

Menú



www.hotelsanluislindavista.com 



Entradas

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

Postres

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

Ensaladas

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

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

Nuestros precios incluyen IVA

Mariscos

Filete de atún glaze <i>Filete de atún sellado de 200 grs. con glaseado suave, acompañado con arroz cítrico y salsa de cebolla y tocino.</i>	\$ 260
Filete de pescado al gusto <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
Filete de pescado en salsa de ostión <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
Filete de pescado a la Lousiana <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
Camarones al gusto <i>Generosa porción de 200 grs. de camarones preparados a su gusto: al mojo de ajo, a la mantequilla o empanizados.</i>	328
Camarones zarandeados <i>200 grs. de tradicionales camarones cocinados al horno en su típica salsa zarandeadada, acompañados de arroz cítrico y vegetales asados.</i>	328
Salmón a la parrilla Mirador <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
Camarones rellenos <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
Camarones Lindavista <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

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

Sandwiches y Baguettes

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

Nuestros precios incluyen IVA

Pizzas

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

Aves

Pechuga de pollo a las finas hierbas <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>	\$ 196
Pechuga de pollo cipriani <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>	196
Pechuga de pollo a la parmesana <i>Jugosa pechuga de pollo de 200 grs. cubierta con parmesano, montada sobre fettuccine al pomodoro, gratinado con queso mozzarella.</i>	212
Pollo empanizado <i>700 grs. de deliciosas y crujientes piezas de pollo empanizadas, acompañadas de puré de papa y elote amarillo.</i>	230

Pastas

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

Carnes

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