

THE *Garden Grill* by 
RESTAURANT BAR



Veracruz-Boca del Río

ENTRADAS *Starters*


COCKTAIL DE CAMARÓN, PULPO O COMBINADO (.120grs) SMALL SHRIMP, OCTOPUS OR MIXED COCKTAIL (.120grs)	\$ 190.00
CAMPECHANA (.180 grs de pulpo, camarón) SHRIMP, OCTOPUS MIXED COCKTAIL (.180grs)	\$ 230.00
VUELVE A LA VIDA (.200grs. de camarón, pulpo, jaiba y caracol) SHRIMP, OCTOPUS, SEA SNAIL AND CRAB MIXED COCKTAIL (.200grs)	\$ 250.00
AGUACATE RELLENO DE CAMARÓN O ATÚN PREPARADO (120grs): A la mexicana o con mayonesa sobre una cama tierna de lechugas STUFFED AVOCADO WITH SHRIMP OR TUNA: Served on fresh lettuce with mexican sauce or mayonese	\$ 195.00
AGUACHILE DE CAMARÓN (180grs) Fresco camarón de mar, marinado con aderezo de pepino, chile y limón AGUACHILE SHRIMP Fresh camron of sea, marinated with cucumber dressing, chile and lemon	\$ 240.00
CEVICHE DE PESCADO (200grs. PERUANO O VERACRUZANA) Pescado fresco con pepino y aguacate o salsa mexicana TROPICAL STYLED FISH Fresh fish with cucumber and avocado or hot sauce	\$ 205.00
ALITAS DE POLLO a la BBQ, en salsa Buffalo o Honey Mustard acompañada de aderezo Blue Cheese CHICKEN WINGS Bathed in BBQ, Buffalo or Honey Mustard with blue cheese dressing	\$ 180.00
QUESO FUNDIDO Acompañado con chistorra o champiñones al ajillo o naturales y tortillas de harina GRILLED CHEESE Served with chistorra, mushrooms with garlic or naturals and tortilla of flour.	\$ 165.00
TABLA DE QUESOS Y CARNES FRÍAS Plate of processed meats & cheese variety	\$ 185.00

PASTA *Pasta*

PENNE, FETUCCINI O SPAGUETTI Acompañada con salsa bolognesa, alfredo, carbonara, pomodoro o arrabiata PENNE, FETUCCINI OR SPAGUETTI With bolognese, alfredo, carbonara, pomodoro or arrabiata sauce	\$ 185.00
FRUTTI DI MARE Salsa putanesca con mariscada FRUTTI DI MARE Putanesca sauce and seafood mix	\$ 230.00
LASSAGNA Elaborada con salsa bolognesa o cochinita pibil, gratinada con queso mozzarella y manchego	\$ 185.00


SOPAS *Sopas*

CREMA DE FRIJOL Con julianas de tortilla frita, cubitos de queso, chile guajillo y crujiente tocino BEAN SOUP Fried tortilla, with cheese cubes, guajillo chilli and crispy bacon	\$ 105.00
 CREMA DE CHAMPIÑONES, BROCOLI O ELOTE con crotones MUSHROOM, BROCOLI OR CORN CREAM SOUP with croutons	\$ 105.00
CONSOME DE POLLO Tradicional consome acompañado con arroz y verduras CHICKEN BROTH WITH RICE Traditional mexican chicken broth servered with rice and beggies	\$ 105.00
SOPA AZTECA Con crema, aguacate, queso, chile pasilla y chicharron TORTILLA SOUP Fried tortila with sour cream, avocado, cheese, pasilla chilli and cracklings	\$ 105.00


 SOPA VERDURAS Servida con una base de caldillo de tomate y verduras VEGETABLE SOUP Served with a tomatoe base source with vegetables	\$ 105.00
---	------------------

CALDO TLALPEÑO De pollo con verduras y chile chipotle TLALPEÑO SOUP Chicken soup with vegetables and chipotle	\$ 105.00
--	------------------


ENSALADAS *Salads*

 ENSALADA CALIFORNIA Con espinacas, piña, nuez, fresas, pechuga asada y vinagreta de mostaza CALIFORNIA SALAD With spinach, pineapple, walnut, strawberries, grilled chicken and mustard vinaigrette	\$ 185.00
--	------------------

 ENSALADA DEL CHEF Con toque especial del chef CHEF SALAD With the chef's special touch	\$ 185.00
---	------------------

 ENSALADA GARDEN Fresca mezcla de lechugas, acompañada de granos de elote, zanahoria, jitomate, pepino, aguacate y tiritas de tortilla. Aderezo a su elección (Ranch, italiana, mil islas y blue cheese) GARDEN SALAD Fresh lettuce mix, with corn, carrot, tomatoe, cucumber, avocado, juliana tortilla with your choice dressing (ranch, italian, thousand island and blue cheese)	\$ 150.00
--	------------------

(Acompaña con 150grs de pollo a la parrilla \$ 185.00 , con 150grs de salmón o con 150grs de camarón \$ 240.00)
(Add 150 grs of grilled chicken \$ 185.00 , with 150grs of salmon or 150grs of shrimps \$ 240.00)

 ENSALADA CESAR Fresca lechuga romana, aderezo cesar, croutones y queso parmesano CESAR SALAD Fresh romain lettuce, cesar dressing, croutons and parmesan cheese	\$ 150.00
--	------------------

(Acompaña con 150grs de pollo a la parrilla \$ 185.00 , con 150grs de salmón o con 150grs de camarón \$ 240.00)
(Add 150 grs of grilled chicken \$ 185.00 , 150 grs of salmon or 150 grs of shrimps \$ 240.00)

ENSALADA CAPRESSE Rodajas de queso fresco mozzarella y frescos tomates con aceite de olivo CAPRESSE SALAD Fresh shredded cheese, mozzarella slices and tomatoe topped with olive oil	\$ 165.00
---	------------------

ENSALADA DE MARISCOS Caracol 40 grs, pulpo 40 grs, camarón 40 grs, jitomate, cebolla, cilantro, aguacate, limón y aceite de oliva sobre cama de lechuga SEAFOOD SALAD 40 grs of sea snail, 40 grs of octopus, 40 grs shrimp, tomatoes, onion, olive oil on a bed of lettuce	\$ 265.00
--	------------------

PIZZAS *Pizzas*

Pidela con tus ingredientes favoritos (2 ingredientes)
Order it with your favorite ingredients (2 ingredients)

- JAMON - HAM
- SALAMI - SALAMI
- LOMO CANADIENSE - CANADIAN LOIN
- TOCINO - BACON
- CHORIZO - CHORIZO
- PEPPERONI - PEPPERONI
- PIÑA - PINEAPPLE
- ACEITUNAS NEGRAS - BLACK OLIVES
- PIMIENTO MORRON - PEPPER
- CEBOLLA - ONION
- ELOTE - CORN
- CHILE POBLANO, POBLANO CHILI
- POLLO - CHICKEN
- CHAMPIÑONES - MUSHROOMS
- EXTRA QUESO - EXTRA CHEESE
- SALCHICHA - SAUSAGE

Individual \$ 185.00
Grande \$280.00
Ingrediente adicional \$35.00

"Para aquellos con necesidades dietéticas especiales o alergias, si desea saber acerca de los ingredientes utilizados, consulte a un miembro del personal".
"For those with special diet requirements or allergies who may wish to know about the ingredients used, please ask a member of staff"

CARNES Y AVES *Beef and Chicken*

RIB EYE, NEW YORK O T-BONE (.300grs) A la parrilla y sazonado a las finas hierbas o cajun servido con papa al horno y vegetales RIB EYE, T-BONE OR NEW YORK STEAK (.300grs) Grilled and fine herbs or cajun, served with baked potato and vegetables	\$ 380.00
ARRACHERA (.250grs) Acompañada de guacamole, frijoles refritos, chiles toreados y rodajas de platano frito ARRACHERA STEAK (.250grs) With guacamole, fried beans, chilli and fried bananas	\$ 295.00
FILETE DE RES TRES MOSQUETEROS (.250grs) Medallones de filete de res en salsa de champiñones, mostaza y pimienta acompañados de pure y verduras al vapor Beef steak covered in mushroom sauce, mustard and pepper with smashed potatoe and steamed vegetables by the side.	\$ 315.00
FILETE DE RES AL MIGÑON Filete de res horneado con tocino y bañado con salsa de champiñones acompañado con papa horno y verduras grilladas Baked beef steak with bacon, dress with a mushroom sauce with a side of baked potatoes and grilled vegetables	\$ 315.00
PECHUGA DE POLLO (.200grs) A la parrilla, acompañado con vegetales al vapor y pure de papa o parmesano, empanizada; bañada con salsa pomodoro y gratinada, sobre una cama de pasta alfredo BBQ Vegetales grillados, papa gajo, queso asadero y aderezo aurora BBQ \$240.00 A la parrilla \$230.00 A la parmesana \$260.00 Cordon Blue \$260.00	

PESCADOS Y MARISCOS *Seafood*

ARROZ A LA TUMBADA Caracol (30g), pulpo (30g), camarón U-12 (30g), almejas (30g), filete de pescado (40g), vino blanco (30ml), jitomate, ajo, cebolla, epazote, arroz, chile guajillo TUMBADA RICE Snail, octopus, chrimp, clams, fish fillet, white wine, green tomatoe, garlic, onion, chilli pepper	\$ 240.00
CAZUELA DE MARISCOS Caracol (30g), pulpo (30g), camarón U-12 (30g), almeja (30g), filete de pescado (40g), vino blanco (3ml), pan blanco 1/6 pza, jitomate ajo, cebolla, epazote, manchego, crema, chile guajillo SEAFOOD CAZUELA Snail (30gm), octopus (30gm), shrimp U-12 (30gm), clams (30gm), fish fillet (40gm), white wine, bread, tomatoes, garlic, onion, epazote, manchego cheese, sour cream, chilli pepper	\$ 245.00
CAMARONES AL GUSTO (.200grs) A la parrilla, al mojo de ajo, al ajillo, al coco o en brocheta SHRIMPS ANY STYLE (.200grs) Grilled, with garlic, ajillo, coconut or on skewer	\$ 340.00
PESCADO AL TAPISTE (.180grs) Filete de la pesca del día, envuelto en hoja de platano y con platano en salsa de acuyo y vino blanco. Acompañado de arroz y verduras. FISH TAPISTE (.180grs) Fresh fish, wrapped in banana leaves, bananas, acuyo sauce and white wine, with rice and vegetables on the side.	\$ 295.00
FILETE DE PESCADO AL GUSTO (200grs) Empanizado, al ajillo, mojo de ajo a la veracruzana a las finas hierbas acompañado de arroz y ensalada de lechugas frescas. FISH ANY STYLE (.200grs) Grilled, with garlic, ajillo or house's style With fresh salad and white rice	\$ 295.00
LOMO DE SALMÓN AL GRILL Acompañado de verduras al vapor y arroz SALMON STEAK AT THE GRILL With steamed veggies and white rice	\$ 350.00
PULPOS AL GUSTO (.200grs) A la parrilla, en su tinta, encebollados, al mojo de ajo. OCTOPUS ANY STYLE (.200grs) Grilled, with garlic or onion, ajillo or house's style	\$ 340.00

CHICKEN STEAK (.200 grs) Grilled with steamed vegetables and smashes potatoes or parmesan style, breaded; with pomodoro sauce and melted cheese, over a bed of pasta alfredo BBQ with grilled veggies, potato wedges, cheese and dressing BBQ \$ 250.00 Grilled \$ 240.00 Parmesan style \$ 270.00 Cordon Blue \$ 270.00	
FAJITAS DE ARRACHERA O POLLO (.250 grs) Acompañado de frijoles refritos, guacamole, chiles toreados y cebollines asados ARRACHERA OR CHICKEN FAJITAS (.250grs) With fried beans, guacamole, chili and cebollines Pollo \$210.00 Arrachera \$275.00	
TAMPIQUEÑA Acompañada de 2 enmoladas, platanos fritos, frijoles, chiles toreados y guacamole TAMPIQUEÑA STEAK Beef steak with tortilla and red sauce, fried bananas, chilli peppers and guacamole	\$ 290.00

ANTOJITOS *Mexicanos*

TACOS DE CARNITAS DE PESCADO Servidos en tortilla de maíz / Served with tortilla	\$ 260.00
TACOS DE ARRACHERA Servidos en tortilla de maíz / Served with tortilla	\$ 285.00
TACOS DE PECHUGA DE POLLO AL GRILL / GRILLED CHICKEN TACOS Servidos en tortilla de maíz y guacamole / Served with tortilla of corn and guacamole	\$ 210.00
TACOS DE CAMARÓN / SHRIMP TACOS Servidos en tortilla de Harina / Served with tortilla	\$ 260.00
TACOS DE COCHINITA PIBIL Servidos en tortilla de maíz con carne de cerdo / Served with tortilla and slow roasted pork	\$ 220.00
ENCHILADAS SUIZAS (VERDES O ROJAS) Servidos en tortilla de maíz con salsa roja o verde gratinadas ENCHILADAS SUIZAS (VERDES O ROJAS) Chicken tacos with red or green sauce with melted cheese	\$ 200.00

"Para aquellos con necesidades dietéticas especiales o alergias, si desea saber acerca de los ingredientes utilizados, consulte a un miembro del personal".
"For those with special diet requirements or allergies who may wish to know about the ingredients used, please ask a member of staff"

SANDWICHES Y HAMBURGUESAS *Sandwiches and Hamburgers*

CLUB SANDWICH Pollo, jamon de pavo, jitomate, tocino, queso, lechuga y papas a la francesa CLUB SANDWICH Chicken, turkey ham, tomato, bacon, cheese, lettuce and french fries	\$ 220.00	HAMBURGUESA BACON Carne de res calidad angus, queso cheddar y mozzarella tocino crujiente BACON HAMBURGER Angus certificate steak, cheddar and mozzarella cheese crispy bacon	\$ 245.00
PLATO VOLADOR Pollo, jamon de pavo y pierna de cerdo y papas a la francesa SANDWICH Chicken, turkey ham and Pork Shank and french fries	\$ 170.00	PEPITO DE ARRACHERA Bagetin de arrachera (140 grs.) lechuga larga, jitomate, aguacate, frijoles, acompañado de papas a la francesa ARRACHERA STEAK PEPITO 1 Baguete with arrachera steak, kale, tomatoes, avocado, black beans, french fries on the side.	\$ 280.00
HAMBURGUESA MEXICANA Carne de res calidad angus, queso asadero, chorizo rebanado guacamole y papas a la francesa MEXICAN BURGER STYLE Angus certificate steak, mexican cheese, avocado, mexican sausage with french fries	\$ 230.00	BAGUETTE DE ROAST BEEF 1 Baguette de roast beef de 200 grs., mayonesa, lechuga orejona, jitomate y salsa de champiñones. ROAST BEEF BAGUETTE 1 Baguette with roast beef, mayonnaise, lettuce, tomatoes with mushroom sauce	\$ 260.00
HAMBURGUESA MOBLEY Carne de res calidad angus, queso cheddar, champiñones y papas a la francesa MOBLEY HAMBURGER Angus certificate steak, cheddar cheese, mushrooms and french fries	\$ 240.00	BAGUETTE DE COCHINITA PIBIL 1 baguette con carne de cochinita pibil	\$ 190.00

POSTRES *Desserts*

STRUDEL DE MANZANA A LA MODA APPLE STRUDEL (WITH VANILLA ICE CREAM)	\$ 99.00
BROWNIE Con helado de vainilla BROWNIE With vanilla ice cream	\$ 99.00
NEW YORK CHEESE CAKE Pastel de queso crema con chocolate y espejo de fresa NEW YORK CHESSE CAKE With cream cheese, chocolate, and red fruit gelee	\$ 99.00
PASTEL DE TRES LECHE THREE MILK CAKE	\$ 99.00
HELADO TRES MARIAS THREE MARIAS (MIX OF THREE ICE CREAM)	\$ 99.00
BANANA SPLIT	\$ 110.00
CARLOTA DE LIMÓN	\$ 90.00

BEBIDAS *Drinks*

REFRESCO	\$55.00
LECHE	\$40.00
CAFÉ AMERICANO	\$40.00
CAPUCHINO	\$55.00
LECHE CON CHOCOLATE CALIENTE	\$55.00
MALTEADAS	\$99.00
CHOCOMILK	\$65.00

"Para aquellos con necesidades dietéticas especiales o alergias, si desea saber acerca de los ingredientes utilizados, consulte a un miembro del personal".
"For those with special diet requirements or allergies who may wish to know about the ingredients used, please ask a member of staff"