

# Menú



*el*  
**Mirador**  
*Restaurant*

## Entradas

<b>Tostones de robalo</b>	\$ 152
<i>Láminas de robalo combinados con cebolla morada y pepino sobre tostones, con ensalada de col morada y zanahoria, acompañados de salsa oriental.</i>	
<b>Ceviche de camarón</b>	164
<i>Típico platillo sinaloense a base de camarón y pico de gallo.</i>	
<b>Curricanes de atún</b>	164
<i>Fresco atún en láminas rellenos de kanicama en salsa de masago, sobre espejo de cilantro, esencia de chile y aguacate.</i>	
<b>Torremar de jaiba</b>	172
<i>Fresca torremar de jaiba con cama de aguacate, con salsa mexicana y salsa de chipotle con aceite de ajonjolí.</i>	
<b>Pulpo a las brasas</b>	186
<i>Pulpo asado a la parrilla barnizado con salsa mongol, acompañado de cebollas asadas, papas con romero, limón y wonton frito.</i>	
<b>Tabla de quesos y carnes frías (2 personas)</b>	320
<i>Variación de selectos quesos y carnes frías, acompañadas de canapés con crema y tomate asado, galletas de ajonjolí, manzana, uvas y aceitunas verdes.</i>	

## Ensaladas

<b>Ensalada César</b>	\$ 125
<i>Ensalada a base de lechuga orejona, crutones, queso parmesano y su aderezo César.</i>	
<b>Ensalada mediterránea</b>	140
<i>Fresca combinación de lechuga escarola, espinaca, tomate cherry, cebolla morada, betabel, aceituna negra, nuez garapiñada y aderezo mediterráneo.</i>	
<b>Ensalada Marco Polo</b>	150
<i>Combinación de lechugas orejona y escarola, tomate, champiñones, fajitas de pollo al teriyaki con un aderezo de cacahuete.</i>	
<b>Ensalada de camarón a la primavera</b>	160
<i>Deliciosa ensalada a base de camarón, apio, piña, pepino, pimiento morrón y mayonesa, servida en canasta de queso parmesano.</i>	
<b>Ensalada mirador con salmón</b>	210
<i>Crocante ensalada de lechuga orejona y col morada, pepinos, tomates, supremas de naranja y cebolla, con salmón ahumado y vinagreta de mostaza dijón.</i>	

Nuestros precios incluyen IVA

## *Pastres*

<b>Creme brulee</b>	\$ 86
<i>Tradicional postre francés a base de crema aromatizada con vainilla, con una capa crocante de caramelo y frutos rojos.</i>	
<b>Helado de sabor</b>	94
<i>Delicioso helado a su gusto: de vainilla, fresa o chocolate.</i>	
<b>Pay de la casa</b>	94
<i>Deliciosos pays hechos en casa, pregunte por nuestra variedad del día.</i>	
<b>Volcán de chocolate</b>	110
<i>Famoso postre con trufa de chocolate derretido, acompañado de nieve de vainilla.</i>	
<b>Galleta al horno con helado de vainilla</b>	128
<i>Tradicional galleta con chispas de chocolate horneada al momento, acompañada de helado de vainilla.</i>	

## *Bebidas*

TÉ HELADO	\$ 38
BERRY LIMONADA	42
REFRESCO 355 ml.	38
CHOCOMILK	46
CAFÉ AMERICANO	38
CAFÉ ESPRESSO	40
CAFÉ CAPUCCINO	50
MALTEADA	78
CERVEZA NACIONAL 355 ml.	45
CERVEZA IMPORTADA 355 ml.	55

*Nuestros precios incluyen IVA*

## Mariscos

<b>Filete de atún glaze</b> <i>Filete de atún sellado de 200 grs. con glaseado suave, acompañado con arroz cítrico y salsa de cebolla y tocino.</i>	\$ 260
<b>Filete de pescado al gusto</b> <i>Fresco filete de 200 grs, de nuestras costas sinaloenses servido a su gusto: a la mantequilla, al mojo de ajo o empanizado</i>	272
<b>Filete de pescado en salsa de ostión</b> <i>Jugoso filete de 200 grs. al horno, bañado con salsa a base de ostión, anguila y cebollines frescos, acompañado de calabacín asado y arroz del día.</i>	272
<b>Filete de pescado a la Lousiana</b> <i>Jugoso filete de pescado de 200 grs. al horno en su jugo, con reducción de vino blanco, tomates y chile seco, acompañado de calabacín asado y arroz del día.</i>	292
<b>Camarones al gusto</b> <i>Generosa porción de 200 grs. de camarones preparados a su gusto: al mojo de ajo, a la mantequilla o empanizados.</i>	328
<b>Camarones zarandeados</b> <i>200 grs. de tradicionales camarones cocinados al horno en su típica salsa zarandeadada, acompañados de arroz cítrico y vegetales asados.</i>	328
<b>Salmón a la parrilla Mirador</b> <i>Filete de salmón de 200 grs. a la parrilla aromatizado con romero, sobre espejo de salsa bernesa con un toque de paprika, acompañado de col morada caramelizada y puré de papa.</i>	340
<b>Camarones rellenos</b> <i>Crocantes camarones tempura de 200 grs. rellenos de combinación de quesos y aguacate, bañados en salsa de masago y ajonjolí, con espejo de crema de cilantro, acompañados de arroz salteado con vegetales.</i>	340
<b>Camarones Lindavista</b> <i>Crocantes camarones de 200 grs. rellenos de jaiba y envueltos en tocino, sobre un cremoso aderezo de cilantro, acompañados de ejotes, papas y col morada.</i>	340

Nuestros precios incluyen IVA

## *Sopas*

<b>Sopa minestrone con pollo</b>	<b>\$ 128</b>
<i>Original sopa italiana a base de pollo, vegetales, estragón, espinaca, garbanzo y un toque de vino blanco.</i>	
<b>Sopa de tortilla</b>	<b>128</b>
<i>Juliana de tortilla dorada acompañada de queso ranchero, aguacate, crema, chipotle y su clásico caldo.</i>	
<b>Crema de camarón</b>	<b>136</b>
<i>Rica crema a base de camarón fresco y morrón rojo, con crocante de ajonjolí.</i>	
<b>Sopa de mariscos</b>	<b>148</b>
<i>La original costeña con camarón, pulpo, pescado y jaiba de nuestras costas.</i>	

## *Sandwiches y Baguettes*

<b>Sandwich de atún</b>	<b>\$ 172</b>
<i>Preparado en pan integral, lechuga, apio y zanahoria, acompañado con papas a la francesa.</i>	
<b>Club sandwich</b>	<b>180</b>
<i>Clásico emparedado a base de jamón, pollo y tocino, con lechuga, tomate y queso amarillo, acompañado de papas a la francesa.</i>	
<b>Hamburguesa especial</b>	<b>210</b>
<i>Preparada al estilo americano de carne angus, quesos cheddar y Monterrey Jack, tocino, cebolla caramelizada, aguacate, lechuga y acompañada de papas a la francesa.</i>	
<b>Pepito de filete de res</b>	<b>224</b>
<i>Rico submarino de filete de res asado a la plancha con champiñones, cebolla, queso chihuahua, acompañado de papas a la francesa y ensalada mixta.</i>	

Nuestros precios incluyen IVA

## Pizzas

<b>Pizza margarita</b> <i>Preparada con queso mozzarella, queso parmesano, albahaca y tomates.</i>	<b>\$ 250</b>
<b>Pizza napoli</b> <i>Preparada con queso mozzarella, pepperoni, champiñones y pimiento verde.</i>	<b>250</b>
<b>Pizza paparazzo</b> <i>Preparada con queso mozzarella, jamón, tocino, champiñones, pimiento verde y aceitunas.</i>	<b>280</b>

## Pastas

<b>Fusilli arrabiata con champiñones</b> <i>Fusilli al dente flameado con vino blanco, chile quebrado y champiñones frescos, con topping de albahaca crocante y parmesano.</i>	<b>\$ 158</b>
<b>Spaguetti a la bolognesa</b> <i>Spaguetti cocinado con su clásica salsa italiana, carne molida y finas hierbas.</i>	<b>164</b>
<b>Spaguetti al vino blanco con camarón</b> <i>Rico spaguetti combinado con camarón, champiñón natural al vino blanco y un toque de ajies.</i>	<b>196</b>
<b>Pasta a la marinera</b> <i>Cremoso fetuccine preparado a base de camarón, pulpo y queso parmesano al gusto.</i>	<b>196</b>

## Aves

<b>Pechuga de pollo a las finas hierbas</b>	<b>\$ 196</b>
<i>Jugosa pechuga de pollo de 200 grs. al horno cocinada con salsa a las finas hierbas y hongos, acompañada de papa cambray y vegetales.</i>	
<b>Pechuga de pollo cipriani</b>	<b>196</b>
<i>Pechuga de 200 grs. rellena de espinacas y queso crema, bañada en su deliciosa salsa, acompañada de puré de papa y champiñones salteados en mantequilla.</i>	
<b>Pechuga de pollo a la parmesana</b>	<b>212</b>
<i>Jugosa pechuga de pollo de 200 grs. cubierta con parmesano, montada sobre fettuccine al pomodoro, gratinado con queso mozzarella.</i>	
<b>Pollo empanizado</b>	<b>230</b>
<i>700 grs. de deliciosas y crujientes piezas de pollo empanizadas, acompañadas de puré de papa y elote amarillo.</i>	

## Carnes

<b>Arrachera 240 grs.</b>	<b>\$ 280</b>		
<i>Corte típico norteño a las brasas acompañado de papas fritas, chiles toreados y cebollitas cambray.</i>			
<b>Filete de res a la tampiqueña 200 grs.</b>	<b>340</b>		
<i>Filete de res a las brasas acompañado de enchiladas, chiles toreados y cebollitas cambray.</i>			
<b>Caña de filete de res al vino tinto 180 grs.</b>	<b>340</b>		
<i>Jugosa caña de filete de res en reducción de vino tinto, adornado con tocino, y cocinada a la parrilla, acompañada de puré de papa con betabel y vegetales al horno.</i>			
<b>Cabreria Especial Petit 180 grs.</b>	<b>340</b>	<b>Cabreria Especial Grande 250 grs.</b>	<b>380</b>
<i>Jugoso corte de filete típico de nuestra región, acompañado de papas fritas, chiles toreados y cebollitas cambray.</i>			
<b>New York 400 grs.</b>			<b>490</b>
<i>Jugoso corte de importación asado a su término, acompañado de pastel de papa y espárragos.</i>			
<b>Rib eye 650 grs.</b>			<b>900</b>
<i>Corte importado Angus con sabor inigualable asado a su término, acompañado de pastel de papa y espárragos.</i>			



  
**BALDERRAMA**  
HOTEL COLLECTION

[www.hotelsanluislindavista.com](http://www.hotelsanluislindavista.com)

