



CHARDONNAY





GOURMET RESTAURANT

ESPAÑOL



Aromas, texturas y colores
con un sabor muy especial.
Un homenaje para deleitar
los sentidos.

ENTRADAS

	MX \$
GAZPACHO VERDE DE AGUACATE, CAMARÓN A LA PARRILLA Y ESFERIFICACIÓN DE MANGO Y SANDIA	199.00
CALDO TLALPEÑO	194.00
ENSALADA FRESCA, MIX DE LECHUGAS FINAS CON FRUTOS ROJOS, COMPOTA DE ARÁNDANO Y PIÑA 	225.00
ENSALADA DE SALMÓN AHUMADO Y SU TARTAR AL ENELDO	245.00
VERDURITAS TIERNAS A LA PARRILLA 	205.00
CON QUESO DE CABRA CARAMELIZADO, VINAGRETA DE BETABEL Y MIEL	
CEVICHE DE PESCADO, CAMARÓN Y PULPO MONTADO SOBRE UNA TOSTADA RASPADA	210.00
TARTAR DE ATÚN ACOMPAÑADO DE UN MIX DE LECHUGAS FINAS	230.00
RAVIOLES DE PASTA FRESCA DE SETAS Y VERDURAS DE TEMPORADA	205.00
CON CREMA DE FLOR DE CALABAZA 	
ARROZ CREMOSO DE MARISCOS; CAMARÓN, PULPO Y CALAMAR	335.00
CARPACCIO DE RES, ENSALADA DE ARÚGULA , LASCAS DE MANCHEGO Y ACEITE DE TRUFA	220.00
RISSOTTO DE HONGOS AHUMADOS A LAS FINAS HIERBAS 	205.00

 VEGETARIANO

PLATOS PRINCIPALES MX \$

BACALAO CONFITADO, SALSA VIZCAINA, PURE DE PAPA Y PIMIENTOS CONFITADOS 250 GRS.	410.00
ATÚN EN COSTRA DE AJONJOLÍ Y CHILES DULCES, PURÉ DE CAMOTE AMARILLO 200 GRS.	350.00
CAMARONES SALTEADOS SOBRE FIDEUÁ NEGRO Y SALSA DE MARTINI 200 GRS	325.00
LECHÓN CONFITADO A BAJA TEMPERATURA, ENSALADA DE VERDURAS TIERNAS ENCURTIDAS 200 GRS	340.00
PATO ESTOFADO AL VINO TINTO, PURÉ DE PAPA Y CRUJIENTE ESPECIAL 200 GRS	310.00
RACK DE CORDERO AL PARRILLA, CARBÓN DE YUCA, BERROS Y ESPINACAS BABYS 250 GRS	395.00
PUNTAS DE FILETE ANGUS SALTEADAS CON AJO, CHARDONNAY, JUGO DE CARNE 200 GRS	310.00
FILETE DE RES ANGUS CON LANGOSTA GRATINADA, PASTEL DE PATATA Y VERDURAS 250 GRS	615.00
MUSLOS DE POLLO RELLENO DE DUXELLE Y SU SALSA	315.00

CARNES Y PESCADOS A LA PARRILLA MX \$

	200 GR	300 GR	400 GR	
RIB EYE ANGUS		345.00	445.00	
NEW YORK ANGUS		320.00	395.00	
T-BONE ANGUS		345.00		
FILETE ANGUS	415.00	625.00		
HAMBURGUESA ANGUS RELLENA DE QUESO 250 GRS				340.00
ATÚN 200 GR				355.00
SALMÓN 200 GR				365.00

**LAS CARNES SE ACOMPAÑAN DE CON PAPAS FRITAS Y VERDURAS.
LOS PESCADOS SE ACOMPAÑAN DE ARROZ, VERDURAS Y SALSA DE VINO BLANCO**

GUARNICIONES EXTRA.

ESPINACAS A LA CREMA	60.00	PURÉ DE PAPAS	60.00
PAPAS A LA FRANCESA	60.00	CHAMPIÑONES AL AJILLO	60.00

POSTRES

	MX \$
CREMA DE CALABAZA, GALLETAS DE MANDARINA Y SORBETE DE CERVEZA	90.00
TRIO DE CREME BRULÉ DE CHOCOLATE CON CHILE, EPAZOTE Y VAINILLA.	100.00
FINANCIER DE AVELLANA, COMPOTA DE MANZANA Y HELADO DE PLÁTANO	105.00
PERFECTO DE CAFÉ Y CHOCOLATE SOBRE CRISTAL DE CACAO	110.00
SOUFFLÉ DE CHOCOLATE CON ESFERAS DE VAINILLA Y CAJETA	120.00
HUERTO DE FRUTAS: COMPOTA, TIERRA DE AMARANTO Y HELADO DE JAMAICA	85.00

PRECIOS CON I.V.A INCLUIDO.

¿Alergia a la comida? Pregunte antes de comer...

La gerencia informa que los alimentos preparados aquí pueden contener o haber estado en contacto con cacahuetes, nueces, soya, leche, huevos, trigo, mariscos o pescado.



Consulte a un miembro del personal sobre los ingredientes de su comida antes de realizar su pedido.

Gracias





CHARDONNAY
GOURMET RESTAURANT

ENGLISH



Aromas, textures and colors
with a truly unique taste.

A homage to delight
the senses.

APPETIZERS

	MX \$
GREEN AVOCADO GAZPACHO, GRILLED SHRIMPS, MANGO AND WATERMELON SPHERIFICATION	199.00
TLALPEÑO BROTH	194.00
FRESH SALAD OF MIXED LETTUCE WITH RED BERRIES, CRANBERRY AND PINEAPPLE JELLY 	225.00
SMOKED SALMON SALAD WITH TARTAR AND DILL DRESSING	245.00
GRILLED TENDER GREENS WITH CARAMELIZED GOAT CHEESE, BEET ROOT AND HONEY VINAIGRETTE 	205.00
FISH, SHRIMP AND OCTOPUS CEVICHE ON A MEXICAN CORN TOAST	210.00
TUNA TARTAR ACCOMPANIED BY A MIXTURE OF FINE LETTUCES	230.00
FRESH PASTA RAVIOLI OF MUSHROOMS AND VEGETABLES, WITH A CREAM OF ZUCCHINI BLOSSOM 	205.00
CREAMY RICE WITH SEAFOOD; SHRIMP, OCTOPUS AND SQUID	335.00
BEEF CARPACCIO, ARUGULA SALAD, SHAVED MANCHEGO CHEESE AND TRUFFLE OIL.	220.00
SMOKE MUSHROOMS RISSOTTO WITH FINE HERBS 	205.00

 VEGETARIAN

MAIN COURSES

	MX \$
BASQUE STYLE COD FISH WITH CONFIT POTATO AND PEPPERS 250 GRS	410.00
CRUSTED TUNA STEAK WITH SESAME SEEDS AND SWEET CHILI PEPPER, SWEET POTATO PURÉE 200 GRS	350.00
SAUTÉED SHRIMPS OVER BLACK FIDEUÁ AND MARTINI SAUCE 200 GRS	325.00
SLOW ROASTED SUCKLING PIG, PICKLED TENDER GREENS SALAD 200 GRS	340.00
DUCK STEW IN RED WINE, MASHED POTATOES AND CRISPY SPICES 200 GRS	310.00
GRILLED LAMB RACK, CASSAVA, WATERCRESS AND BABY SPINACH 250 GRS	395.00
ANGUS TENDERLOIN STRIPS SAUTÉED WITH GARLIC, CHARDONNAY, GRAVY SAUCE 200 GRS	310.00
ANGUS FILLET WITH GRILLED LOBSTER, POTATO CAKE AND VEGETABLES 250 GRS	615.00
CHICKEN THIGHS STUFFED WITH MUSHROOMS AND THEIR SAUCE	315.00

GRILLED MEAT AND FISH

				MX \$
	200 GR	300 GR	400 GR	
RIB EYE ANGUS		345.00	445.00	
NEW YORK ANGUS		320.00	395.00	
T-BONE ANGUS		345.00		
FILET ANGUS	415.00	625.00		
ANGUS BEEF BURGER STUFFED WITH CHEESE 250 GRS.				340.00
TUNA 200 GRS				355.00
SALMON 200 GRS				365.00

**MEATS ARE SERVED WITH FRENCH FRIES AND VEGETABLES
FISH IS SERVED WITH RICE, VEGETABLES AND A WHITE WINE SAUCE**

EXTRA GARNISHES

CREAMY SPINACH	60.00	MASHED POTATOES	60.00
FRIED FRENCH POTATOES	60.00	GARLIC MUSHROOMS	60.00

DESSERTS

	MX \$
PUMPKIN CREAM, MANDARIN COOKIE AND BEER SORBET	90.00
CREME BRULÉE TRILOGY OF CHOCOLATE, SPICY PEPPER AND VANILLA	100.00
HAZELNUT FINANCIER, APPLE COMPOTE AND BANANA ICE CREAM	105.00
COFFEE AND CHOCOLATE PARFAIT OVER COCOA CRYSTALS	110.00
CHOCOLATE SOUFFLÉ WITH VANILLA AND CAJETA SPHERES	120.00
FRUIT GARDEN: FRUIT COMPOTE, AMARANTH AND JAMAICA ICE CREAM	85.00

PRICES WITH VAT INCLUDED.

Food Allergy? Ask before you eat...

Management advises that food prepared here may contain or have come in contact with peanuts, tree nuts, soybeans, milk, eggs, wheat, shellfish or fish.



Please ask a member of staff about the ingredients in your meal before placing your order.

Thank you

HOTEL RIU PLAZA GUADALAJARA
RIU HOTELS & RESORTS