



La
CANTINA
PALACIO



*Diseñada conforme al estilo y la comunidad de cada uno de los Palacios,
La Cantina Palacio es un espacio contemporáneo que ofrece platillos clásicos de
cantina elaborados con ingredientes de la más alta calidad y una curada selección de vinos.
Somos un espacio familiar en donde encontrarás diferentes propuestas culinarias por
nuestros Chefs invitados y en donde vivirás experiencias gastronómicas de lujo.*



*Encuentra una oferta de menús temporales creados por chefs invitados que
comparten sus platillos adaptados a una versión de cantina.*

@GASTRONOMIAPALACIO



gastronomiapalacio.com

La CANTINA PALACIO

RICARDO ARELLANO



Ricardo Arellano nació en la Cañada de Oaxaca, en una familia de panaderos y pasteleros. Después de estudiar arquitectura, emigró a EE. UU. y empezó en las cocinas, lavando platos y aprendiendo todo del negocio. Exploró diversos estilos culinarios, desde comida rápida hasta mexicana, tex-mex, italiana y griega. Tras ser deportado a México, perfeccionó su técnica en restaurantes de alta cocina, promoviendo los ingredientes oaxaqueños en otros países. Inspirado por la gastronomía japonesa, creó una barra omakase que combina ambas culturas con ingredientes de temporada, resaltando la pureza y esencia de cada sabor.

MENÚ

OSTIÓN A LA HORCHATA 3 PZAS.

De cultivo con leche de tigre de horchata, encurtido de melón y sorbete de pitaya.

\$265

TATAKI DE ATÚN 100 G

Corte grueso sellado, frijoles con chintextle y chicharrón de arroz.

\$385

PESCA ZARANDEADA CON ESQUITES 600 G

Pesca del Pacífico a la brasa con mayonesa de insectos.

\$1,080

SANDO DE JAIBA DESNUDA 1 PZA.

Crujiente con ceniza de totemoxtle, pan de arroz, encurtido itsmeño y mayonesa casera de yuzu con puré de plátano macho.

\$195

TAMAL DE ARROZ

Con fruta macerada en sake, hoja de shiso y refresco de maracuyá.

\$145

FLAN DE MAMEY

Infusión de rocita de cacao, ralladura de pixtle y flor de sauco.

\$145



JUGOS 330 ml

<i>Naranja, toronja o jugo verde</i> <small>(naranja, apio, piña)</small>	\$80
<i>Manzana, pera, naranja, apio, y espinaca</i>	\$80
<i>Coco, mango, jengibre y chia</i>	\$80
<i>Frutos rojos y amaranto</i>	\$110

FRUTAS

<i>Papaya, sandía, 180 g piña o melón</i>	\$95
<i>Supremas de toronja 180 g</i>	\$95
<i>Frutos rojos 200 g</i>	\$170

Acompaña con yogurt griego, miel o granola.

PAN DE LA CASA

Selección de la canasta de pan recién horneado

1 pza. \$60

Hot Cakes 3 pzas.

Naturales
\$190

Con frutos rojos y nata
\$240

Pan Francés 2 pzas.

Natural
\$130

Con compota de maracuyá
\$160

Con frutos rojos
\$210

Orden de nata 80 g
\$110

HUEVOS

Incluyen en paquete: Jugo de naranja o toronja (300 ml) o fruta (papaya, melón, sandía o piña 160 g) y un café americano, capuccino, latte, espresso, chocolate o té gourmet y 1 pza. de pan de dulce.

Huevos con Machaca de Monterrey
3 pzas.

Salsa roja tatemada de chile árbol, con tortillas de harina y aguacate.

Solo \$280
Paquete \$390

Huevos Cazuela al morrón 2 pzas.

Pochados y ahogados en salsa de pimiento morrón rostizado, gratinados sobre tosta de pan campesino.

Solo \$260
Paquete \$380

Huevos a La Cantina 2 pzas.

Estrellados con un espejo de salsa de chile pasilla ahumado, acompañados con carne de costilla cargada de Sonora con aguacate, cilantro y cebolla cambray.

Solo \$260
Paquete \$380

Huevos Benedict al Chipotle 2 pzas.

Pochados, salsa holandesa con chile chipotle, lomo canadiense y espinaca baby, servidos sobre pan brioche.

Solo \$280
Paquete \$380

Huevos Motuleños 2 pzas.

Huevos fritos sobre tostada, frijoles refritos, salsa de jitomate con habanero, jamón, chicharos, plátano macho y cilantro fresco.

Solo \$190
Paquete \$310

Al gusto 3 pzas.

Revueltos, estrellados, fritos o poche. A elegir 100 g: salchicha, tocino, jamón, o chorizo. Guarniciones a elegir: Chilaquiles (30 g), frijoles refritos o frijoles de la olla (90 g), Verduras al vapor o a la mantequilla (100g).

Solo \$210
Paquete \$310

DEL COMAL

“Masa de nuestro Molino”

Quesadilla 1 pza.

Hechas al momento, en el comal con queso Oaxaca, un ingrediente a elegir y salsa verde cruda.

A escoger: hongos, flor de calabaza o quelites.

Solo \$135
Paquete \$280

Tlacoyo de maza azul 3 pzas.

Con frijol oaxaqueño, quelites, nopales, queso Cotija y salsa del carrito.

Solo \$180
Paquete \$310

Chalupitas poblanas 5 pzas.

Con carne de cerdo deshebrada, salsa verde, roja y cebolla.

Solo \$190
Paquete \$310

Gorditas de banqueta 3 pzas.

Rellenas de carnitas y salsa verde cruda con cebolla blanca y cilantro.

Solo \$240
Paquete \$380

Estos precios incluyen IVA.

Los gramajes de las proteínas son en crudo.

Algunos de nuestros alimentos se preparan de manera artesanal.

Algunos de nuestros alimentos son frescos y se consumen bajo la responsabilidad del comensal.



OMELETTES 3 pzas.

Cantina

Omelette gratinado y relleno con flor de calabaza, hongos con mantequilla de ajo y salsa ligera de tres chiles.

Solo
\$190
Paquete
\$340

Con salmón ahumado y queso de cabra

Servido sobre tosta de pan rústico, salmón ahumado noruego aliñado con aceite de oliva extra virgen y queso de cabra.

Solo
\$310
Paquete
\$410

Del campo

Preparado con una selección de quelites, elote blanco, chile guajillo y queso fresco.

Solo
\$210
Paquete
\$360

Al gusto

A elegir 2 ingredientes; salchicha, tocino, jamón, queso o chorizo.

Solo
\$210
Paquete
\$310

GUARNICIONES EXTRAS

BEBIDAS

Chilaquiles 100 g \$80

Frijoles refritos o de la olla 90 g \$40

Tocino ahumado 90 g \$80

Jamón York 90 g \$60

Verduras al vapor o a la mantequilla 100 g \$65

Chocolate Oaxaqueño 350 ml \$80

Capuccino 350 ml \$75

Leche 250 ml \$45

Café Americano 250 ml \$55

Café Espresso 30 ml \$60

Espresso Doble 60 ml \$70

Café Europeo 250 ml \$70

Mimosa 240 ml \$185

Refresco 355 ml \$60

DESAYUNOS TRADICIONALES

Huevos Veracruz 3 pzas.

Tres tortillas rellenas de huevo a la mexicana, salsa de frijol silvestre, chile serrano, chorizo y aguacate.

Solo \$210
Paquete \$310

Enfrijoladas 3 pzas.

Hechas con nuestra salsa de frijol, rellenas de pollo, decoradas con crema de rancho, queso Cotija de Chiapas y aguacate.

Solo \$240
Paquete \$330

Enmoladas 3 pzas.

Rellenas de pollo, crema de rancho, queso Cotija de Chiapas, ajonjolí tostado, cebolla y plátano macho con mole negro.

Solo \$240
Paquete \$370

Enchiladas vegetarianas 3 pzas.

Selección de hongos silvestres y requesón, bañadas con salsa de chile guajillo.

Solo \$210
Paquete \$290

Crepas poblanas 3 pzas.

Rellenas de pollo deshebrado bañadas en salsa poblana y gratinadas.

Solo \$310
Paquete \$390

Crepas cremosas 3 pzas.

Rellenas de champiñones y jamón, bañadas en salsa de queso crema, gratinadas y terminadas con toque de salsa guajillo.

Solo \$310
Paquete \$390

Toast de aguacate

Con espárragos y espinaca baby. Elegir entre: Huevo pochado tierno ó salmón ahumado.

Solo \$260
Paquete \$340

Chilaquiles

A escoger: verdes, rojos, mole o pasilla. Con crema de rancho y queso Cotija de Chiapas, cebolla y cilantro.

Solo \$195
Paquete \$310

Con huevo estrellado o revuelto 2 pzas.

Solo \$210
Paquete \$325

Arrachera 120 g
\$290

Paquete \$410

Pollo 120 g
\$260

Paquete \$345

Birria de Short Rib 220 g

Costilla cargada de Sonora, ahumada y cocinada por 10 horas en penca de maguey con nuestra salsa de chiles secos, acompañada con cebolla, cilantro y tortillas recién hechas a mano.

Solo \$510
Paquete \$680

Estos precios incluyen IVA.

Los gramajes de las proteínas son en crudo.

Algunos de nuestros alimentos se preparan de manera artesanal.

Algunos de nuestros alimentos son frescos y se consumen bajo la responsabilidad del comensal.

ENTRADAS Y BOTANAS

Aguachile verde o negro 150 g \$315

Verde: chile serrano, limón, aceite de oliva y pepino.
Negro: salsas negras, limón, chile serrano y aceite de oliva.
Opción picante: cambiar chile serrano por habanero tatemado.

Trío de tostadas 3 pzas. \$320

Pulpo enamorado, ceviche y atún aleta amarilla.
Individual Pulpo \$140
Individual Atún \$130
Individual Ceviche \$130

Tirado de atún 110 g \$320

Atún aleta amarilla, servido con cremoso de aguacate, pepino persa, rábano, chile serrano y semilla de sésamo.

Cocktail de camarón 120 g \$245

Nuestro especial hecho con camarón pacotilla, salsa de la casa, cebolla, chile serrano y aguacate.

Ceviche de pesca del día 200 g \$390

Ceviche estilo Mazatlán con cebolla, jitomate, cilantro y chile serrano, acompañado de tostadas.

Pescadillas de cazón 3 pzas. \$210

Con mayonesa de chipotle y cremoso de aguacate.

Escamoles a la mantequilla 200 g \$780

Preparados con mantequilla, ajo y cilantro.

Queso fundido 150 g \$250

A elegir entre: chorizo, champiñones, chistorra, arrachera o camarones, servido con tortillas de harina.

Croquetas de jamón bellotero 5 pzas. \$210

Bechamel con tropezos de jamón serrano y alioli de habanero.

Trío de Coliflor 900 g \$490

Romanesco, morada y blanca a las brasas.
Con salsa de queso, vinagreta de tocino ahumado, lajas de queso parmesano y flor de sal.

Tuétanos Rostizados 1 kg \$430

A las brasas y acompañados de vinagreta de pimiento morrón, chile serrano con tortillas hechas a mano.

Chicharrón de Rib Eye 250 g \$550

Suave y crujiente chicharrón preparado en cocción lenta, acompañado de guacamole y tortillas hechas a mano.

Chalupitas poblanas 5 pzas. \$165

Con carne de cerdo deshebrada, salsa verde, roja y cebolla.

Gorditas de banquetta 3 pzas. \$270

Rellenas de carnitas y salsa verde cruda con cebolla blanca y cilantro.

Esquites con tuétano 150 g \$160

Preparados con cebolla, ajo y epazote, acompañados de mayonesa, queso Cotija, chiles secos molidos y tuétano rostizado.

Guacamole 150 g

A elegir: Chapulines ó chicharrón seco. \$210
Chicharrón de cachete o arrachera. \$280

Jamón Ibérico

40 g \$390 80 g \$760 100 g \$890

TACOS DE LA CANTINA

Tacos de nuestro tradicional "Pato Cantina"

Acompañados de cebolla morada, cilantro y limón amarillo.

5 pzas. \$595 1 pza. \$140

De lechón

Tacos de lechón confitado, acompañados con salsa xnipec.

5 pzas. \$540 1 pza. \$120

De camarón rebosado

Con tortillas de harina, mayonesa de chipotle con chapulín, queso fundido y col.

4 pzas. \$460 1 pza. \$120

De gaonera de rib eye

Con tortillas hechas a mano, tuétano rostizado, pico de gallo y frijoles charros.

4 pzas. \$540 1 pza. \$140

De Filete de res

Con tortillas de harina, queso gouda, chile jalapeño y guacamole con guarnición de frijoles parados.

4 pzas. \$460 1 pza. \$120

SOPAS

Del huerto 250 ml \$135

Calabaza, grano de elote, rajas de poblano, espinaca, flor de calabaza y queso fresco.

Fideo seco 200 g \$165

En salsa de chile chilhuacle con tropezos de chistorra servido con crema de rancho y cilantro fresco.

Sopa de tortilla 250 ml \$135

Aguacate, chile pasilla, queso Cotija de Chiapas.

Caldo de camarón 180 ml \$195

Picosito con camarón fresco, zanahoria y papa.

Crema de chicharrón prensado 180 ml \$170

Con quesillo y trozos de chicharrón.

ENSALADAS

Ensalada César 170 g \$295

Elaborada en mesa, cogollos, queso parmesano Grana Padano y crotones al ajo.

Adicionales:

Con camarones 100 g \$490
Con pollo 100 g \$380

Cantinera 275 g \$390

Endivias a las brasas, aguacate, tocino frito y queso parmesano Grana Padano con aderezo de jocoque y serrano.

Adicionales:

Con camarones 100 g \$490
Con pollo 100 g \$410

Ensalada clásica 350 g \$120

Mix de lechugas, jitomate en cuartos, cebolla, pepino, aliñada con aceite de oliva y limón.

Adicionales:

Con camarones 100 g \$230
Con pollo 100 g \$160

Algunos de nuestros alimentos son frescos y se consumen bajo la responsabilidad del comensal.

Algunos de nuestros alimentos se preparan de manera artesanal.

Los gramajes de las proteínas son en crudo.

Estos precios incluyen IVA.



CLÁSICOS DE LA CANTINA

Albóndigas en salsa morita 3 pzas. \$265

De res y cerdo en salsa morita con arroz a la mantequilla.

Milanesa de filete de res de corte grueso 200 g

Con frijoles charros y pure de papa al ajo rostizado.

Natural \$440

Gratinada \$470

Chamorro al pibil 1 pza. \$610

Acompañado de ensalada de nopales, tortillas hechas a mano y salsa de molcajete.

Filete de res al mezcal 200 g \$550

(preparación en mesa)

Flameado, salsa oscura de res, champiñones, salsa de queso y cebolla rebozada.

Pechuga de pollo a las brasas 200 g \$295

Guarnición a elegir: con pure de papa, vegetales asados o ensalada.

Clásica torta de milanesa 1 pza \$270

Con filete de res y mayonesa de chipotle.

Hamburguesa 1 pza \$355

Carne de res Angus, cebolla caramelizada, champiñones, queso y guacamole, acompañada de frijoles charros.

Cazuela de lengua para taquear 200 g \$595

A elegir: En salsa verde o a la vizcaína, acompañada de tortillas hechas a mano, cebolla y cilantro.

Chicharrón de cachete en salsa verde 200 g \$595

Acompañado de frijoles de la olla y tortilla hechas a mano.

Molcajete de La Cantina 420 g \$750

Arrachera, chorizo, camarones, nopales asados, cebollitas cambray y queso panela asado con salsa verde o roja.

CORTES PREMIUM

Los gramajes son en crudo

Rib Eye 450 g \$960 750 g \$1,650 *Tomahawk* 1.1 kg \$2,855

New York 400 g \$940 *Porterhouse* 1 kg \$2,630

Arrachera americana 300 g \$550 600 g \$990 *Filete de res* 300 g \$580
600 g \$960

T-Bone 800 g \$2,250

PESCADOS Y MARISCOS

Pesca fresca del día

Precio por gramo \$1.65 *Precio Mercado*

Preparaciones: al mojo de ajo, al ajillo, a la sal, frito, con mantequilla o a la plancha.

Guarniciones: Ensalada, arroz o papas a la francesa.

Camarones U10 500 g

Preparación a elegir entre: al ajo con perejil, habanero o zarandeados.

\$755

Pulpo maya a las brasas 250 g

A la parrilla con salsa de chiles, alioli y papas cambray.

\$595

Salmón del Atlántico 200 g

Con quelites, pimiento morrón, esquites asados, láminas de ajo y mantequilla de echalot.

\$460

Pescado empapelado 200 g

Pesca del día con pimientos, cebolla, camarones y quesillo.

\$650

Pulpo a la gallega 140 g

Pulpo tierno terminado a la plancha acompañado de aceite de oliva y pimentón con papa panadera.

\$580

GUARNICIONES

Papas a la francesa trufadas 220 g \$180

Papa al horno con aderezo de la casa 1 pza. \$175

Ensalada Mixta 85 g \$95

Frijoles charros 150 g \$95

Espárragos con parmesano y limón 135 g \$175

Vegetales a las brasas 250 g \$110

Espinacas a la crema 200 g \$155

Puré de papa con ajo rostizado 150 g \$110

Algunos de nuestros alimentos son frescos y se consumen bajo la responsabilidad del comensal.

Algunos de nuestros alimentos se preparan de manera artesanal.

Los gramajes de las proteínas son en crudo.

Estos precios incluyen IVA.



LO MEJOR DE LA CANTINA

Berrys pasion	\$160
Ginebra 45ml, Sweet n Sour y toque de soda de Lychee.	
Diego y Frida	\$180
Mezcal joven 45ml con Maracuyá y Aperol 15ml con hierbabuena.	
El de la Casa	\$160
Ginebra 45ml con jugo de toronja, Aperol 15ml y Jarabe de canela.	
French Marg	\$160
Margarita Cantina con Herradura Blanco, Jarabe de frutos rojos y jugo de piña.	
Michelada Cantina	\$130
Michelada de la casa 355 ml con cubos de pepino, Jugo de tomate y salsas negras con brocheta de camarones.	
Piña Allocada	\$150
Ron Añejo 30 ml y Mezcal Joven 30 ml, con crema de coco, jugo de piña y obleas comestibles.	
Red infussion	\$160
Ginebra de fresa 45 ml, con Té rojo y Jarabe de Lemongrass con vainilla.	
Ultra y Lychee	\$240
Tequila Herradura Ultra 45 ml con supremas de naranja y Soda de Lichee	
Trilogia de Carajillos Cantina	\$375
3 Carajillos para compartir.	
Carajillo con Matcha,	
Leche de Almendras, Licor 43 45 ml y Herradura Ultra 30 ml.	
Carajillo con Horchata,	
Expreso y Jack Daniels 45 ml.	
Carajillo con Licor 43	
45 ml y shot de expreso.	

LOS CLÁSICOS

Café Irlandes	\$155
Whisky Jameson, café expreso y crema batida.	
Carajillo	\$150
Licor 43 y café expreso.	
Manhattan	\$140
Whisky Bulleit, Cinzano rojo y amargo de angostura.	
Mai Thai	\$150
Ron Zacapa ámbar, jugo de frutas y amaretto disaronno.	
Margarita de Sabores	\$160
Tequila Don Julio Reposado con sabor: fresa, tamarindo, limón o mango.	
Martini Dulce	\$155
Ginebra Tanqueray, cinzano rojo y cereza.	
Martini Seco	\$155
Ginebra Tanqueray, cinzano rojo y aceituna.	
Mint Julep	\$160
Whiskey Bulleit, agua mineral y hoja de menta.	
Negroni	\$155
Ginebra Tanqueray, campari y cinzano rojo.	
Old Fashion	\$165
Whisky bulleit y fernet.	
Tom Collins	\$145
Ginebra Tanqueray, jugo de limón y agua.	

POSTRES

Pastel de 3 leches al mezcal	\$180
<i>1 rebanada</i> Flameado en mesa.	
Pan de elote de maíz azul	\$160
<i>1 pza.</i> Con helado de vainilla.	
Pastel de chocolate oaxaqueño	\$220
<i>1 rebanada</i> Con helado de vainilla.	
Fresas con nata 160 g	\$230
Con vainilla de Papantla.	
Buñuelos de viento 3 pzas.	\$110
Bañados en miel de piloncillo y guayaba, acompañados de helado de vainilla.	
Flan de mamey 1 pza.	\$220
Flan de mamey y queso de cabra hecho en casa con enjambre de caramelo.	
Selección de helados 150 g	\$160
A escoger: vainilla, fresa, chocolate, mango o frutos rojos.	
Crepas de cajeta 3 pzas.	\$190
Churros 7 pzas.	\$115
Elaborados al momento, con salsa de chocolate y cajeta. Tiempo aprox. de preparación: 15 minutos.	
Ate con queso 150 g	\$110
Ate de membrillo acompañado de queso manchego.	
Crujiente de manzana 1 pza.	\$220
Crujiente de pasta filo, horneado al momento, servida con dulce de manzana, caramelo suave y helado de queso.	

DIGESTIVOS

Anis Chinchón dulce 60 ml	\$115
Anis Chinchón seco 60 ml	\$115
Baileys 60 ml	\$155
Licor 43 60 ml	\$160
Oporto Ferreira 60 ml	\$151
Oporto Taylor Tawny 60 ml	\$120
Sambuca Negro 60 ml	\$150
Sambuca Vaccari 60 ml	\$135



BEBIDAS

<i>Chocolate oaxaqueño 350 ml</i>	\$80	<i>Café Europeo 250 ml</i>	\$70
<i>Capuchino 350 ml</i>	\$75	<i>Mimosa 240 ml</i>	\$185
<i>Leche 250 ml</i>	\$55	<i>Refresco 355 ml</i>	\$60
<i>Café Americano 250 ml</i>	\$55	<i>*Café Irlandés</i>	\$155
<i>Café Expreso 30 ml</i>	\$60	Whisky Jameson, café expreso y crema batida.	
<i>Expreso Doble 60 ml</i>	\$70	<i>*Carajillo</i>	\$150
		Licor 43 y café expreso	

**Bebida con alcohol*

MENÚ INFANTIL

Pescaditos 120 g

Filetes de pescado rebozados con papas a la francesa.

\$160

Fusilli con albóndigas 150 g

Pasta con albóndigas y salsa de pomodoro.

\$160

Sabana de filete 100 g

Acompañada con papas a la francesa.

\$180

Hamburguesa 100 g

Con papas a la francesa.

\$160

Pizza 1 pza. Individual

De queso o lomo canadiense.

\$160

Tacos de filete o arrachera 3 pzas.

Con papas a la francesa.

\$290

Caldo de pollo 180 ml

\$70

Sabana de pollo 100 g

Con papas a la francesa.

\$140

@GASTRONOMIAPALACIO



gastronomiapalacio.com