El

RESTAURANTE®

PALACIO

HORNO Y PAN ● HUEVOS ● FRESCOS Y NATURALES ● OMELETTES

DESAYUNOS BUEN DÍA ● ENTRADAS ● SOPAS Y ARROCES ● CLÁSICOS DEL MUNDO

ENSALADAS ● ANTOJITOS ● TORTAS ● NUESTROS CLÁSICOS ● ENCHILADAS

SÁNDWICHES ● POSTRES ● CAFÉ Y TÉS ● 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.

DESAYUNOS

HORNO Y PAN

	Paquete	Plato
WAFFLE BELGA 1 pza. Frutos rojos, crema batida y coulis de fresa	$210	$164
HOT CAKES 3 pzas.	$210	$154
HOT CAKES CON FRUTOS ROJOS 3 pzas. Frutos rojos, crema batida y coulis de fresa.	$227	$174
PAN FRANCÉS FRUTOS ROJOS 2 pzas. Frutos rojos, crema batida y coulis de fresa.	$227	$168
BISQUETS CON MERMELADA 2 pzas.		$129
ROLES DE CANELA 2 pzas.		$138
PAN DULCE 1 pza.		$49

FRESCOS Y NATURALES

	Plato
JUGO DE FRESA FRESCA 300 ml Naranja, fresa y albahaca.	$79
JUGOS COMBINADOS 300 ml Elige tres ingredientes: Apio, betabel, ciruela pasa, kiwi, naranja, papaya, fresa, piña, jitomate, toronja o zanahoria.	$76
JUGO VERDE 300 ml Piña, toronja, nopal y apio.	$76
JUGOS 300 ml Naranja, jitomate, toronja o zanahoria.	$76
PLATO DE FRUTAS 380g Combinación de frutas de temporada, con queso cottage.	$135
ORDEN FRUTAS 150g	$76
ORDEN FRUTAS CON QUESO COTTAGE 150g	$94

	Paquete	Plato
YOGURT CON FRUTA 250g	$168	$98
BOWL DE FRUTOS ROJOS 260g		$132

HUEVOS

	Paquete	Solo
HUEVOS PICANTES 2 pzas. Sobre tostada, chicharrón guisado y salsa de jalapeño.	$220	$185
HUEVOS MOTULEÑOS 2 pzas. Sobre tostada, salsa de jitomate con jamón, chícharo y plátano macho.	$220	$185
HUEVOS PALACIO 2 pzas. Chile ancho relleno de frijoles con quesillo, huevos fritos y salsa verde tatemada	$228	$178
HUEVOS AL ALBAÑIL 2 pzas. Huevos revueltos, salsa verde al carbón, nopalitos y cilantro criollo.	$245	$158
EXPRESS A 2 pzas. Huevos al gusto con frijoles o papa hash brown.	$220	$158
EXPRESS B 2 pzas. Huevos con jamón, tocino o salchicha. Frijoles o papa hash brown a escoger.	$225	$198
MACHACA CON HUEVO 2 pzas. Machaca Sonorense, frijoles y salsa roja al carbón.	$249	$194
HUEVOS A LA TAMPIQUEÑA 2 pzas. Enchilada de mole, rajas, guacamole y frijoles refritos.	$215	$168
+ 60 g de arrachera.	+$20	+$10
HUEVOS APORREADOS 2 pzas. Revuelto con chambarete de res en cocción lenta, salsa roja de morita tatemada y frijoles de la olla.	$229	$178

Estos precios incluyen IVA.

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

DESAYUNOS

OMELETTES

	Paquete	Plato
OMELETTE DE CHORIZO DE BOLA OAXAQUEÑO 3 pzas.	$225	$179
Espejo de salsa de frijol, relleno de queso Cotija y chorizo oaxaqueño.		
OMELETTE DE SALMÓN AHUMADO CON QUESO DE CABRA 3 pzas.	$265	$228
Espárragos, aguacate y papa plancha.		
OMELETTE POBLANO 3 pzas.	$225	$179
Rajas, elote, frijoles refritos y salsa de chile poblano.		
OMELETTE DE FLOR DE CALABAZA 3 pzas.	$225	$179
Flor de calabaza, queso panela y pepita verde. Acompañado con ensalada verde.		
OMELETTE DE ESPINACAS Y QUESOS 3 pzas.	$225	$179
Relleno con quinoa, mezcla de queso Cotija y queso morral. Acompañado con ensalada verde.		
OMELETTE SALUDABLE 3 pzas.	$225	$179
Calabaza, champiñones, espárragos y queso panela.		

DESAYUNOS BUEN DÍA

	Paquete	Solo
COSTILLA A LA PARRILLA 180g	$315	$285
Carne selecta del norte, tlacoyo de masa azul con nopales, chorizo oaxaqueño y salsa verde tatemada.		
CECINA DE CHALCO 165g	$295	$235
A escoger: servida con queso fresco, aguacate, cebollitas tatemadas y crema de rancho ó dobladas verdes.		
ENCHILADAS SUIZAS 3 pzas.	$290	$178
Cocinadas a las brasas con queso gratinado.		
ENCHILADAS VERDES 3 pzas.	$290	$178
Cocinadas a las brasas con salsa verde tatemada		
ENMOLADAS TRADICIONALES 3 pzas.	$290	$178
Con queso fresco y crema de rancho.		

	Paquete	Plato
CHILAQUILES 160g	$225	$166
Verdes o rojos con salsas hechas al carbón.		
CHILAQUILES CON POLLO 245g	$245	$188
Chilaquiles verdes o rojos con pollo.		
CHILAQUILES CON ARRACHERA 280g	$298	$248
Chilaquiles con salsa verde o roja con arrachera.		
TRADICIONALES DE VERACRUZ 3 pzas.	$229	$178
Enfrijoladas de huevo o pollo, acompañadas con chorizo.		
MOLLETES NATURALES 3 pzas.	$225	$158
Los clásicos con queso morral y Cotija de rancho.		
MOLLETES CON JAMÓN 3 pzas.	$245	$184
Los clásicos con jamón, queso morral y Cotija de rancho.		
PUNTAS A LA MEXICANA 165g	$280	$219
Tradicionales con jitomate, cebolla y chile jalapeño con frijoles refritos.		
PUNTAS TOLUQUEÑAS 200g	$280	$239
Salteadas con chorizo, cebolla blanca y chile cuaresmeño.		

Estos precios incluyen IVA.

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

MENU INFANTIL

PARA MENORES DE 12 AÑOS

DESAYUNOS

Incluye bebida 240 ml: elige entre leche, leche con chocolate o jugo.

BOWL DE YOGURT Y FRUTOS ROJOS 120g — $135

BOWL DE FRUTA MIXTA 110g — $89

HUEVOS AL GUSTO CON JAMÓN, SALCHICHA O CHORIZO 1 pza. — $145

MINI MOLLETES 1 pza. — $115

MINI MOLLETES CON JAMÓN 1 pza. — $148

DOBLADITAS DE JAMÓN 2 pzas. — $118

HOT CAKES JUNIOR 2 pzas. — $125

WAFFLES JR. 2 pzas. — $125

Crema diplomática, frutos rojos y coulis de fresa.

PAN FRANCÉS 1 pza. — $125

BEBIDAS

JUGO DE NARANJA JR. 240 ml — $56

LECHE 240 ml — $42

CHOCOLATE FRÍO 240 ml — $49

AGUA DEL DÍA 240 ml — $45

MALTEADA JR. 240 ml — $78

Chocolate, fresa o vainilla.

ALIMENTOS

ENTRADAS

PICADITAS TRADICIONALES 3 pzas. $90

Mixtas de pollo y chorizo con salsa tatemada, queso y cebolla.

TACOS GOBERNADOR 3 pzas. $220

Camarones gratinados y salsa negra con mayonesa de cuaresmeño tatemado.

QUESO FUNDIDO 200g

Natural. $176

Con chorizo de bola Oaxaqueño. $195

SOPAS Y ARROCES

ARROZ AZTECA 200 g $90

Crema, queso, rajas poblanas y granos de elote.

ARROZ CON MOLE 150 g $78

Mole poblano y plátano macho.

CREMA DE ALMEJA DEL PACÍFICO 250 ml $152

Con chile chipotle y pan de rancho.

SOPA DE HONGOS 300 ml $98

Combinación de champiñón y setas con epazote y chile meco.

TRADICIONAL SOPA DE TORTILLA 300 ml $128

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

NUESTRO CONSOMÉ 300 ml $98

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

SOPA CAMPESINA 300 ml $98

Flor de calabaza, granos de elote y champiñones.

CLÁSICOS DEL MUNDO

El paquete incluye: Sopa del día, agua o refresco, café o té y postre.

	Paquete	Plato
HAMBURGUESA PROVOLONE 1 pza.	$395	$290

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

HAMBURGUESA MEXICANA 1 pza.	$395	$290

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

CLUB SÁNDWICH 1 pza.	$395	$219

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

POLLO TERIYAKI 120g	$320	$198

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

SALMÓN CHILENO A LAS BRASAS 200g	$498	$395

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

ENSALADAS

ATÚN 300 gr $210

Mayonesa, papa, apio y mezcla de lechugas.

QUESO DE CABRA Y ARÁNDANOS 150 g $210

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

NUESTRA CÉSAR 280 g $210

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

ANTOJITOS

QUESADILLAS TRES MARÍAS 5 pzas. $165

Quesillo, crema de rancho y salsa verde cruda.

GUACAMOLE CON CHAPULINES 200g $179

Queso panela, chicharrón de cerdo y totopos.

ALIMENTOS

TORTAS

TORTA DE ARRACHERA 1 pza. — $280

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

TORTA DE POLLO 1 pza. — $220

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

NUESTROS CLÁSICOS

TACOS DE COCHINITA 3 pzas. — $195

Cocinada al carbón, frijoles y Xnipek.

ARRACHERA NORTEÑA 220g — $369

Chiles toreados, cebolla asada y medio aguacate.

CARNE ASADA A LA TAMPIQUEÑA 200g — $369

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

MILANESA DE FILETE 120g — $268

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

ALBÓNDIGAS 240g — $189

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

FILETE DE PESCADO AL GUSTO 200g — $298

A escoger: A las brasas, empanizado o mojo de ajo.
Con verduras al vapor a la mantequilla o ensalada verde.

PECHUGA DE POLLO AL GRILL 200g — $227

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

TACOS DE ARRACHERA 160g — $289

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

FLAUTAS DE BANQUETA 3 pzas. — $189

Verdes con queso Cotija, aguacate y crema de rancho.

ENCHILADAS

El paquete incluye: Sopa del día, agua o refresco, café o té y postre.

	Paquete	Plato
ENCHILADAS SUIZAS 3pzas.	$290	$178
Cocinadas a las brasas con queso gratinado.		
ENCHILADAS VERDES 3pzas.	$290	$178
Cocinadas a las brasas con salsa verde tatemada.		
ENMOLADAS TRADICIONALES 3pzas.	$ 290	$178
Con queso fresco y crema de rancho.		

SÁNDWICHES

Incluye sándwich de tu preferencia + papas Saratoga o papas a la francesa + refresco.

	Solo	Paquete
WAFFLE SÁNDWICH 1pza.	$220	$240
Crujiente con jamón, tocino, miel maple, gratinado con queso morral y papas a la francesa.		
KRISPY SÁNDWICH 1pza.	$220	$240
Tenders de pollo crujientes, salsa picante y papas saratoga.		
ARRACHERA PHILLY SÁNDWICH 1pza.	$380	$390
Arrachera, mezcla de quesos, chédar, parmesano, morral, mayonesa al chipotle, cebolla caramelizada y papas a la francesa.		
BISTEC PHILLY SÁNDWICH 1pza.	$290	$320
Bistec de res, mezcla de quesos, mayonesa al chipotle, cebolla caramelizada y papas a la francesa.		

Los gramajes de las proteínas son en crudo.

Estos precios incluyen IVA.

POSTRES Y MENÚ INFANTIL

COMIDA Y CENA

PARA MENORES DE 12 AÑOS

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

DEDOS DE QUESO 3 pzas. $138

Con papa Saratoga o papas a la francesa y BBQ hecha en casa.

CONSOMÉ DE POLLO 180 ml $76

MINI FLAUTAS DE POLLO 2 pzas. $125

HAMBURGUESA CLÁSICA 1 pza. $175

HAMBURGUESA HAWAIANA 1 pza. $245

Queso cheddar, jamón y piña asada.

ESPAGUETTI ROJO 100 g $118

Con jamón, crema y queso.

MILANESA DE POLLO 100g $168

PALOMITAS DE POLLO 130 g $138

Acompañadas con catsup.

PIZZETA 1 pza. $138

Con salsa de tomate, jamón y queso.

BEBIDAS

JUGO DE NARANJA JR. 240 ml $56

LECHE 240 ml $42

CHOCOLATE FRÍO 240 ml $49

AGUA DEL DÍA 240 ml $45

MALTEADA JR. 240 ml $78

Chocolate, fresa o vainilla.

POSTRES

PASTEL DE CHOCOLATE $185

REBANADA

Con especias Oaxaqueñas.

PASTEL DE ELOTE $145

REBANADA

Servido con rompope.

MIL HOJAS 1 pza. $185

Fresa, higo, zarzamora, pistache y crema diplomática.

CHEESECAKE CON FRUTOS ROJOS $185

REBANADA

Con fresa y zarzamora.

SELECCIÓN DE HELADO CASERO 2 BOLAS. $95

A elegir entre: vainilla, fresa y chocolate.

BOLA EXTRA DE HELADO $55

CAFÉ Y TÉS

CAFÉ

CALIENTE

CAPUCCINO 350 ml — $64

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

CAFÉ LATTE 350 ml — $64

Café con leche y un sutil toque de espuma.

MOCHA 350 ml — $68

Café con chocolate, decorado con líneas de chocolate.

MOCHA AVELLANA 350 ml — $88

Café con chocolate y matiz de avellana.

CAFÉ EUROPEO 350 ml — $58

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 — $45

ESPRESSO SENCILLO 30 ml — $49

ESPRESSO DOBLE 60 ml — $65

ESPRESSO A LA CREMA 30 ml — $58

Con un copo de crema batida y un toque cítrico.

FRÍO

LATTE 350 ml — $64

Leche, cubos de hielo y nuestros granos de espresso.

FRAPPÉS

FRAPPÉ 350 ml — $79

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

MOCHA 350 ml — $84

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

MOCHA AVELLANA 350 ml — $84

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

SIN CAFÉ

CHOCOLATE 350 ml — $58

Chocolate oaxaqueño con leche espumosa.

AMANDE GRILLÉ 350 ml — $88

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

EXTRAS

MATIZ — $20

Caramelo, avellana y vainilla.

CARGA EXTRA DE CAFÉ — $20

CREMA BATIDA — $15

SALSA DE CHOCOLATE O CARAMELO — $15

LECHE DE ALMENDRA O COCO — $18

TISANA 350 ml — $55

Frutos amarillos, frutos rojos, guayaba y manzana canela.

TÉS E INFUSIONES 350 ml — $41

Verde menta, rooibos y manzanilla lavanda.

Estos precios incluyen IVA.

BEBIDAS

SODAS MINERALES

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

FRUTOS ROJOS 350 ml	$72
PEPINO-LIMÓN 350 ml	$72
PIÑA-MARACUYÁ 350 ml	$72
JENGIBRE-LIMÓN 350 ml	$72

MALTEADAS

CHOCOLATE 300 ml	$110
FRESA 300 ml	$110
VAINILLA 300 ml	$110

BEBIDAS

AGUA EMBOTELLADA 355 ml		$41
LECHE 300 ml		$48
LECHE DE ALMENDRA O COCO 300 ml		$55
	350ml	1L
LIMONADA	$69	$165
NARANJADA	$69	$165
AGUA DEL DÍA*	$48	$98
JAMAICA MENTA*	$48	$98
	150ml	1L
CLERICOT**	$155	$295
APEROL SPRITZ** 450 ml	$180	

*Con o sin azúcar.
*El agua del día en vaso, es refill.
*Los sabores del agua del día están sujetos a disponibilidad.
**Bebidas con alcohol.

REFRESCO DE LATA 355 ml	$50
FUZE TEA 600 ml	$57

HAZ DEPORTE. HOLA 01800-254-4652 INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR
COCA-COLA, COCA-COLA SIN AZÚCAR, COCA-COLA LIGHT, FANTA, SPRITE y CIEL son marcas registradas de The Coca-Cola Company. D.R. © The Coca-Cola Company 2019.
SIDRAL MUNDET es una marca registrada de Promotora de Marcas Nacionales, S. de R.L. de C.V. D.R. © Promotora de Marcas Nacionales, S. de R.L. de C.V. 2019.
FUZE TEA es una marca registrada de DP Beverages Limited. D.R. © DP Beverages Limited 2019.

CERVEZAS

BOHEMIA, BOHEMIA OSCURA, BOHEMIA WEISEN, BOHEMIA CRISTAL, XX LAGER, XX ÁMBAR, INDIO, TECATE, SOL.	$71
MICHELADA	+$15
HEINEKEN 330 ml	$89
HEINEKEN SILVER 330 ml	$89
CERVEZA DE BARRIL TEMPUS DORADA 350 ml	$98
CERVEZA DE BARRIL TEMPUS DOBLE MALTA 350 ml	$98
CERVEZA ARTESANAL 355 ml	
TEMPUS DORADA	$128
TEMPUS DOBLE MALTA	$128
ALLENDE GOLDEN	$138
ALLENDE BROWN	$138

VINOS DE LA CASA

	Copa 150ml	Botella 750ml
Analogía Dulce, Espumoso, Macabeo y Xarel-lo, Ezequiel Montes, Querétaro.	$159	$650
Lágrimas, Blanco, Verdejo, Valle de San Vicente, Baja California.	$169	$690
Rosado México, Rosado, Grenache, Valle de Santo Tomás, Baja California.	$169	$690
Puerto Nuevo, Tinto, Cabernet Sauvignon y Malbec, L.A. Cetto, Valle de Gpe.	$120	$490
M Cúbica Blend, Malbec, Merlot y Marselán, Tinto, Dolores Hidalgo, Guanajuato.	$169	$690
Casa Madero Shiraz, Tinto, Shiraz, Valle de Parras, Coahuila.	$230	$1040

Compra tu botella de vino en El Gourmet Palacio y el descorche no tiene costo.