

*El*

**RESTAURANTE**®

PALACIO



**HORNO Y PAN ● HUEVOS ● FRESCOS Y NATURALES ● OMELETTES**

**DESAYUNOS BUEN DÍA ● ENTRADAS ● ANTOJITOS ● SOPAS**

**ENSALADAS ● NUESTROS CLÁSICOS DEL MUNDO ● TORTAS**

**NUESTROS CLÁSICOS ● POSTRES ● BEBIDAS**

El

# RESTAURANTE®

PALACIO

La historia de El Palacio de Hierro comienza en 1891, cuando Joseph Tron y Joseph Leautaud abrieron la primera tienda departamental de lujo en la Ciudad de México.

Con novedosos servicios como salón para escribir, correo, elevador y envío de artículos a todo el país; a mediados del siglo XX, se instaló también una fuente de sodas atendida por una cocinera francesa que servía bocadillos y bebidas a los clientes que pasaban tiempo haciendo compras y buscaban un lugar para descansar en la tienda.

Esta fuente de sodas fue el antecedente de El Restaurante Palacio, que hoy es un espacio con una propuesta de cocina mexicana, que hace sentir como en casa a nuestros visitantes y que cada mes presenta un festival gastronómico diferente que muestra las especialidades de diferentes partes del país y convierte en una experiencia cada visita a El Restaurante Palacio.



El

RESTAURANTE®

PALACIO



# DURANGO

el Gran Secreto del Norte

El Estado de Durango, ubicado en la región norte de México, ocupa el cuarto lugar en extensión en el territorio mexicano, fundado en 1563, este maravilloso territorio cuenta con una rica historia minera que ha dejado como testimonio señoriales ciudades coloniales, una biodiversidad que incluye cuatro principales ecosistemas: Bosques, Matorrales, Desiertos y Selva tropical.

# DESAYUNOS

**Incluye:** jugo o fruta y café o té.



## Huevos a la Llorona 2 pza.

### Restaurante La Chamana

Huevos estrellados, montados sobre tortilla, bañados con salsa de jalapeño, chicharrón prensado, queso y aguacate.

**\$245**

# COMIDAS

**Comida incluye:** sopa día, agua o refresco, café o té y postre.

**Cena incluye:** refresco.

## Asado de Puerco 250 g

### Mendoza Restaurante Antiguo

Carne de puerco en cocción lenta con salsa de guajillo, aromatizado con hierbas.

**Solo**  
**\$195**

**Comida**  
**\$295**

**Cena**  
**\$235**





### **Caldillo Duranguense 400 ml**

**Mendoza Restaurante Antiguo**

Filete de res salteado, chile pasado, decorado con un toque de carne seca.

**Comida  
Solo \$225**

### **Filete Arango 300 g.**

**Restaurante Durango Grill**

Cocinado a las brasas con salsa de chile pasado, zanahoria baby y queso.

**\$495**



### **Gorditas de Chicharrón de Cuerito 3 pzas**

**Restaurante Maíz Pinto**

De masa azul, rellenas de chicharrón delgado en salsa de tomatillo con queso y cremoso de aguacate.

**Solo \$145  
Cena \$175**



### **Patoles 400 g**

**Restaurante Yerbanís**

Frijoles endémicos de Durango preparados con chorizo, jamón, salchicha, tocino, jitomate y tornachiles.

**\$95**





### **Costillas en Salsa de Chile Pasado 160 g**

#### **Restaurante El Kilo**

Costillas de cerdo asadas, bañadas en salsa tatemada de chile pasado.

**Solo**  
**\$215**

**Comida**  
**\$295**

**Cena**  
**\$235**

## POSTRE

### **Tutuviche Caxi 1 pza.**

**Universidad Vizcaya de las Américas**

Tarta de queso con cajeta de membrillo.

**\$210**



La rica ciudad de Victoria de Durango, sus sembradíos de manzanas, su tradición de productos lácteos, sus sets del lejano oeste, las estrellas de Hollywood de la época de oro, su gastronomía aún desconocida, el turismo de aventura y la amabilidad de sus habitantes, conforman uno de los destinos imperdibles en todo el norte de México. El Palacio de Hierro, presenta esta muestra gastronómica, que te invita a viajar desde tu mesa y a que visites pronto la Joya del Valle del Guadiana.

Agradecemos al Gobierno del Estado de Durango, a la Secretaría de Turismo del Estado, a la CANIRAC, al Gobierno municipal de la ciudad Victoria de Durango y a los restauranteros del estado de Durango, por todas las facilidades para concretar esta muestra gastronómica.



### **Restaurante La Chamana**

Fundado en el 2013, su propuesta son recetas y sabores tradicionales de México. Es una cocina inspirada en el pasado, pero con toques contemporáneos. Los nombres de sus platillos se inspiran en personajes, canciones y lugares históricos.



### **Mendoza Restaurante Antiguo**

Fundado en 1959, el Restaurante Mendoza es una propuesta gastronómica de gran tradición que venera los sabores y recetas del norte de México.



### **Restaurante Yerbanis**

Esta nueva gran opción en el escenario gastronómico de Durango abrió sus puertas en 2023. Platillos de la cocina tradicional duranguense y norteaña con una interpretación fresca y contemporánea.



### **Restaurante Maíz Pinto**

Desde 2019 en este restaurante y en su colorido patio, en medio de una colección de plantas, se sirven platillos con los sabores tradicionales de siempre de las cocinas de las abuelas, con ingredientes locales de pequeños productores



### **Restaurante Durango Grill**

Inaugurado hace 4 años, su propuesta gastronómica está basada en los cortes de carne de primera calidad, cuidadosamente seleccionados por su equipo de Chefs, que se complementan con algunos de los platillos e ingredientes más famosos del estado.



### **Restaurante El Kilo**

Inició en 1989 como un sencillo puesto de gorditas en la carretera, con un éxito inmediato, su fundador comenzó a vender carnitas “por kilo” que, debido a su esmerada preparación y la calidad de sus ingredientes, se convirtió de inmediato en una referencia para las familias que frecuentaban la carretera a Torreón.



### **Universidad Vizcaya de las Américas**

El Patronato Cultural Vizcaya abrió su primer Universidad en el año 2000, en Tepic Nayarit, y en 2019 abre la licenciatura de Gastronomía en el Campus Victoria de Durango.

Hoy Héctor Rentería y Leslie M. Coronado, estudiantes de esta licenciatura, crean el postre “Tutuviche Caxi”, que en Rarámuri significa “Amistad y membrillo”, una tarta de queso con cajeta de membrillo.



2022 **DURANGO** 1928  
GOBIERNO DEL ESTADO

# DESAYUNOS

## HORNO Y PAN

	Paquete	Plato
<b>WAFFLE BELGA</b>	\$198	\$155
Frutos rojos, crema batida y coulis de fresa.		
<b>HOT CAKES</b>	\$185	\$147
<b>HOT CAKES FRUTOS ROJOS 3 pzas.</b>	\$198	\$165
Frutos rojos, crema batida y coulis de fresa.		
<b>PAN FRANCÉS FRUTOS ROJOS</b>	\$195	\$155
Frutos rojos, crema batida y coulis de fresa.		
<b>BISQUETS CON MERMELADA 2 pzas.</b>		\$120
<b>ROLES DE CANELA 2 pzas.</b>		\$125
<b>PAN DULCE 1 pza.</b>		\$47

## FRESCOS Y NATURALES

	Plato
<b>JUGO DE FRESA FRESCA 300 ml</b>	\$72
Naranja, fresa y albahaca.	
<b>JUGOS COMBINADOS 300 ml</b>	\$72
Elige tres ingredientes: Apio, betabel, ciruela pasa, kiwi, naranja, papaya, fresa, piña, jitomate, toronja o zanahoria.	
<b>JUGO VERDE 300 ml</b>	\$72
Piña, toronja, nopal y apio.	
<b>JUGO NARANJA 300 ml</b>	\$62
<b>JUGO JITOMATE 300 ml</b>	\$62
<b>JUGO TORONJA 300 ml</b>	\$62
<b>JUGO ZANAHORIA 300 ml</b>	\$62
<b>PLATO DE FRUTAS 380g</b>	\$125
Combinación de frutas de temporada, con queso cottage.	
<b>ORDEN FRUTAS 150g</b>	\$72
<b>ORDEN FRUTAS CON QUESO COTTAGE 150g</b>	\$90

	Paquete	Plato
<b>YOGURT CON FRUTA</b>	\$145	\$80
<b>BOWL DE FRUTOS ROJOS</b>		\$125

## HUEVOS

	Paquete	Solo
<b>HUEVOS PALACIO 2 pzas.</b>	\$220	\$168
Chile ancho relleno de frijoles con quesillo, huevos fritos y salsa verde tatemada.		
<b>HUEVOS AL ALBAÑIL 2 pzas.</b>	\$215	\$155
Huevos revueltos, salsa verde al carbón, nopalitos y cilantro criollo.		
<b>EXPRESS A 2 pzas.</b>	\$195	\$145
Huevos al gusto con frijoles o papa hash brown.		
<b>EXPRESS B 2 pzas.</b>	\$215	\$165
Huevos con jamón, tocino o salchicha. Frijoles o papa hash brown a escoger.		
<b>MACHACA CON HUEVO 2 pzas.</b>	\$245	\$190
Machaca Sonorense, frijoles y salsa roja al carbón.		
<b>HUEVOS A LA TAMPIQUEÑA 2 pzas.</b>	\$215	\$165
Enchilada de mole, rajas, guacamole y frijoles refritos.		
<b>HUEVOS APORREADOS 2 pzas.</b>	\$220	\$175
Revuelto con chambarete de res en cocción lenta, salsa roja de morita tatemada y frijoles de la olla.		

## OMELETTES

	Paquete	Plato
<b>OMELETTE DE CHORIZO DE BOLA OAXAQUEÑO 3 pzas.</b>	\$215	\$170
Espejo de salsa de frijol, relleno de queso Cotija y chorizo oaxaqueño.		
<b>OMELETTE DE SALMÓN AHUMADO CON QUESO DE CABRA 3 pzas.</b>	\$245	\$193
Espárragos, aguacate y papa plancha.		

El paquete incluye: jugo o fruta y café americano o té.



Estos precios incluyen IVA.



# DESAYUNOS

				Paquete	Plato
<b>OMELETTE POBLANO</b> 3 pzas.	\$215	\$170	<b>TRADICIONALES DE VERACRUZ</b>	\$215	\$165
Rajas, elote, frijoles refritos y salsa de chile poblano.			Enfrijoladas de huevo o pollo, acompañadas con chorizo.		
<b>OMELETTE DE FLOR DE CALABAZA</b> 3 pzas.	\$215	\$170	<b>MOLLETES NATURALES</b>	\$210	\$150
Flor de calabaza, queso panela y pepita verde. Acompañado con ensalada verde.			Los clásicos con queso morral y Cotija de rancho.		
<b>OMELETTE DE ESPINACAS Y QUESOS</b> 3 pzas.	\$215	\$170	<b>MOLLETES CON JAMÓN</b>	\$235	\$175
Relleno con quinoa, mezcla de queso Cotija y queso morral. Acompañado con ensalada verde.			Los clásicos con jamón, queso morral y Cotija de rancho.		
<b>OMELETTE SALUDABLE</b> 3 pzas.	\$215	\$170	<b>CHILAQUILES CON ARRACHERA</b>	\$285	\$235
Calabaza, champiñones, espárragos y queso panela.			Chilaquiles con salsa verde o roja con arrachera.		
			<b>PUNTAS A LA MEXICANA</b>	\$260	\$198
			Con frijoles refritos.		

## DESAYUNOS BUEN DÍA

	Paquete	Solo
<b>COSTILLA A LA PARRILLA</b>	\$275	\$215
Carne selecta del norte, tlacoyo de masa azul con nopales, chorizo oaxaqueño y salsa verde tatemada.		
<b>CECINA DE CHALCO</b>	\$280	\$225
Servida con queso fresco, aguacate, cebollitas tatemadas y crema de rancho.		
<b>ENCHILADAS SUIZAS</b>	\$225	\$175
Cocinadas a las brasas con queso gratinado.		
<b>ENCHILADAS VERDES</b>	\$225	\$175
Cocinadas a las brasas con salsa verde tatemada.		
<b>ENMOLADAS TRADICIONALES</b>	\$225	\$175
Con queso fresco y crema de rancho.		
<b>CHILAQUILES</b>	\$205	\$150
Verdes o rojos con salsas hechas al carbón.		
<b>CHILAQUILES CON POLLO</b>	\$230	\$175
Chilaquiles verdes o rojos con pollo.		

El paquete incluye: jugo o fruta y café americano o té.



Los gramajes de las proteínas son en crudo. Estos precios incluyen IVA.

# ALIMENTOS

## ENTRADAS

**TACOS GOBERNADOR** 3 pzas. \$190

Camarones gratinados y salsa negra con mayonesa de cuaresmeño tatemado.

**QUESO FUNDIDO** 200g \$173

Natural.

**QUESO FUNDIDO** 250g \$190

Con chorizo de bola Oaxaqueño.

## SOPAS

**CREMA DE ALMEJA DEL PACÍFICO** 250 ml \$139

Con chile chipotle y pan de rancho.

**SOPA DE HONGOS** 300 ml \$95

Combinación de champiñón y setas con epazote y chile meco.

**TRADICIONAL SOPA DE TORTILLA** 300 ml \$120

Aguacate, queso morral y Cotija, chile pasilla, julianas de tortilla y crema de rancho.

**NUESTRO CONSOMÉ** 300 ml \$95

Hecho a diario en casa con pollo, verduras, arroz y garbanzo.

**SOPA CAMPESINA** 300 ml \$95

Flor de calabaza, granos de elote y champiñones.

## ENSALADAS

**ATÚN** \$190

Mayonesa, papa, apio y mezcla de lechugas.

**QUESO DE CABRA Y ARÁNDANOS** \$190

Mezcla de lechugas tiernas, nueces, jitomate cherry, tocino y vinagreta de balsámico.

**NUESTRA CÉSAR** \$190

Cogollos tiernos, crotones con hierbas finas y nuestro clásico aderezo hecho en casa.

## ANTOJITOS

**QUESADILLAS TRES MARÍAS** 5 pzas. \$135

Quesillo, crema de rancho y salsa verde cruda.

**GUACAMOLE CON CHAPULINES** 200g \$165

Queso panela, chicharrón de cerdo y totopos.

## NUESTROS CLÁSICOS DEL MUNDO

**HAMBURGUESA PROVOLONE** 1 pza. \$270

Cebolla caramelizada, jitomate bola y arúgula tierna y pepinillo encurtido.

**HAMBURGUESA MEXICANA** 1 pza. \$270

Con mayonesa de chipotle, aguacate, queso cheddar, chile cuaresmeño y cebolla tatemada.

**CLUB SANDWICH** 1 pza. \$205

Pollo, jamón, queso cheddar, tocino y papas a la francesa.

**POLLO TERIYAKI** 120g \$185

Arroz blanco, verduras crocantes, pechuga de pollo y salsa teriyaki.

**SALMÓN CHILENO A LAS BRASAS** 200g \$375

Portobello, calabacín, jitomate y cebolla morada al carbón con reducción de vinagre balsámico.

## TORTAS

**TORTA DE ARRACHERA** 1 pza. \$250

Arrachera Norteña cocinada al carbón, queso panela, aguacate, jitomate, cebolla y mayonesa de perejil.

**TORTA DE POLLO** 1 pza. \$185

Pechuga de pollo empanizado, queso panela, jitomate, aguacate y mayonesa de chipotle.



# ALIMENTOS

## NUESTROS CLÁSICOS

**ARRACHERA NORTEÑA** 220g \$355

Chiles toreados, cebolla asada y medio aguacate.

**CARNE ASADA A LA TAMPIQUEÑA** 200g \$365

Filete, rajas poblanas, guacamole, frijoles refritos y doblada de mole poblano.

**MILANESA DE FILETE** 120g \$250

Con papas a la francesa, ensalada verde o verduras al vapor.

**ALBÓNDIGAS** 240g \$175

De cerdo y res rellenas, de huevo en caldillo de guajillo y chile meco.

**FILETE DE PESCADO A LAS BRASAS** 200g \$248

Verduras al vapor con mantequilla y perejil.

**PECHUGA DE POLLO AL GRILL** 200g \$220

Con papas a la francesa, ensalada verde o verduras al vapor.

**TACOS DE ARRACHERA** 160g \$285

Arrachera del Norte, tocino, aguacate, cebolla morada y chiles toreados.

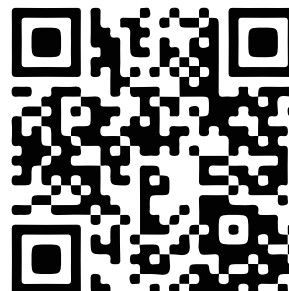
**FLAUTAS DE BANQUETA** 3 pzas. \$180

Verdes con queso Cotija, aguacate y crema de rancho.

**SELECCIÓN DE HELADO CASERO** 2 bolas. \$95

A elegir entre: Vainilla, fresa, chocolate, dulce de leche o crema y galletas.

**BOLA EXTRA DE HELADO** \$55



@GASTRONOMÍAPALACIO



gastronomiapalacio.com

## POSTRES

**PASTEL DE CHOCOLATE** Rebanada \$160

Con especias Oaxaqueñas.

**PASTEL DE ELOTE** Rebanada \$135

Tibio, con rompopo.

**MIL HOJAS** 1 pza. \$155

Fresa, higo, zarzamora, pistache y crema diplomática.

**CHESSECAKE CON FRUTOS ROJOS** Rebanada \$160

Con fresa y zarzamora.



Los gramajes de las proteínas son en crudo.  
Estos precios incluyen IVA.

# BEBIDAS

## CAFÉ

### CALIENTE

**CAPUCCINO 350 ml** \$63

Espresso, leche vaporizada y espuma cremosa. La bebida tradicional por excelencia.

**CAFÉ LATTE 350 ml** \$63

Café con leche y un sutil toque de espuma.

**MOCHA 350 ml** \$65

Café con chocolate, decorado con líneas de chocolate.

**MOCHA AVELLANA 350 ml** \$83

Café con chocolate y matiz de avellana.

**CAFÉ EUROPEO 350 ml** \$55

También llamado "largo", de sabor más concentrado.

**CAFÉ DE OLLA 350 ml** \$49

La bebida de café por tradición, con piloncillo y canela.

**CAFÉ AMERICANO 350 ml** \$40

**ESPRESSO SENCILLO 30 ml** \$47

**ESPRESSO DOBLE 60 ml** \$65

**ESPRESSO A LA CREMA 30 ml** \$53

Con un copo de crema batida y un toque cítrico.

### FRÍO

**CAPUCCINO 350 ml** \$63

Bebida tradicional con espuma de leche fría, un toque de canela y nuestros granos de espresso.

**LATTE 350 ml** \$63

Leche, cubos de hielo y nuestros granos de espresso.

### FRAPPÉS

**FRAPPÉ 350 ml** \$75

Bebida de café con hielo batido a punto de nieve y decorado con un copo de crema batida.

**MOCHA 350 ml** \$81

Café con chocolate decorado con un copo de crema batida y salsa de chocolate.

**MOCHA AVELLANA 350 ml** \$82

Café con chocolate y matiz de avellana, batidos a punto de nieve.

### SIN CAFÉ

**CHOCOLATE 350 ml** \$51

Chocolate oaxaqueño con leche espumosa.

**AMANDE GRILLÉ 350 ml** \$85

Chocolate semiamargo, estilo francés con un copete de almendras tostadas fileteadas.

**TISANAS 350 ml** \$50

Frutos amarillos, frutos rojos, guayaba, manzana canela.

**TÉS E INFUSIONES 350 ml** \$39

Verde menta, rooibos, manzanilla - lavanda

## SODAS MINERALES

Hechas en casa, con fruta natural y un toque de agua mineral.

**FRUTOS ROJOS 350 ml** \$69

**PEPINO-LIMÓN 350 ml** \$69

**PIÑA-MARACUYÁ 350 ml** \$69

**JENGIBRE-LIMÓN 350 ml** \$69

## MALTEADAS

**CHOCOLATE 300 ml** \$95

**FRESA 300 ml** \$95

**VAINILLA 300 ml** \$95





# MENÚ INFANTIL

PARA MENORES DE 12 AÑOS

## DESAYUNOS

<b>BOWL DE YOGURT Y FRUTOS ROJOS</b> 120g	\$105
<b>BOWL DE FRUTA MIXTA</b> 110g	\$75
<b>HUEVOS AL GUSTO CON JAMÓN, SALCHICHA, CHORIZO</b> 1 pza.	\$125
<b>MINI MOLLETES</b> 1 pza.	\$80
<b>MINI MOLLETES CON JAMÓN</b> 1 pza.	\$130
<b>DOBLADITAS DE JAMÓN</b> 2 pza.	\$105
<b>HOT CAKES JUNIOR</b> 2 pza.	\$105
<b>PAN FRANCÉS</b> 1 pza.	\$95

## COMIDA Y CENA

Incluye bebida 240 ml, elige entre refresco de lata o agua del día.

<b>CONSUMÉ DE POLLO</b> 180 ml	\$60
<b>MINI FLAUTAS DE POLLO</b> 2 pza.	\$90
<b>HAMBURGUESA CLÁSICA</b> 1 pza.	\$155
<b>SANDWICH DE JAMÓN Y QUESO</b> 1 pza.	\$115
<b>ESPAGUETTI CON CREMA Y JAMÓN</b>	\$85
<b>MILANESA DE POLLO</b> 100g	\$155
<b>MILANESA DE FILETE</b> 100g	\$180

## BEBIDAS

<b>JUGO DE NARANJA JR.</b> 240 ml	\$40
<b>LECHE</b> 240 ml	\$35
<b>CHOCOLATE FRÍO</b> 240 ml	\$45
<b>AGUA DEL DÍA</b> 240 ml	\$43

