Menús de Comida

El parador de San Javier

UN LUGAR QUE INSPIRA

Restaurante & Bar / Galería de Arte

Platillos de la autoría del Parador de San Javier

Con Pollo

El parador de San Javier

DEL BOSQUE

SOPA DE TORTILLA

Corte juliana de frituras de maíz, con aguacate, queso fresco, crema y láminas de chile pasilla.

SUPREMA DEL BOSQUE

Rellena de manzana, queso philadelohia, arándanos y nuez, bañada en salsa de fresa picante.

GELATINA MOSAICO

CAFÉ AMERICANO

$500

Incluye: 2 bebidas por persona (limonada, naranjada o refresco)

Con Pollo

CAPRICE

CREMA DE ESPARRAGOS

Suave salsa veloute con rica combinación de espárragos blancos.

PECHUGA CORDON BLUE

Rellena de delicioso queso gouda y jamón con cubierta de crujiente empanizado.

SOUFLE DE ZARZAMORA

CAFÉ AMERICANO

$510

Incluye: 2 bebidas por persona (limonada, naranjada o refresco)

Con Pollo

El parador de San Javier

ANDINO

CREMA DE NUEZ

Suave salsa veloute con una rica combinación de nuez de la india.

PECHUGA PAMPLONA

Suprema de pollo rellena de jamón serrano y delicioso queso mozarella, bañada con suave salsa de chipotle.

PASTEL DE CHOCOLATE

CAFÉ AMERICANO

$520

Incluye: 2 bebidas por persona (limonada, naranjada o refresco)

Con Carne

El parador de San Javier

DAMASCO

FETUCHINNE AL CILANTRO

Deliciosa pasta aldente bañada con una rica salsa de cilantro y queso parmesano.

FILETE DAMASCO

Jugoso filete de res cubierto con salsa de arándanos picante.

PASTEL DE TRES LECHES

CAFÉ AMERICANO

$540

Incluye: 2 bebidas por persona (limonada, naranjada o refresco)

Con Carne

El parador de San Javier

ALVARADO

SOPA SILVESTRE

Deliciosa combinación de champiñones y zetas silvestres perfumadas con un toque de epazote.

FILETE ALVARADO

Jugoso filete de res, bañado en una salsa de almendras picante con guarnición de ensalada verde.

BROWNIE

CAFÉ AMERICANO

$560

Incluye: 2 bebidas por persona (limonada, naranjada o refresco)

Con Carne

El parador de San Javier

MONTERREY

EMPANADA DE POLLO CON RAJAS

SOPA CAMPESINA

Combinación de nopales, rajas poblanas, calabacita, flor de calabaza y queso panela.

ARRACHERA

Corte de 250 grs. acompañada de papas gajos y chiles toreados.

PANACOTTA DE MENTA

CAFÉ AMERICANO

$550

Incluye: 2 bebidas por persona (limonada, naranjada o refresco)

Con Carne

El parador de San Javier

SEVILLA

GAMBAS AL AJILLO

Exóticos camarones salteados con ajo, chile guajillo y un toque de vino blanco.

ENSALADA ARCOIRIS

Fresca combinación de lechugas, betabel rallado, chicharos y aldente pasta, salteada con aceite de olivo, sal, pimienta y alineada con una vinagreta de jerez.

FILETE SANTA LUCIA

Jugoso filete de res a la plancha, montado sobre espejo de salsa a los tres quesos, bañada en una exquisita combinación de pulpo y camarón, salteados con vino blanco, pimienta, paprika, ajo, sal y pimienta.

EMPANADA DE PIÑA

CAFÉ AMERICANO

$600

Incluye: 2 bebidas por persona (limonada, naranjada o refresco)

Con Mariscos

El parador de San Javier

GRECO

ENSALADA MARINERA

Combinación de lechugas, láminas de fresa silvestre, pepino, aceitunas, cubos de salmón salteado con aceite de 3 chiles, bañada en vinagreta de pera.

ESPAGUETI AL PESTO

Pasta aldente mezclada con fresca combinación de albahaca, parmesano, piñón y aceite de olivo.

SALMÓN GRECO

Selecto salmón bañado en salsa blanca perfumada con eneldo y crujientes láminas de chile pasilla caramelizadas con guarnición de tiernas verduras a la mantequilla.

TIRAMISÚ DE CAPUCHINO

CAFÉ AMERICANO

$560

Incluye: 2 bebidas por persona (limonada, naranjada o refresco)

Con Mariscos

El parador de San Javier

OTOÑO

ENSALADA DELHI
Fresca combinación de lechugas, espinaca, betabel en cubos, queso panela, nuez de la india, jitomate cherry, alineado con reducción de Jamaica.

PASTA OTOÑO
Fusilli salteado con tocino y cubos de queso manchego, bañada en una cremosa salsa de flor de calabaza, coronada con paja de zanahoria crujiente.

CAMARONES VALLARTA
Exóticos camarones rellenos de queso philadelphia empanizados con delicado coco natural, acompañados de verduras a la mantequilla

CREMBULE DE FRAMBUESA
Combinación de yogurth y queso crema, montada sobre jalea de frambuesa natural, terminado con crujiente caramelo.

CAFÉ AMERICANO

$680

Incluye: 2 bebidas por persona (limonada, naranjada o refresco)

Premium

PRIME

TACOS SAN JAVIER

Taco de camarón preparados con tocino, cebolla y chile serrano flameados con vino blanco.

JUGO DE CARNE

Tradicional receta acompañada de tropiezos de cebolla, cilantro y chile serrano.

RIB EYE

A la plancha con papa al horno y chiles toreados.

HELADO DE TURRÓN

CAFÉ AMERICANO

$690

Incluye: 2 bebidas por persona (limonada, naranjada o refresco)

Premium

El parador de San Javier

TENTACIÓN

ENSALADA MIXTA
Fiesta de lechugas, pimiento verde, rojo, cebolla, gajos de jitomate y aguacate, alineada con aceite de olivo.

SOPA DE TORTILLA
Tradicional receta de juliana de tortilla acompañada de tropiezos de aguacate, crema, queso rallado y chile pasilla.

PECHO DE TERNERA A LA BBQ
Tierno pecho de ternera, horneado con la receta tradicional de la casa, cubierto con salsa BBQ

FONDANT DE CHOCOLATE
Dulce pastelillo relleno con cremoso chocolate con un topin de azucar glass.

CAFÉ CAPUCHINO

$690

Incluye: 2 bebidas por persona (limonada, naranjada o refresco)

Menú Infantil

El parador de San Javier

INCLUYE

- 1 LIMONADA

PRECIO
$280

A ELEGIR

- CONSOMÉ DE POLLO
- ESPAGUETI A LA CREMA CON JAMÓN

- BIGOTES DE ARRACHERA
  Tiras de arrachera a la plancha, queso panela y papas a la francesa.
- MAR Y TIERRA
  Tiras de pescado rebosado con papas a la francesa
- ESTACAS DE POLLO
  Tacos dorados de pollo con una cama de frijoles, crema y queso, con salsa entomatada.
- BURRITOS
  De carne molida con queso y frijoles.

- FLAN
- NIEVE DE LIMÓN