LOBBY BAR

DE NUESTROS FOGONES

Hilton

MEXICO CITY REFORMA

Lobby Bar

DE NUESTROS FOGONES

Tártara de filete de res (90 gr) **$230**

Entre láminas crujientes, acompañado con caviar sevruga

Flat bread relleno de salmón ahumado (80gr) **$270**

Servido con queso crema, alcaparra, jitomate deshidratado, acompañado con arúgula y aguacate

Flat bread "Nacho" **$295**

Queso asadero, carne de res tortilla, jalapeños y guacamole - pregunte por nuestra opción vegana

Alitas de pollo (300 gr) **$230**

Servidas con salsas BBQ y Buffalo

Tres croquetas de jamón ibérico con sofrito (20 gr) **$240**

Aguacate relleno con camarón estilo gobernador (90 gr) **$245**

Tres hamburguesitas (180 gr) **$460**

Rib eye (180 gr), preparadas con tocino (45 gr), cebolla caramelizada y queso cheddar

Queso camembert artesanal de Puebla (85 gr) **$265**

Horneado en hojaldre y esencia de trufa

Tabla de jamón ibérico

Servido con aceitunas y pan tomate

50 grs **$430**
100 grs **$830**

Degustación (3 piezas) **$265**

¡Nuestros tacos en un solo plato!

Gaonera

¡Tierno filete de res (30 gr), frijoles refritos, cebollas caramelizada y crujiente, chicharrón de pierna de cerdo (10 gr) en tortilla de maíz criollo

Estilo "gobernador"

Camarón (30 gr), apio, pimientos, cebolla y queso asadero en tortilla de harina

Barbacoa

Cachete de res (30 gr) con salsa borracha

Nuestros precios están en Pesos Mexicanos (MXN) e incluyen IVA (16%), el pago se puede realizar en efectivo, tarjeta de crédito o débito (aceptamos Visa, Máster Card, American Express) y cargo a habitación (sujeto a Voucher abierto o efectivo para solo uso de Alimentos y bebidas). Solo aceptamos pago en Moneda Nacional, el gramaje corresponde a la proteína en crudo antes de ser cocinada y puede variar después de su cocción, ninguna de las bebidas tiene refil, le informamos a nuestros huéspedes que el consumo de ciertos ingredientes crudos o poco cocidos pueden incrementar el riesgo de intoxicación alimenticia; entre otras carnes, aves, pescados, mariscos y huevos. Puede solicitar información sobre cualquier ingrediente al Gerente del restaurante