



Hotel Villa Mexicana

Alta cocina mexicana.

Nuestros platillos elaborados con ingredientes de alta calidad, le podemos describir algunos de ellos: entrada: tostadas de ceviche verde; tacos de camarón y chicharrón prensado; queso fresco a la plancha bañado en salsa de chile poblano.

Sopas: de tortilla (especialidad de la casa); crema de chile poblano.

Ensaladas: variedad de lechugas, manzana, queso de cabra, uvas, jitomate deshidratado, y nuez aderezo de manzana; ensalada cesar (con ó sin palitos empanisados de pollo); ensalada de jitomate y queso tipo mozzarella con aderezo de la casa.

Pescados y mariscos: lonja de atún en salsa de soya acompañada de papita cambray; filete de dorado en salsa de tamarindo, acompañado de champiñones fileteados; camarones rellenos de queso panela, enrollados en tocino acompañados de espinaca a la crema.

Aves: sabanita de pollo rellena de flor de calabaza, bañada en salsa de queso acompañada de arroz; sabanita de pollo rellena de queso, champiñones, y rajas bañada en salsa de poblano acompañada de arroz.

Carnes: arrachera acompañada de papita cambray; carne tampiqueña (filete) acompañado de guacamole, rajas, frijoles y enchiladita roja.

Postres; 3 minipanquecitos de elote, bañados con rompoppe; pastel de chocolate (especialidad de la casa; crepas de cajeta y nuez; flan de coco; helados de diferentes sabores.

Vinos de mesa: tintos y blancos, nacionales, chilenos, españoles.