



El

HUERTO.

PALACIO

• COMIDA DELICIOSA Y SALUDABLE •





• NUESTRA HISTORIA •

EL HUERTO PALACIO ES LA PROPUESTA DE EL PALACIO DE HIERRO PARA DISFRUTAR DE UNA COMIDA VERDADERAMENTE DELICIOSA Y SALUDABLE, NO EXCLUSIVAMENTE PARA VEGANOS O VEGETARIANOS, EN EL HUERTO SERVIMOS COMIDA PARA SABOREAR SIN TENER QUE REFLEXIONAR SI ES O NO SALUDABLE.

ESTE ES UN LUGAR DE COMIDA SANA PARA PERSONAS QUE COMEN DE TODO, EL MENÚ ESTÁ INSPIRADO EN INGREDIENTES Y PRODUCTOS FRESCOS Y DE TEMPORADA.

LA VAJILLA FUE DISEÑADA POR RODRIGO NORIEGA, UN RECONOCIDO DISEÑADOR MEXICANO QUE HA SIDO COLABORADOR DE RECONOCIDAS MARCAS INTERNACIONALES COMO ADIDAS, ABSOLUT, ÁNFORA, ENTRE OTRAS.

El
HUERTO
PALACIO

JUEVES

2x1

EN DESAYUNOS

Promoción válida con desayunos seleccionados, se cobrará el desayuno de mayor valor. No aplica con otras promociones y/o descuentos, ni para llevar.

Conoce los nuevos
cocteles exclusivos
de **El Huerto Palacio**

Margarita del Huerto

Tequila reposado, licor de naranja,
jugo de limón y cúrcuma

\$ # \$ %

Piña colada de la casa

Ron, piña natural, crema de coco y
licor de coco

\$ # & '

Coctel Fruta de la Pasión

Mezcal, jugo de naranja y maracuyá
natural

\$ # (%

Gin de fresa

Ginebra, láminas de fresa, bastón de
canela y agua quina

\$ #) %

Gin de pepino

Ginebra, jugo de limón natural,
pepino y agua quina

\$ # (%

Regal tropical

Whisky, piña y guayaba natural

\$ # *'



El
HUERTO
PALACIO

● **DESAYUNOS** ●

PLATO DE FRUTAS\$ 72
Sandía, melón, piña, supremas de naranja y toronja.

CHILAQUILES\$110
Horneados y bañados en salsa verde o roja con crema natural y queso panela.

Con huevo (\$160)
Con pollo (\$160)

ENCHILADAS DE HOJA SANTA 3 pzas.....\$ 147
Rellenas de queso panela, acompañadas con frijoles.

MOLLETES TRADICIONALES 2 pzas.....\$ 89
En pan baguette acompañado de salsa mexicana.

PAN FRANCÉS\$ 99
Brioche capeado con miel de abeja y helado de yogur.

BOWL DE GRANOLA 130 g.....\$ 99
Granola casera con almendra, nuez y semilla de girasol.
Elige combinarla con: fresa, plátano o manzana.

BOWL DE YOGUR GRIEGO 130 g.....\$ 99
Con miel de abeja y cardamomo.

BOWL DE AÇAÍ 130 g.....\$ 115
Con leche de almendras, plátano y fresas.

PAN DULCE 1 pza.....\$ 57

● **AVOCADO TOAST** ●

SEMILLAS HEMP\$ 115
Con mix de lechugas.

JITOMATE CHERRY\$ 115
Pan de centeno negro con abanico de aguacate, arúgula y jitomates cherry rostizados.

HUEVO\$ 130
Pan de centeno negro con abanico de aguacate y huevo estrellado.

● **NUESTROS OMELETTES** ●

HUERTO\$ 125
Chile poblano, granos de elote y flor de calabaza.

ITALIANO\$ 138
Con queso mozzarella, jitomate cherry y albahaca.

LIGERO\$ 138
Claros de huevo con espinacas baby, queso panela y queso de cabra natural.

COCHINITA\$ 138
De setas, acompañado de frijoles refritos.

El
HUERTO
PALACIO

● **PARA COMPARTIR** ●

TAQUITOS DE SETAS 3 pzas.....\$ 104
Chicharrón de setas con salsa verde y aguacate.

PORTOBELLO, QUESO DE CABRA Y PESTO DE ALBAHACA\$ 131
Hongo portobello al grill, pesto de albahaca y queso de cabra.

● **ENTRADAS** ●

CARPACCIO DE SALMÓN\$ 163
Finas láminas de salmón acompañadas de alcaparra, cebolla morada y citroneta de limón.

COLIFLOR SELLADA\$ 95
Cocida al vapor, con vinagreta, alubias y chorizo.

TAQUITOS THAI 3 pzas.....\$ 142
Tacos de pollo en tortilla de harina con aguacate, queso gouda y salsa verde.

● **SOPAS** ●

MINISTRONE DE LEGUMINOSAS\$ 74
Habas, alubias, quinoa, garbanzo, chícharo y amaranto en caldillo de jitomate.

SOPA HUERTO\$ 68
Champiñones, chile poblano, calabaza, grano de elote, espinaca y flor de calabaza.

SOPA DE JITOMATE\$ 79
Con queso de cabra y pesto de albahaca.

● **ENSALADAS** ●

BURRATA CON DURAZNOS AL GRILL ..\$ 265
Queso burrata natural acompañado de duraznos al grill, jitomate cherry y arúgula baby.

BETABEL ASADO Y ARÚGULA\$ 89
Medio betabel asado, arúgula y aceite de oliva.

ENSALADA FRÍA DE PASTA CORTA\$ 215
Pasta fusilli, jitomate cherry, queso mozzarella, camarón y aceite Kalamata.

● **EXTRAS** ●

AGUACATE 1/2 pza.....\$ 45

CREMA NATURAL 60 g.....\$ 16

HUEVO 1 pza.....\$ 26

QUESO PANELA 80 g.....\$ 21

SÁBANA DE POLLO 180 g.....\$ 58

TOCINO 25 g.....\$ 45

El
HUERTO
PALACIO

● **PASTAS** ●

- PENNE A LOS CUATRO QUESOS**\$ 168
Gorgonzola, gouda, parmesano y mozzarella.
- ESPAQUETI A LA BOLOÑESA**\$ 147
Boloñesa y salsa pomodoro.
- PENNE A LA PUTANESCA**\$ 178
Salsa pomodoro, aceituna negra, alcaparra y anchoa.
- FUSILLI AL PESTO**\$ 160
Con pesto de albahaca.
- LASAÑA DE CARNE**\$ 165
Rellena de salsa boloñesa y bechamel.
- LASAÑA VEGETARIANA**\$ 155
Rellena de pimientos, calabaza, salsa bechamel y pomodoro con queso mozzarella y parmesano.

● **PLATOS FUERTES** ●

- ARRACHERA** 300 g.....\$ 335
Con papa gajo.
- FILETE DE RES EN SALSA DE HONGOS MIXTOS** 200 g.....\$ 294
Bañada en salsa de hongos mixtos y verduras al vapor.
- RIB EYE AL GRILL** 350 g.....\$ 555
Rib eye acompañado de chile cuaresmeño relleno de queso.
- SALMÓN AL GRILL** 200 g.....\$ 273
Con espárragos salteados en mantequilla.
- ATÚN SELLADO** 200 g.....\$ 295
Con costra de ajonjolí y espárragos.
- PECHUGA DE POLLO** 300 g.....\$ 215

● **SÁNDWICHES
Y BAGUETTES** ●

- BAGUETTE DE JAMÓN DE PECHUGA DE PAVO**\$ 105
Jamón de pavo, queso gouda, lechuga, salsa rose en baguette rústica.
- FOCACCIA DE JAMÓN SERRANO**\$ 165
Jamón serrano, láminas de queso parmesano, paté de aceituna negra y arúgula.
- CHAPATA DE ARRACHERA Y QUESO MANCHEGO**\$ 182
Arrachera, queso manchego, lechuga, mayonesa chipotle y cebolla.
- SÁNDWICH DE ROAST BEEF**\$ 242
Roast beef, queso gouda, cebolla caramelizada y jugo de carne.
- HAMBURGUESA DE RES**\$ 226
Carne de res, queso, tocino, jitomate y cebolla.

Elige tu guarnición:
Papa a la francesa o papa gajo.

El

HUERTO®

PALACIO

• JUGOS Y TÓNICOS •

VERDE FORTALECEDOR 430 ml.....\$ 68

Espinaca, pepino, limón y menta.

SANDÍA DIGESTIVO 430 ml.....\$ 68

Sandía, limón, menta y apio.

MELÓN ANTIGRIPAL 430 ml.....\$ 68

Melón, naranja, jengibre y limón.

KALE ANTIOXIDANTE 430 ml.....\$ 68

Piña, limón, apio, menta y kale.

DETOX DESINFLAMATORIO 430 ml.....\$ 68

Pepino, apio, manzana, espinaca y hierbabuena.

TÓNICO ANTIGRIPAL 430 ml.....\$ 68

Jengibre, limón y piña.

TÓNICO DESINFLAMATORIO 430 ml.....\$ 68

Manzana, zanahoria y cúrcuma.

JUGO DE NARANJA O ZANAHORIA 430 ml.....\$ 49

Et

HUERTO®

PALACIO

• COCTELERÍA •

SODA DE RAÍZ\$ 120
Refresco artesanal de jengibre.

COCTEL 123\$ 145
Jugo de durazno, mango y plátano con mezcal 400 conejos.

FRAMBUESA GIN\$ 145
Jugo de frambuesa con ginebra Tanqueray.

TORONJA GIN\$ 125
Jugo de toronja y ginebra Tanqueray.

ROSAS GIN\$ 125
Infusión de capullo de rosas, jugo de frambuesa y ginebra Tanqueray.

COCTEL ROJO\$ 125
Jugo de toronja, jengibre y mezcal unión.

MOJITO V\$ 130
Jugo de limón y Bacardí Blanco.

MIMOSA\$ 125
Jugo de naranja y vino espumoso.

COPA DE CLERICOT\$ 150
Con frutos rojos y manzana.

JARRA DE CLERICOT\$ 295
Con frutos rojos y manzana.

El

HUERTO®

PALACIO

● CERVEZAS ●

TEMPUS DORADA 355 ml.....\$ 79

TEMPUS DOBLE MALTA 355 ml.....\$ 79

MINERVA COLONIAL 355 ml.....\$ 82

MINERVA PALE ALE 355 ml.....\$ 82

MINERVA VIENA 355 ml.....\$ 82

El

HUERTO®

PALACIO

• CAFÉ Y TÉ •

CAPUCCINO 355 ml.....\$ 55

Con leche de almendras o coco (+\$19)

LATTE 355 ml.....\$ 62

Con leche de almendras o coco (+\$19)

ESPRESSO SENCILLO 1 oz.....\$ 40

ESPRESSO DOBLE 2 oz.....\$ 55

ESPRESSO AMERICANO 300 ml.....\$ 45

INFUSIONES & TÉS 300 ml\$ 58

Florales:

Capullo de Rosas enteras

Manzanilla Lavanda

Frutal:

Manzana Canela

Mezclas de Té verde:

Menta

Digestivo Herbal

Jazmín

Alta gama:

Pu Erh

Keemun Mao Feng

Oolong [Ti Kwan Yin]

Té verde puro [Bi Lou Chun]

El
HUERTO
PALACIO

• **POSTRES** •

PASTEL DE CHOCOLATE OAXAQUEÑO. \$ 121
1 rebanada.

TARTA DE FRUTOS ROJOS\$ 145

CREPAS CON CAJETA\$ 131

PASTEL DE ELOTE CON ROMPOPE\$ 97

HELADOS\$ 95
Helados de temporada.