Restaurante
Camelinas

MENÚ COMIDA Y CENA
LUNCH & DINNER MENU

GRAND CANTALAGUA
HOTEL
MORELIA

Caldos y Sopas

CALDO XÓCHITL — $82

Tradicional caldo, con pollo deshebrado, arroz, zanahoria, calabaza, chayote, acompañado de cebolla, cilantro, aguacate y queso manchego.

SOPA SILVESTRE — $88

Consomé de res con tocino, champiñones y espinaca perfumada con un toque de anís.

SOPA TARASCA — $88

Tradicional sopa preparada con chipotle y con el toque del chef, acompañada con tiritas de tortilla frita, cubos de queso panela, crema, chile negro seco y trozos de aguacate.

SOPA DEL DÍA — $88

Pregunte a su mesero por la sopa del día.

Entre panes

HAMBURGUESA CANTALAGUA (180gr) — $175

100% carne de res preparada con receta de la casa, queso americano, jamón de pavo, tocino, cebolla caramelizada, lechuga, jitomate, pepinillos, acompañada de papas a la francesa (150 gr) y chiles toreados.

HAMBURGUESA DE CAMARONES (180gr) — $280

Con queso manchego, tocino, cebolla caramelizada, lechuga, jitomate, pepinillos, acompañada con papas a la francesa (120 gr) y chiles toreados.

PEPITO DE ARRACHERA — $220

Baguette elaborada en nuestro horno, rellena con 120 gr de arrachera, frijoles refritos, aguacate, lechuga y cebolla, acompañada con papas a la francesa (120 gr) y chile chipotle.

CLUB SANDWICH — $165

4 piezas de pan de caja, jamón de pavo, tocino, 100 gr de pechuga de pollo, queso americano, lechuga, jitomate, aderezo de la casa, acompañado con papas a la francesa (120 gr).

PANINI — $170

Pan de horno de leña, relleno con queso manchego, jitomate, lechuga.

Proteína (120 gr) a su elección:
Jamón de pavo/pechuga de pollo al pesto/salami

IVA incluido. Los alimentos crudos se consumen bajo su responsabilidad.

Entradas

CHALUPAS A LA POBLANA (120gr) $90

Orden de 4 tortillas, bañadas en manteca, acompañadas de carne deshebrada, cebolla, dos con salsa roja y dos con salsa verde.

TIMBAL DE ATÚN (80gr) $180

Delicioso atún preparado con zanahoria en escabeche, sobre lechugas, acompañado de aceitunas, cebolla morada, jitomate, abanicos de aguacate, cubierto con aderezo de la casa.

QUESO FUNDIDO

Selección de quesos finos gratinados, acompañado con tortillas de harina.

Natural (150 gr) **$132**
Con chorizo español o chistorra (60 gr) **$165**

Ensaladas

ENSALADA CÉSAR

¡Preparada en su mesa!

La tradicional con lechuga orejona, aderezo César, croutones y queso parmesano.

$145 **Tradicional**
$190 **Con pechuga de pollo** (120 gr)
$250 **Con arrachera** (120 gr)

ENSALADA CAMELINAS

Mix de lechugas finas, mango, arándanos, queso feta, nuez caramelizada, croutones y aderezo de jamaica.

$139 **Natural**
$170 **Con fajitas de pollo** (120 gr)
$250 **Con fajitas de arrachera** (120 gr)

ENSALADA MEXICANA $165

Nopal, piña, queso panela, pechuga adobada todo asado; mix de lechugas, jitomate bola y una manita de aguacate.

IVA incluido. Los alimentos crudos se consumen bajo su responsabilidad.

DE ITALIA A TU MESA

Pizzas

Todas nuestras exquisitas pizzas están preparadas en horno de leña, delgadas, crujientes y elaboradas con nuestra original receta con masa estilo napolitano.
Las pizzas tienen un peso de 350 grs más la proteína.

	Clásica
MARGARITA Casse de tomate, queso mozzarella, albahaca y jitomate deshidratado.	**$160**
PEPPERONI Casse de tomate, queso mozzarella y pepperoni.	**$180**
MEXICANA Casse de tomate, queso mozzarella, tocino, cebollas blancas, chorizo y chile cuaresmeño.	**$180**
ITALIANA Casse de tomate, queso mozzarella, salchicha italiana, pimientos, aceituna negra y cebolla	**$200**
ARRACHERA Casse de tomate, queso mozzarella, arrachera (80gr), chistorra (50gr), chile cuaresmeño y cebolla morada.	**$205**
JAMÓN SERRANO Casse de tomate, queso mozzarella, jamón serrano, queso de cabra natural y arúgula.	**$220**
HAWAIANA Casse de tomate, queso mozzarella, piña y jamón.	**$180**

FETUCCINI o ESPAGUETI

Todas las pastas llevan 180gr.

Preparadas con salsa de su elección:

$155
Italiana *(Salsa de tomate con hierbas finas)*
Al pesto *(De albahaca y aceite de oliva)*
La clásica al burro *(Preparada con mantequilla)*

$185
A la bolognesa *(Salsa de tomate con carne molida de res (100gr) y hierbas finas)*
Alfredo *(Salsa blanca cremosa con jamón, tocino y champiñones)*

IVA incluido. Los alimentos crudos se consumen bajo su responsabilidad.

Mariscos del Pacífico

$255 **AGUACHILE TRADICIONAL**

Aguachile preparado con camarones frescos (200gr), cebolla blanca y morada, ajo, selección de chiles, limón y pepino.

$220 **FILETE DE PESCADO TILAPIA (180gr)**

Fresco y marinado de la casa, acompañado de verduras al vapor o ensalada verde y arroz blanco.

Pídalo al gusto:

Al mojo de ajo ***A la plancha***
Empapelado ***Al ajillo***
A la talla ***Empanizado***

$365 **FILETE DE SALMÓN (200gr)**

A la parrilla asado al carbón, con el marinado de la casa y acompañado con una brocheta de verduras y arroz blanco.

CAMARONES (200gr) **$295**

Frescos y marinado de la casa, acompañados de verduras al vapor o ensalada verde y arroz blanco.

Pídalos al gusto:

Al mojo de ajo ***A la plancha***
Al ajillo ***A la talla***
Empanizado

Recomendación del Chef

Al coco *(Crujiente empanizado de coco rallado y pan)*
Momia *(Rellenos de queso crema y envueltos en tocino)*

IVA incluido. Los alimentos crudos se consumen bajo su responsabilidad.

Steak House

Todos nuestros cortes están hechos en asador con carbón y marinados con chimichurri de la casa.

NEW YORK (400gr) — **$480**

RIB EYE (400gr) — **$450**

PICAÑA (400gr) — **$450**

ARRACHERA SELECTA (300gr) — **$450**

SUPREMA DE POLLO (200gr) — **$240**

FILETE DE RES MIGNON (200gr) — **$340**

Filete de res en salsa gravy con champiñones, guarnición de papa al horno y ensalada fresca.

Acompañados de salsas, tortillas y 1 guarnición a su elección:

Ensalada fresca
Elote asado
Espinacas a la crema con tocino
Frijoles charros
Papa al horno

Snacks

PAPAS A LA FRANCESA (200gr) — **$60**
Con queso cheddar.

PAPAS GAJO (200gr) — **$70**
Con queso cheddar.

IVA incluido.
Los alimentos crudos se consumen bajo su responsabilidad.

BONELESS (7 pzas) **$140**

Trozos de pechuga de pollo, empanizados y baña-dos en salsa a su elección.

$150 **ALITAS DE POLLO** (8 pzas)

Únicas y exclusivas, marinadas con nuestra receta secreta, acompañadas de pepinos y zanahorias. Pídelas con tu salsa favorita.

SALSAS

-BBQ

-Salsa búfalo NY

-Lemon Pepper

-Mango con habanero
-Tamarindo

Menú infantil

$85 **ESPAGUETI ALFREDO** (80gr)

$115 **MINI HAMBURGUESA INFANTIL** (120gr)

Preparadas para los peques de la casa con 100% carne de res.

$110 **SINCRONIZADAS DE JAMÓN Y QUESO CON PAPAS A LA FRANCESA**

$110 **NUGGETS DE POLLO** (7 pzas) **CON PAPAS A LA FRANCESA** (80gr)

IVA incluido. Los alimentos crudos se consumen bajo su responsabilidad.

PARA DARLE SAZÓN A TU CORAZÓN

Gastronomía Típica Mexicana

MILANESA DE POLLO O RES — $265

Pechuga de pollo o carne de res cubierta con pan molido a las finas hierbas, gratinada y acompañada de papas a la francesa o ensalada mixta.

TAMPIQUEÑA DE FILETE DE RES (200gr) — $320

Un filete de res (200 gr), con guacamole, frijoles refritos, rajas con crema y una enchilada de guajillo.

FLAUTAS DE RES — $195

Carne deshebrada envuelta en tortilla de maíz, que forman 4 tacos dorados, cubiertos con lechuga, queso fresco, crema y rebanadas de jitomate sobre un espejo de frijoles refritos.

TACOS DE ARRACHERA (120gr) — $160

Orden de 3 piezas, exquisita y jugosa carne de arrachera marinada del estado de Nuevo León, tortillas hechas a mano acompañados de cebolla, cilantro, chile toreado, limón y guacamole.

$250 MOLE POBLANO

Pierna y muslo, bañado con mole preparado con selección de chiles, especias, con un toque de chocolate que enriquecerá tu paladar, su guarnición de arroz y plátano macho frito.

$285 CECINA DE YECAPIXTLA (200gr)

Carne marinada originaria del estado de Morelos, acompañada de guacamole, frijoles y una enchilada en salsa de guajillo.

$195 ENCHILADAS SUIZAS

3 enchiladas rellenas de pollo bañadas en una salsa verde cremosa y gratinadas con queso manchego, acompañadas de frijoles.

IVA incluido. Los alimentos crudos se consumen bajo su responsabilidad.

PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DE LA HUMANIDAD

Antojitos Michoacanos

ENCHILADAS DE CARNITAS (3 pzas) **$175**

Deliciosos tacos de carnitas bañados en una salsa roja tatemada, con frijoles charros y una porción de aguacate, queso y crema.

ENCHILADAS MICHOACANAS **$215**

3 enchiladas rellenas de queso con salsa de chile guajillo, acompañadas con pierna y muslo de pollo adobado, verduras, queso y crema.

$195 **APORREADILLO**

Elaborado con la receta tradicional del suroeste de Michoacán de la región de Tiquicheo, con cecina de res fresca envuelta de huevo, bañada en salsa guajillo con un toque de comino acompañada de frijoles refritos.

$185 **UCHEPOS (3 pzas)**

Originario de la lengua Purépecha: que literalmente quiere decir tradicional tamal elaborado de elote fresco, acompañados de nuestra salsa verde, queso y crema, ¡tienes que probarlos!

$189 **CORUNDAS (3 pzas)**

Platillo típico de la zona norte del estado de Michoacán, elaborado de maíz fresco envuelto en hojas de carrizo preparadas a nuestro estilo, bañadas en salsa roja con rajas, unos trozos de carne de cerdo y espolvoreadas con queso.

IVA incluido. Los alimentos crudos se consumen bajo su responsabilidad.

Postres

PASTEL DE ZANAHORIA — **$95**

TIRAMISÚ — **$110**

Postre de bizcochos sumergidos en café con un toque de licor y un cremoso mousse de queso mascarpone.

CHEESECAKE — **$95**

Elige a tu gusto:
Cajeta, chocolate o mermelada casera.

$85 — **HELADO DE LA CASA**

¡Un postre que a todos nos encanta!

$85 — **FLAN NAPOLITANO**

Tradicional, dulce y cremoso.

IVA incluido.
Los alimentos crudos se consumen bajo su responsabilidad.

Bebidas sin alcohol

REFRESCOS (400ml)	$45
HEINEKEN 0.0 (250ml)	$60
LIMONADA / NARANJADA (300ml)	$65
JARRA DE AGUA DE SABOR: PIÑA / MELÓN / SANDÍA / FRESA (1.8 lt)	$145
BOTELLA DE AGUA (500ml)	$30
CAFÉ: AMERICANO / EXPRESO	$42
CAFÉ CAPUCHINO	$49
TÉ: MANZANILLA / NEGRO / HIERBABUENA	$38
TÉ GOURMET: FRAMBUESA / FRESA / VAINILLA / FRUTOS ROJOS	$49
CHOCOLATE: FRÍO O CALIENTE (300ml)	$60
MALTEADAS: VAINILLA / FRESA / CHOCOLATE (300ml)	$110

Cervezas

HEINEKEN (355ml)	$75
BOHEMIA / PILSNER / VIENNA / WEIZEN (355ml)	$68
AMSTEL ULTRA (355ml)	$75
NEGRA MODELO (355ml)	$72
CORONA / VICTORIA (355ml)	$63
ULTRA LAGUER / XX LAGUER / CARTA BLANCA / INDIO (355ml)	$63

IVA incluido. Los alimentos crudos se consumen bajo su responsabilidad.

GRAND CANTALAGUA
HOTEL
MORELIA

Restaurante
Camelinas

PIZZA&VINO
TERRAZA • RESTAURANTE

EN EL HOTEL QUE LO TIENE TODO

TENEMOS EL MEJOR DESAYUNO BUFFET *de Morelia*

DISPONIBLE
TODOS LOS DÍAS

ESCANEA Y
CONTÁCTANOS

SCAN AND
CONTACT US

Av. Ventura Puente esq. Av. Camelinas, Centro de Convenciones, Col. Félix Ireta, 58070, Morelia, Mich.

443 322 8000

Grand Hotel Cantalagua Morelia

Desayunos de 6:00 a 12:00 Horas.
Restaurante de 12:00 a 23:00 Horas.

GRAND CANTALAGUA
HOTEL
MORELIA