

The Bistrot

# Comida y Cena





## Entradas

- Tacos Topolobampo** ..... 190  
Tres tacos de atún marinado y frito (130 g.), con aderezo chipotle, lechuga y cebolla curtida, acompañados con guacamole y salsa mexicana
- Nachos "Emerald Bay"** ..... 130  
Totopos con frijoles refritos, queso cheddar, salsa, guacamole y jalapeños
- Paté de Marlin (150 g.)** ..... 130  
Marlín salteado con pimiento morrón, tomate, ajo, cebolla y queso crema, decorado con chile curtido
- Tacos Gobernador de Camarón** ..... 170  
Dos tacos de tortilla de maíz con queso Chihuahua, guiso de camarón y salsa tatemada

## Sopas (250 ml)

- Sopa de Tortilla** ..... 110  
Sopa tradicional servida con tortillas fritas, chile guajillo, aguacate, queso y crema agria
- Crema de Chile Poblano** ..... 105  
Chile poblano escalfado, cebolla, ajo, crema, granos de elote y queso panela en cuadros
- Sopa de Mariscos Mazatleca** ..... 140  
Camarón, pulpo, pescado y aros de calamar salteados con mantequilla y Pernod con un toque de chipotle
- Caldo de Cantina** ..... 100  
Caldo de camarón seco con tomate, cebolla, chipotle y ajo, acompañado de cebolla morada, pepino y dos camarones secos

## Pizzas (30 cm)

- Cinco de Mayo** ..... 175  
Salsa de tomate, queso mozzarella, chorizo, tocino y jalapeños
- Pepe Hawaiano** ..... 175  
Lomo Canadiense, piña fresca y chile verde picado
- Caprese** ..... 185  
Queso mozzarella, tomate y hojas de albahaca



*Pescado Crudo*



El Restaurante The Bistro ha sido aprobado por el Departamento de Turismo por su excelencia en higiene y productos. En cumplimiento con normas de salubridad referente a ingredientes crudos, el platillo se sirve bajo riesgo del consumidor.

Todos los platillos en los Hoteles Pueblo Bonito son libres de grasas trans. Los precios están en Pesos MX. IVA incluido.

## Ensaladas

- Ensalada César** ..... 135  
Lechuga romana con aderezo César, queso parmesano y crutones
- Con pollo a la Parrilla 90 g** ..... 160
- Ensalada de Aguacate con Camarón (90 g.)** ..... 150  
Base de lechugas, aguacate marinado en láminas, camarón cocido entero, salsa de mayonesa, cebolla, pepino y chile serrano, acompañada con aderezo de jamaica
- Ensalada Campestre con Tofu (120 g.)** ..... 140  
Mezcla de lechugas, champiñón, pepino en julianas, pimientos cristalizados, tomate cherry, con queso tofu asado, aceite de oliva, un toque de orégano y aderezo de betabel
- Ensalada del Chef** ..... 165  
Lechuga mixta, jamón ahumado, queso panela, tocino, huevo duro, 90 g de pechuga de pollo y aderezo ranch

## Sándwiches Bistro

- Hamburguesa de Pollo Adobado (140 g.)** ..... 175  
Acompañada con aguacate, tomate, cebolla asada, lechuga y papas a la francesa
- Pepito** ..... 235  
Pan baguette tostado con tampiqueña (140 g.), mayonesa, frijoles, cebolla asada, guacamole y queso gratinado, acompañado de papas fritas
- Hamburguesa con Queso "Pueblo Bonito"** ..... 190  
Res calidad Angus certificada (220 g.), queso Americano, lechuga, tomate, cebolla, pepinillos en pan con ajonjolí, servida con papas a la francesa
- Torta de Pierna Estilo Chilanga** ..... 170  
Pan dorado a la plancha, servido con puerco en su jugo en láminas (150 g.), frijoles refritos, queso Oaxaca desmenuzado, chile chipotle, aguacate y cebolla, acompañada con papas a la francesa
- Club Sándwich "Pueblo Bonito"** ..... 165  
90 g. de pechuga de pollo desmenuzada a la parrilla, jamón de pavo, queso Americano, tocino, lechuga, tomate y huevo duro en pan tostado blanco o integral. Servido con papas a la francesa

## Pastas (160 g.)

- Espagueti a la Lerry** ..... 170  
Salsa de tomate, verduras y hierbas
- Espagueti al Pesto** ..... 170  
Espagueti salteado en salsa de albahaca y piñones con queso parmesano
- Fetuccini Alfredo** ..... 180  
Champiñones, jamón de pierna y cebollitas cambrey con salsa cremosa



## Platos Fuertes

<b>Pescado a la Lerry</b> .....	<b>210</b>
180 g. de filete de róbalo a la parrilla con arroz salvaje y salsa de cilantro	
<b>Pescado con Mango</b> .....	<b>235</b>
180 g. de filete de pescado a la plancha con cuadros de mango, champiñones y risotto	
<b>Enchiladas de Pollo</b> .....	<b>185</b>
Tres enchiladas en salsa roja, verde o mole, queso gratinado, aguacate, crema y cebolla	
<b>Filete de Pescado Zarandeado</b> .....	<b>225</b>
180 g. de filete con marinado de la casa, arroz a la jardinera y ensalada mixta	
<b>Calabacita a la Toscana Estilo Lerry</b> .....	<b>170</b>
160 g. de calabacitas Italianas en Juliana con salsa de tomate fresco y deshidratado, perfumada con orégano y albahaca	
<b>Combinacion del Puerto</b> .....	<b>280</b>
180 g. de tampiqueña, chile relleno, frijoles negros, arroz rojo, queso panela, cebolla asada y una enchilada de mole	
<b>Chile Olas Altas (180 g.)</b> .....	<b>185</b>
Un chile poblano relleno con cremosa de camarón gratinado, arroz rojo, frijoles refritos y acompañado de salsa ranchera	
<b>Arrachera a la Parrilla</b> .....	<b>255</b>
180 g. de arrachera con rajas a la poblana y arroz mexicano	
<b>Camarones a la Diabla (180 g.)</b> .....	<b>330</b>
Camarones salteados con mantequilla bañados con salsa a la diabla, acompañados con arroz rojo y vegetales	
<b>Fajitas de Res o Pollo</b> .....	<b>215</b>
170 g. de res o pollo, cocinadas con chile morrón rojo, verde, amarillo, cebolla morada, champiñón, acompañadas con arroz, frijoles y guacamole	
<b>Filete de Pescado Relleno de Mariscos</b> .....	<b>270</b>
180 g. de filete de pescado relleno de camarón, pulpo, aros de calamar, gratinados con queso mozzarella, acompañados de verduras al vapor y arroz del día	
<b>Asado Sinaloense (180 g.)</b> .....	<b>285</b>
Tradicional asado a la plaza con julianas de lechuga, zanahoria, calabaza, cebolla, crema y queso cotija, acompañado de caldillo de tomate y frijoles refritos	
<b>Pechuga de Pollo a la Parmesana</b> .....	<b>225</b>
180 g. de pechuga de pollo al horno en costra de queso parmesano, acompañado de pasta a la carbonara y salsa de tomate	

## Sushi y Sashimi

12:00 pm - 8:00 pm

<b>Serranito Maki (250 g.)</b> .....	<b>175</b>
Rollo con queso crema, pepino, kanikama y julianas de chile serrano, por fuera cubierto con aguacate	
<b>California Maki (250 g.)</b> .....	<b>175</b>
Rollo de camarón con pepino, aguacate y ajonjolí tostado	
<b>Kawa Sake Maki (250 g.)</b> .....	<b>170</b>
Rollo de salmón ahumado relleno de queso crema, aguacate y pepino	
<b>Tampico Maki (250 g.)</b> .....	<b>170</b>
Rollo relleno de aguacate, pepino, queso crema, por fuera un topping de tampico y ajonjolí tostado	
 <b>Spicy Maguro Maki (300 g.)</b> .....	<b>210</b>
Rollo de atún fresco, kanikama y aguacate con salsa picante	
 <b>Cilantro Sashimi (90 g.)</b> .....	<b>225</b>
Cortes de pescado fresco del día bañados en salsa de cilantro	
 <b>Sashimi Serranito (90 g.)</b> .....	<b>225</b>
Cortes de pescado fresco del día acompañados de finas láminas de chile serrano	

## Especial del Chef

<b>Especial de Langosta</b> .....	<b>46 USD</b>
Crema o sopa del día, langosta thermidor con puré de papa y vegetales y postre (pay de plátano, pastel tres leches o flan)	
25 USD Plan Todo Incluido	
<b>Parrillada de Mariscos para dos</b> .....	<b>79 USD</b>
Langosta, camarón, filete de pescado y pulpo al ajillo, servido con arroz y vegetales	
25 USD Plan Todo Incluido	
<b>De la Parrilla</b>	
<b>Rancho Especial para dos</b> .....	<b>68 USD</b>
Rib eye, medio pollo marinado y arrachera marinada, queso fundido con chorizo con guacamole, frijoles refritos, cebollitas al grill y chiles toreados	
20 USD Plan Todo Incluido	

## Postres

<b>Pastel de Chocolate Doña Memina</b> .....	<b>95</b>
<b>Flan de Elote</b> .....	<b>95</b>
<b>Pay de Plátano Estilo Mazatlán</b> .....	<b>100</b>
Directamente de la Plaza Machado	
<b>Pastel de Queso Tortuga</b> .....	<b>105</b>
Con cocoa, chispas de chocolate, caramelo y nuez	
<b>Helados (100 g.)</b> .....	<b>90</b>
Chocolate, vainilla y fresa	
<b>Coyota</b> .....	<b>100</b>
2 piezas de coyotas rellena de piloncillo. Servido con helado de vainilla	



PUEBLO BONITO

# EMERALD BAY

RESORT & SPA