RESTAURANTE
LA TERRAZA
DEL HOTEL PERLA DESDE 1940

LO SALUDABLE $ 180

PLATO DE FRUTA DE TEMPORADA CON GRANOLA Y MIEL.

FRUTA CON YOGURTH.
Natural, fresa, griego.

QUESO COTTAGE Y FRUTA.

AVENA Y CEREALES $ 70

CEREAL.
Corn flakes, zucaritas, corn pops, fruit loops.

AVENA.
Con leche y fruta.

OMELETTES $ 180

PACEÑO.
Queso y camaron.

CLASICO.
Queso y jamon.

MEXICANO.
Queso, chorizo y papa.

ITALIANO.
Jamón, champiñones, pimiento, cebolla, queso y salsa italiana.

MICHOACANO.
Chicharrón en salsa roja o verde.

TERRAZA.
Fajitas de pollo, cebolla, morrón y queso.

VEGETARIANO.
Brócoli, coliflor, chayote, calabaza y queso blanco.

SONORENSE.
Machaca con rajas, queso, frijoles y papa.

CENTENARIO.
Queso panela, nopal y claras

HUEVOS $ 180

FRITOS.
Con frijol y queso.

REVUELTOS.
Con jamon, tocino o salchicha.

A LA MEXICANA.
Jitomate, cebolla y jalapeño.

DIVORCIADOS.
Con salsa verde y roja, acompañados de frijoles.

RANCHEROS.
Sobre una tortilla dorada y salsa ranchera.

ENLAZADOS.
Huevos fritos, salchicha y queso panela.

FRITOS ITALIANOS.
Jamón, champiñón, pimiento, cebolla y salsa de tomate.

DEL HORNO

PAN TOSTADO. $ 120
Brioche con mantequilla y mermelada hecha en casa.

CANASTA DE PAN DULCE 3 PZAS. $100
Hecho en casa todos los dias.

PIEZA DE PAN DULCE. $ 40
Hecho en casa todos los dias.

MOLLETES. $ 220
Con chorizo o jamon.

TOSTADA DE AGUACATE. $ 200
Pan artesanal, queso de cabra, aguacate, pepitas, chiltepín tatemado.

CHILAQUILES $ 230

TERRAZA.
Salsa verde o roja, con carne asada.

MIXTOS.
Salsa verde, salsa roja, crema y queso.

GRANJA.
Salsa verde o roja, crema, queso y pollo.

RANCHEROS.
Salsa ranchera, cebolla, cilantro y queso panela.

HOT CAKES $ 200

TRADICIONALES.
Con fruta y miel maple.

AMERICANO.
Con huevo, tocino y jamon.

ESPECIALIDADES $ 250

ROPA VIEJA.
Machaca con huevo en caldillo ranchero.

BURRITOS DE MACHACA DE RES, PESCADO O CAMARON.
3 piezas con tomate, cebolla, chile poblano.

ENCHILADAS RANCHERAS.
Una enchilada en salsa roja y una enchilada en salsa verde, acompañadas de dos huevos fritos y frijoles.

PUNTAS RANCHERAS.
En su jugo, con tomate cebolla y chile poblano.

PUNTAS AL ALBAÑIL.
Asadas, acompañadas de tocino.

COMBINACION RANCHERA.
Chilaquiles, arrachera, un huevo revuelto y frijoles.

COMBINACION MICHOACANA.
Chicharrón con carne de puerco, un huevo frito y chilaquiles.

COMBINACION SONORENSE.
Machaca de res, chilaquiles, un huevo frito y frijoles.

MACHACA DE RES, PESCADO O CAMARON.
Tomate, cebolla, chile poblano.

RESTAURANTE
LA TERRAZA
DEL HOTEL PERLA DESDE 1940

LIGHT & HEALTHY $ 180

SEASONAL FRUIT PLATTER WITH GRANOLA AND HONEY.

FRUIT WITH YOGURT.
choice of plain, strawberry, or Greek yogurt.

COTTAGE CHEESE WITH SEASONAL FRUIT.

OATMEAL AND CEREALS $ 70

CEREAL
Corn Flakes, Corn Pops, or Froot Loops.

OATMEAL
With milk and fruit.

OMELETTES $ 180

PACEÑO.
Cheese and shrimp.

CLASSIC.
Cheese and ham.

MEXICAN.
Cheese, chorizo, and potato.

ITALIAN.
Ham, mushrooms, bell pepper, onion, cheese, and Italian sauce.

MICHOACANO.
Pork and pork cracklings in red or green salsa.

TERRAZA.
Chicken fajita strips with onion, bell pepper, and cheese

VEGETARIAN.
Broccoli, cauliflower, chayote, squash, and white cheese

SONORENSE.
Shredded dried beef with poblano pepper strips, cheese, beans, and potatoes

CENTENARIO.
Egg whites with panela cheese and prickly pear cactus

EGGS $ 180

FRIED.
with beans and cheese

SCRAMBLED.
with ham, bacon, or sausage

MEXICAN-STYLE.
with tomato, onion, and jalapeño

DIVORCIADOS.
eggs with red and green salsa, served with beans

RANCHEROS.
eggs on a fried tortilla, topped with ranchera sauce

ENLAZADOS
fried eggs with sausage and panela cheese

ITALIANS
with ham, mushrooms, bell pepper, onion, and tomato sauce

FROM THE OVEN

BRIOCHE TOAST $ 120
Toasted brioche with butter and homemade jam

MEXICAN PASTRY BASKET (3 PIECES) $100
Freshly baked daily

MEXICAN SWEET PASTRY $ 40
Freshly baked daily

MOLLETES $ 220
with chorizo or ham

AVOCADO TOAST $ 200
Artisan bread with avocado, goat cheese, pumpkin seeds, and charred chiltepín chili

CHILAQUILES $ 230

TERRAZA.
green or red salsa, with carne asada

MIXED.
with red and green salsa, Mexican crema, and cheese

GRANJA.
with red or green salsa, Mexican crema, cheese, and chicken

RANCHEROS.
Ranchera sauce, onion, cilantro, and panela cheese.

PANCAKES $ 200

TRADITIONAL
with fruit and maple syrup

AMERICAN
served with an egg, bacon, and ham

SPECIALTIES $ 250

ROPA VIEJA
Shredded dried beef with egg in ranchera sauce

BEEF MACHACA, FISH, OR SHRIMP BURRITOS
Three burritos with tomato, onion, and poblano pepper

ENCHILADAS RANCHERAS
One enchilada with red salsa and one with green salsa, served with two fried eggs and beans

PUNTAS RANCHERAS
cooked in its own juices, with tomato, onion, and poblano pepper

PUNTAS AL ALBAÑIL
Grilled, served with bacon

RANCHERO COMBO
Chilaquiles, skirt steak, scrambled egg, and beans.

MICHOACÁN-STYLE COMBO
Chicharrón with pork, a fried egg, and chilaquiles.

SONORAN COMBO
Shredded dried beef, chilaquiles, a fried egg, and beans.

BEEF, FISH, OR SHRIMP MACHACA
Tomato, onion, poblano pepper

RESTAURANTE
LA TERRAZA
DEL HOTEL PERLA DESDE 1940

LUNCH

SNACKS.

NACHOS TRADICIONALES. $ 250
150 grs de carne o chorizo, guacamole y pico de gallo

GUACAMOLE. $ 150

SALSA MEXICANA. $ 100

QUESO FUNDIDO NATURAL. $ 260

TACOS Y QUESADILLAS.

DE ARRACHERA 3PZ. $ 300
180 grms, guacamole y pico de gallo

DE PESCADO CAPEADO 3 PZ. $ 290
180 grms, ensalada, guacamole y pico de gallo

DE CAMARÓN CAPEADO 3 PZ. $ 300
180 grms, ensalada, guacamole y pico de gallo

QUESADILLAS CON CARNE 3 PZ. $ 310
180 grms, guacamole y pico de gallo.

SOPAS

CONSOMÉ DE POLLO. $ 200
100 grs de pechuga de pollo, zanahoria, chayote y papa

DE MARISCOS. $ 220
Pulpo, camarón, pescado blanco, y caldo de camarón

SANDWICH Y HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA DE RES. $ 250
150 grs de carne, tocino, queso y papas a la francesa

HAMBURGUESA DE CAMARÓN. $ 290
150 grs de camarón, queso y papas a la francesa

SANDWICH. $ 180
pan brioche, jamon, queso y papas a la francesa

CLUB SANDWICH. $ 260
pan brioche, jamon, queso, tocino y papas a la francesa

DEL MAR DE CORTES

CEVICHE DE PESCADO. $ 290
150 grs de pescado, tomate, pepino, cebolla, cilantro

CEVICHE DE CAMARÓN. $ 320
150 grs de camarón, tomate, pepino, cebolla, cilantro

AGUACHILE DE CAMARÓN. $ 370
150 grs de camaron, serrano, cebolla morada y pepino

MOLCAJETE DE MARISCOS. $ 350
150 grs de mariscos, callo, pulpo, caracol, pepino, cebolla morada, salsas negras y chiltepin

ENSALADAS

LIGHT. $ 350
Preparada con vegetales y pechuga asada

DEL CHEF. $ 350
Queso panela, jamón, salchicha, huevo cocido y tocino

ESPECIALIDADES.

CAMARÓNES AL GUSTO. $ 350
200 grs de camarón, empanizado, mojo de ajo, a la plancha o al ajillo

FILETE DE PESCADO AL GUSTO. $ 370
150 grs de pescado, empanizado, mojo de ajo, a la plancha o al ajillo

PULPO AL GUSTO. $ 480
180 grs de pulpo, mojo de ajo, a la plancha o al ajillo

CAMPECHANA. $ 350
150 grs de marisco variado, camarón, caracol, callo y pulpo

FILETE DE PESCADO RELLENO. $ 290
150 grs de pescado, relleno de mix de mariscos

CAMARÓN TERRAZA. $ 400
180 grs de camarón, envuelto en tocino, relleno de queso

PLATO NORTEÑO. $ 290
150 grs de arrachera, gratinado con champiñón

TAMPIQUEÑA. $ 290
150 grs de arrachera con una enchilada, rajas, guacamole y frijol

BROCHETA MAR Y TIERRA. $ 270
100 grs de camarón, 100 grs de carne, cebolla y pimiento

CHILE RELLENO DE CAMARÓN. $ 270
130 grs de camarón, pimientos, queso y cebolla

PECHUGA DE POLLO. $ 230
180 grs de pollo a la plancha, ensalada mixta

MILANESA DE POLLO. $ 230
180 grs de pollo, acompañado de papas a la francesa

MILANESA DE RES. $ 230
180 grs de sirloin, acompañado de papas a la francesa

BEBIDAS

AGUA HETHE $ 120
Agua mineral y natural de manantial 750 ml.

CERVEZA $ 70
tecate, tecate light, xx lager, bohemia, amstel, heineken, indio

MICHELADA $ 100
limón, sal, salsas negras, tabasco y clamato

MARGARITA $ 180
limón, toronja, fresa, frutos rojos, jamaica

MEZCALITAS $ 180
limón, toronja, fresa, frutos rojos, jamaica

Todos los platillos están sujetos a disponibilidad y se preparan al momento, gracias por su comprensión.
IMPORTANTE: Informe al mesero cualquier tipo de alergias.
El consumo de platillos que incluyan alimentos crudos o en término medio es bajo consideración y riesgo del consumidor.
Precios en MXN con IVA incluido. La propina es voluntaria y no está incluida en el total.