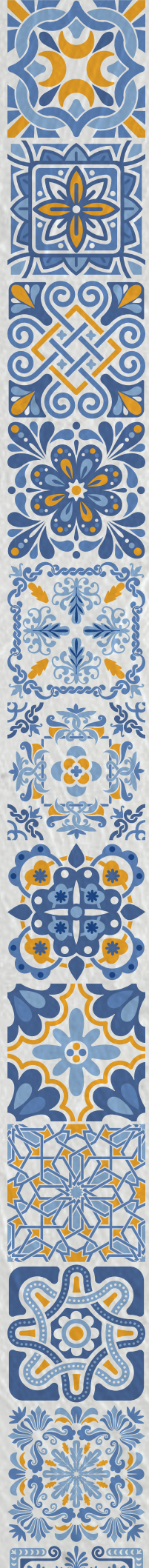




MENÚ

---





## ENSALADAS/SALADS

### Ensalada Ahumada \$200.00

*/ Smoked Salad*

Lechugas mixtas, vegetales asados, vinagreta de tepache, aceite de cedrón, palanqueta de semilla de calabaza y cremoso de queso de cabra con nuez

*Mixed lettuces with grilled vegetables, accompanied by vinaigrette reduction of tepache and cedron oil and creamy goat cheese with nut.*

### Ensalada de Betabel \$150.00

*/ Beetroot Salad*

Mix de espinacas y arugula baby con betabel rostizado, nuez caramelizada, tomates cherry, naranja, aguacate y vinagreta de miel de agave con mostaza antigua. *Mixed spinach and arugula baby with grilled beetroot, caramelized nut, cherry tomato, orange, avocado served with vinaigrette of agave honey and mustard.*



## PARA COMPARTIR TO SHARE

### Sopecitos de pulpo al chipotle y frijoles refritos (4pz) \$260.00

*/ Sopecitos with chipotle octopus and refried beans (4 pcs)*

Pulpo guisado al chipotle acompañado de frijoles refritos, queso, crema y cilantro.

*Stewed octopus with chipotle, accompanied with refried beans, cheese, sour cream and coriander.*

### Guacamole con queso y chicharrón (220grs) / Guacamole with cheese and crispy chicharrón (pork rind (220g) \$235.00

Aguacate martajado y preparado con un toque de limón, sal de mar y servido con chicharrón crocante y queso cotija marinado en hierbas.

*Smashed avocado, prepared with lime, salt and served with crispy chicharrón (pork rind) and cotija cheese marinated with fine herbs.*

### Gorditas de chicharrón prensado (4pz) / Gorditas with chicharrón prensado (4 pcs) \$220.00

Gorditas de masa rellena de chicharrón prensado en guiso de la casa.

*Corn dough stuffed with chicharrón prensado (pork meat)*

### Molotes de plátano y teja de queso (5pz) \$220.00

*/ Banana's mashed and crispy cheese*

Puré de plátano ahumado relleno de quesillo y servido con teja crocante de queso añejo.

*Smoked banana's mashed, stuffed with Oaxaca cheese and served with crispy aged cheese*



## TACOS (POR PIEZA) /TACOS (PER PIECE)

### Taco de lechón 125g / Slow-baked pork taco 125g \$260.00

Con tortilla hecha a mano, cremoso de aguacate, un toque de chile y cilantro criollo.

*With corn dough tortilla, avocado's cream, chili and coriander*

### Taco de lengua de res en barbacoa 125g / Beef tongue taco 125g \$220.00

Lengua de res preparada con chile guajillo, hierbas y servido con cebolla encurtida, cilantro y un toque de salsa verde.

*Beef tongue prepared with guajillo chili, fine herbs and served with pickled red onions, coriander and green sauce.*

### Taco de carne asada y pork belly 150g / Roast meat and pork belly taco 150g \$240.00

Pork belly preparado al vacío en lenta cocción acompañado de salsa tatemada de cacahuete y ajonjolí.

*Pork belly prepared in slow-cook accompanied with peanut and sesame grill sauce.*

### Taco de pescado al pastor 125g / Fish taco pastor style 125g \$210.00

Pesca del día marinado al pastor servido con piña asada, aguacate, cilantro y cebolla.

*Catch of the day marinated to pastor style, served with grilled pineapple, avocado, coriander and onion.*

### Taco de aguacate a la parrilla / Grilled avocado taco \$195.00

Fresco aguacate cocinado al carbón acompañado de setas al ajillo y cebolla crocante.

*Grilled fresh avocado, accompanied with mushrooms in guajillo sauce and crispy onion.*

Precios expresados en pesos mexicanos, incluye IVA 16%.

El gramaje de nuestros alimentos es aproximado antes de su cocción.

El consumo de nuestros alimentos es responsabilidad de quien los ingiere, no nos hacemos responsable por alergias ni predisposiciones alimenticias.

Prices in mexican pesos, included VAT 16%.

The weight of our food is approximate before cooking.

The consumption of our food is the responsibility of the person who eats it, we are not responsible for allergies or food predispositions.



## SOPAS Y CALDOS SOUPS AND BROTHS

**Pozole de Mariscos (150 grs)** \$420.00  
/ *Seafood Pozole (150 g)*  
Pozole rojo con camarón, mejillón y pulpo  
*Red pozole with shrimp, mussels and octopus*

**Crema de esquite (240ml)** \$175.00  
/ *Esquite cream*  
Servidos con tuétano y un toque de chile de árbol.  
*Served with beef marrow and chili*

**Sopa de fideo (240ml) / Noodle Soup** \$150.00  
Con queso y cilantro criollo.  
*With Oaxaca cheese and coriander*



## ANTOJITOS / SNACKS

**Enmoladas de camarón (4 pzas)** \$310.00  
/ *Shrimp enmoladas (4 pcs)*  
Cuatro piezas de tortilla cocinadas en mole oaxaqueño rellenas de camarón y servidas con cebolla, queso, crema, aguacate y verdolagas.  
*Four pieces of corn tortillas stuffed with shrimp, deep into Oaxaca's Mole, served with onion, cheese, sour cream, avocado and purslane.*

**Tlacoyos de chorizo y pato (3pzas)** \$380.00  
/ *Chorizo and duck tlacoyos (3 pcs)*  
Preparados con masa azul, frijoles refritos, aguacate, rábano, queso, crema y cilantro criollo.  
*Made with blue corn dough, refried beans, avocado, radish, cheese, sour cream and coriander.*

**Tostada de cochinita pibil (1pza)** \$165.00  
/ *Cochinita pibil (pork meat) tostada (1 pcs)*  
Servido con cebolla encurtida, habanero, aguacate y rábano.  
*Served with pickles red onion, habanero chili, avocado and radish.*



## ESPECIALES / SPECIALS

**Filete de pescado (pesca del día)** \$485.00  
**(200 grs)**  
/ *Catch of the day (200 g)*  
Cocinado al carbón y servido sobre una salsa de chorizo, frijol y chile morita acompañado con arroz basmati y limón eureka asado.  
*Grilled fish fillet and served with chorizo, beans and morita chili, accompanied with basmati rice and grilled eureka lemon.*

**Medio pollito de leche / Rock cornish half** \$475.00  
Cocinado con mole negro oaxaqueño servido con arroz cremoso, verdolagas y plátano.  
*Cooked with oaxaca's mole, served with creamy rice, purslane and banana.*

**Tlayuda de pulpo al chintextle** \$475.00  
/ *Octopus tlayuda with chintextle*  
Preparada con frijoles, aguacate, lechuga y un toque de habanero quemado.  
*Prepared with beans, avocado, lettuce and habanero chili.*

### SELECCIÓN GOURMET IMPERIAL IMPERIAL GOURMET SELECTION

**Barbacoa de short rib (900 grs)** \$1,350.00  
/ *Short rib barbecue (900 g)*  
Para compartir, cocinado lentamente al vapor en hoja de plátano acompañado de arroz salvaje y salsa verde.  
*To share, slow-cooked in banana leaf, accompanied with wild rice and green sauce*



**Rib eye a las Brasas High Choice** \$875.00  
**(400grs)**  
/ *Grilled Rib eye High Choice (400 g)*  
Cocinado a las brasas y servido con esquites secos a la mantequilla, verduritas tiernas y puré de coliflor ahumada.  
*Grilled Rib Eye and served with esquite (corn kernels with butter), tender vegetables and smoked cauliflower purée.*



**Mar y tierra (250 grs)** \$720.00  
/ *Surf and Turf (250 grs)*  
Filete de res (150 grs) y camarones jumbo (100 grs) cocinados a la parrilla, servidos con pipián rojo en cacahuete, papas gajo asadas y espárragos.  
*Grilled steak (150 g) and jumbo shrimps (100 g), served with red pipian in peanuts, grilled potato wedges and asparagus.*



Precios expresados en pesos mexicanos, incluye IVA 16%. El gramaje de nuestros alimentos es aproximado antes de su cocción. Los mililitros son aproximados. El consumo de nuestros alimentos es responsabilidad de quien los ingiere, no nos hacemos responsable por alergias ni predisposiciones alimenticias.  
Prices in Mexican pesos, included VAT 16%. The weight of our food is approximate before cooking. Milliliters are approximate. The consumption of our food is the responsibility of the person who eats it, we are not responsible for allergies or food predispositions.



Gracias por su preferencia, con Gourmet Imperial podrá disfrutar de un 40% de descuento en la compra de platillos no incluidos en su paquete, en los restaurantes de especialidades, así como en la compra de botellas de vino. Thank you for your preference, with Gourmet Imperial you can enjoy a 40% discount on the purchase of dishes not included in your package, in the speciality restaurants, as well as on the purchase of bottles of wine.

# Menú Infantil

## Kids menu



**Dedos de Pollo 120 grs** \$180.00

**Chicken fingers 120 g**

Acompañada de papas gajo

*Accompanied with potato wedges*



**Hamburguesa 150 grs** \$250.00

**Hamburger 150 g**

De res con queso acompañadas de papas fritas

*Beef burger with cheese accompanied with fries*

**Taquitos de Carne Asada (3 pzas)** \$180.00

**Roasted beef taco**

Acompañado de frijoles refritos y queso cotija

*Accompanied with refried beans & cotija cheese*

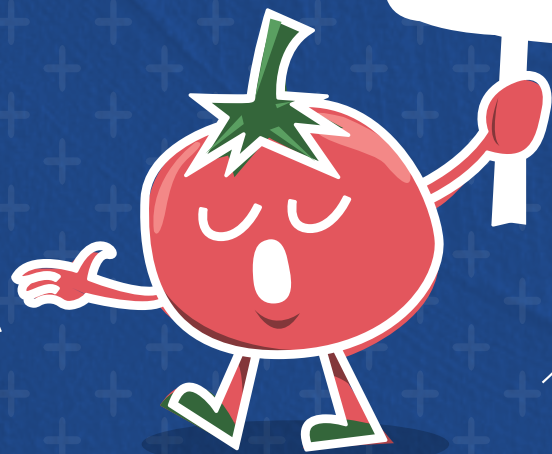


**Sopa de Fideo (240 ml)** \$150.00

**Noodles soup**

Sopa de fideos con puré de tomate acompañada con queso

*Noodles soup with tomato and served with cheese*



Precios expresados en pesos mexicanos, incluye IVA 16%  
El gramaje de nuestros alimentos es aproximado antes de su cocción.  
Los mililitros son aproximados  
El consumo de nuestros alimentos es responsabilidad de quien los ingiere,  
no nos hacemos responsables por predisposiciones alimenticias ni alergias  
*Prices in mexican pesos, included VAT 16%*  
*The weight of our food is approximate before cooking.*  
*Milliliters are approximate*  
*The consumption of our food is the responsibility of the person who eats it,*  
*we are not responsible for food predispositions or allergies..*

# POSTRES

- Churros (5 pzas) / Churros (5 pcs)** **\$160.00**  
Acompañados con caramelo de habanero y  
espuma de cajeta  
*Accompanied with habanero candy and  
cajeta foam.*
- Buñuelo al viento (1 pza)  
/ Fritter in the wind (1 pc)** **\$160.00**  
Acompañado con helado de nata  
*Served with ice cream.*
- Helado de mazapán (120 grs)  
/ Mazapán ice cream (120 g)** **\$165.00**  
Servido con reducción de jamaica y romero  
*Served with jamaica sauce and rosemary*
- Sorpresa de plátano a las brasas** **\$175.00**  
Servido con nube de azúcar, nuez  
caramelizada y servido en mesa con salsa  
dulce de cacao  
*Served with sugar cloud, caramelized nut and  
cacao sweet sauce*



Precios expresados en pesos mexicanos, incluye IVA 16%  
El gramaje de nuestros alimentos es aproximado antes de su cocción.  
El consumo de nuestros alimentos es responsabilidad de quien los ingiere,  
no nos hacemos responsables por predisposiciones alimenticias ni alergias.  
*Prices in mexican pesos, included VAT 16%*  
*The weight of our food is approximate before cooking.*  
*The consumption of our food is the responsibility of the person who eats it,  
we are not responsible for food predispositions or allergies.*