



Botanas frías

MX \$

Tosta de pan de semillas con salmón ahumado, queso burrata y guacamole	270
Tabla con quesos importados y embutidos ibéricos, pan rústico con jitomate y aceite de olivo	590
Trío Libanés (Hummus, Baba Ganoush, Tzatziki), servidos con pan de pita tostado	160
Chicharrón de rib eye con guacamole y salsa de chile morita con habanero	400
Aguachile de callo de hacha y camarones curados con limón, pepino y cilantro	300
Ensalada César tradicional con anchoas y queso parmesano	220

Botanas calientes

MX \$

Nachos con salsa de quesoCheddar, langosta al mojo, pico de gallo y guacamole	490
Tacos de barbacoa de short rib cocinado a baja temperatura y servidos con salsa de chiles tostados	320
Tacos de pulpo zarandeado con tortilla azul, aguacate y chile chiltepín	270
Tortas ahogadas de carnitas estilo Michoacán	170
Dúo de hamburguesas Angus (portobello, queso brie y tocino y cebolla caramelizada en pan casero de mantequilla)	320
Alitas de pollo con salsa BBQ, bastones de apio, zanahoria y aderezo de queso azul	290
Boneless con salsa BBQ, bastones de apio, zanahoria y aderezo de queso azul	310
Croquetas de jamón ibérico con salsas alioli y romesco	170

Dulces

MX \$

Pastel de queso crema con salsa de frutos rojos	160
Vasitos de Tres Leches 360°	160
Churros crujientes con salsa de chocolate negro	130
Jericalla	130

Cold appetizers

MX \$

Toasted seeded breadwith smoked salmon, burrata cheese and guacamole	270
Imported cheese and Iberian charcuterie platter, served with rustic bread, tomato and olive oil	590
Lebanese trio (hummus, baba ghanoush, tzatziki), served with toasted pita bread	160
Rib eye crackling with guacamole and morita chili with habanero salsa	400
Scallop and shrimp cured in lemon juice with cucumber and cilantro	300
Traditional Caesar salad with anchovies and Parmesan cheese	220

Hot appetizers

MX \$

Nachos withcheddar cheese sauce,lobster in garlic sauce, pico de gallo and guacamole	490
Slow-cooked barbecue short rib tacos served with a toasted chili salsa	320
Zarandeado-style grilled octopus tacos with blue corn tortillas, avocado and chiltepín chili	270
Tortas ahogadas (drowned sandwiches) with Michoacán-style carnitas	170
Angus burger duo with portobello mushrooms, brie cheese, bacon and caramelized onion on a homemade butter roll	320
Chicken wings with BBQ sauce, celery sticks, carrots, and blue cheese dressing	290
Boneless chicken with BBQ sauce, celery sticks, carrots, and blue cheese dressing	310
Iberian ham croquettes with aioli and romesco sauces	170

Desserts

MX \$

Cheesecake with a redberrysauce	160
360° special: glass of tres leches cake Crispy	160
churros with a dark chocolate sauce	130
Jericalla	130

HOTEL RIU PLAZA GUADALAJARA
RIU HOTELS & RESORTS

