



PRINCIPALES

Filete de Pescado

\$110

Filete de pescado cocinado a tu gusto: a la plancha o empanizado, servido con dos guarniciones a elegir.

Filete en Salsa

\$135

Filete de pescado a la plancha o empanizado con dos guarniciones a elegir, bañado en una de nuestras salsas: mojo de ajo, salsa de limón o salsa veracruzana.

Salmón Jamaica

\$250

Lonja de salmón acompañado de puré de papa rústico y salsa de jamaica con un toque picante.

Salmón en salsa

\$275

Lonja de salmón servido con dos guarniciones a elegir, bañado en una de nuestras salsas: mojo de ajo, salsa de limón o salsa veracruzana.

Club Sándwich

\$95

Sándwich clásico con pollo, aguacate, lechuga, tomate, cebolla y mayonesa, acompañado con papas a la francesa.

Hamburguesa del Lago

\$115

Pan de la casa con carne de res, lechuga, tomate, aguacate, mayonesa, queso amarillo y jamón. Con papas a la francesa.

Hamburguesa Luisiana

\$115

Pan de la casa con pollo estilo Luisiana, con lechuga, tomate, mayonesa, jamón y queso amarillo con aderezo red hot y papas a la francesa.

Tacos de Bistec

\$110

Orden de cinco tacos de bistec, acompañados de cebolla guisada.

Chile Huasteco

\$190

Chile poblano natural relleno de minilla de camarones en chipotle, bañado con salsa de tomate. Acompañado con arroz y ensalada.

Nachos Club

\$120

Totopos de maíz crujientes con carne de res, frijoles, queso, pico de gallo y una sabrosa salsa de chorizo.

Entomatadas

\$105

Cinco tortillas rellenas de queso panela, bañadas en salsa roja casera, sobre una base de frijoles y espolvoreadas con queso.

Enchiladas suizas

\$105

Cinco enchiladas rellenas de pollo, cubiertas con salsa verde, queso gratinado y crema. Sobre cama de frijoles.

Tostadas de Pollo

\$100

Crujientes tostadas de maíz horneado con frijoles refritos, pechuga de pollo desmenuzado, lechuga, tomate, crema, salsa de aguacate y queso panela rallado.

Pirata

\$96

Tortilla de harina, carne de res y queso.

Mini Pirata

\$38

Tortilla de harina o maíz con queso derretido, carne de res y aguacate.

"Nuestras hamburguesas se sirven con pan brioche artesanal, horneado en el Club y papas a la francesa."

Menú

COMPLEMENTOS

Sincronizada

Tortilla de harina o maíz rellena de jamón y queso derretido.

\$35

Quesadilla

Tortilla de harina o maíz con queso manchego fundido.

\$16

Queso Fundido

Hierro de queso fundido natural. (150 gr queso manchego).

\$85

Con chorizo + \$30

Con champiñones + \$35

Con salsa de chorizo + \$35

Papas Fritas

Orden de papas a la francesa.

\$66

Papas Mirador

Orden de papas a la francesa bañadas en salsa de chorizo, jalapeños y queso manchego fundido.

\$90

Guacamole Natural

Guacamole natural o bandera fresco preparado al momento.

\$90

INFANTIL

Hamburguesa Jr.

Hamburguesa tradicional con carne de res, servida con papas a la francesa.

\$78

Chicken Strips

Tiras de pechuga de pollo empanizadas, fritas al momento y acompañadas con papas a la francesa.

\$86

Sándwich de Jamón

Pan tradicional con mayonesa, queso amarillo, jamón, lechuga y tomate.

\$65

Dedos de Queso

Deliciosos dedos de queso manchego empanizados, servidos con papas a la francesa.

\$110

Hot Dog Infantil

Clásico hot dog con salchicha en pan suave, acompañado de papas a la francesa.

\$45

Menú

POSTRES Y PANADERÍA

Bisquet especial

Bisquet hecho en casa con buttermilk, acompañado de mermelada casera.

\$32

Empanada

Cajeta o piña.

\$15

Pan dulce

Pan dulce del día recién horneado.

\$12

Flan

Flan de limón cubierto con cajeta.

\$58

Pastel de la casa

Rebanada de pastel del día recién hecho.

\$58

EXTRAS

Aguacate abanico

50 gramos.

\$30

Ingrediente extra

Champiñones, chorizo, carne de res, pollo a la plancha o mermelada de la casa.

\$35 c/u

Guarnición extra

Arroz, frijoles, ensalada o papas a la francesa.

\$35 c/u

Chiles toreados

2 piezas de chile serrano.

\$10

Ingrediente extra

Espinaca, pico de gallo, salchicha, salsa de chorizo, yogurt, granola o pan tostado.

\$20 c/u

Pan de ajo de la casa

\$18

Ingrediente extra

Pollo deshebrado, tocino en tiras, queso manchego, queso panela, crema, jamón o nopal a la plancha.

\$30 c/u

Verduras al vapor

\$40

Menú



BEBIDAS

Refresco 600 ml \$26

Coca regular, Coca light, Coca sin azúcar, Joya, agua mineral Topo Chico, Sangria regular y Sangría light.

Refresco vidrio 355 ml \$21

Coca regular, Coca light, Joya y agua mineral Topo chico.

Agua ciel

Agua purificada	600 ml	\$19
	1 litro	\$24

Limonada mineral

Limonada en vaso para llevar.	16 oz	\$28
	1 litro	\$37

Agua del día 1 lt

Jamaica limón, horchata, mango, té de durazno y té de limón. Sujeto a disponibilidad del día.	16 oz	\$24
	1 litro	\$37
Refill por persona		\$40

Fuze te \$28

Limón y durazno.

CERVEZAS

Cerveza botella 355 ml \$30

Amstel ultra, Tecate ligh, Tecate rojo, Carta blanca, Indio, XX lager, XX ámbar.

Bohemia 355 ml \$38

Clara, cristal, oscura.

Heineken \$38

Regular y 0.0

Powerade \$30

Moras o frutos rojos.

Chocomilk 16 oz \$35

Leche con chocolate.

Chocolate Abuelita 8 oz \$32

Leche con chocolate abuelita.

Vaso de leche \$27

Leche entera.

Té \$15

Varios sabores, pregunta por disponibilidad.

Café Refill \$20

Café Árábica Le Font.

Jugo verde 16 oz \$48

Jugo 100% natural. Sujeto a disponibilidad.

Jugo de naranja 16 oz \$43

Jugo de naranja 100% natural. Sujeto a disponibilidad.

SERVICIO PARA CERVEZAS

Chelado \$10

Sal y limón.

Michelado \$15

Sal, limón y salsas negras.

Clamato \$50

Limón, sal, salsas negras, tajín, clamato (200 ml).

Shot de limón \$15

30 ml de limón natural.