

*Restaurant Resta*

*Posada  
de las  
Minas*  
*Un Hotel Único  
en un lugar Histórico*



*Restaurant*

*Restaurant Resta*

*Mineral de Pozos*, la que fue una vez una opulenta ciudad colonial ha experimentado un renacimiento desde 1994, después de décadas de abandono. Este antiguo pueblo fantasma minero, lleno de historia y magia, es un lugar obligatorio para el viajero sofisticado.

*Mineral de Pozos*, that was a rich colonial city has experienced a rebirth since 1994, after decades of desertion. This antique ghost mining town, full of history and magic, is a must see for the sophisticated traveller.



\*Para mesas con seis personas o más, cargamos un 15% servicio adicional.

For tables with six or more persons, a service charge of 15% is added.

ACEPTAMOS VISA Y MASTERCARD.  
WE ACCEPT VISA & MASTERCARD.

## Entremeses / Appetizers

Chile con queso con totopos de maíz azul  
Chile con queso with blue corn tostadas  
\$89

Guacamole con totopos  
Guacamole with tostadas  
\$99

Nachos con frijoles, queso y jalapeños  
Nachos with beans, cheese and jalapeños  
\$105

Tostaditas: Tostadas con frijoles, pollo,  
lechuga, jitomate y queso  
Tostaditas: Tostadas topped with beans,  
chicken, lettuce, tomatoes and cheese  
\$115

Tlacoyos, rellenos de rajas, champiñones,  
queso enchilado y frijoles  
Tlacoyos filled with rajas, mushrooms,  
cheese and beans  
\$120

Plato de botana: Surtido de todo lo anterior  
Botana platter: An assortment of all the above  
\$215



Nachos a la David: Frijoles, jalapeños,  
queso fundido y guacamole  
Nachos a la David: With beans,  
jalapeños, cheese and guacamole  
\$115



## Ensaladas / Salads

Ensalada de la Posada: Lechuga mixta, jitomate  
seco, aceitunas kalamata, champiñones, cebolla  
morada, jicama, aguacate y queso feta  
The Posada Salad: Mixed greens, sun dried  
tomatoes, kalamata olives, mushrooms, red  
onion, jicama, avocado and feta cheese  
\$85

Ensalada de Espinacas: Espinaca fresca con tocino,  
champiñones, cebolla morada y huevo picado  
Spinach Salad: Fresh spinach with bacon,  
mushrooms, red onion and crumbled egg  
\$85

Ensalada Cesar : Lechuga orejona, queso  
parmesano y aderezo cesar especial  
Cesar Salad : Romaine  
lettuce, parmesan cheese  
and a special cesar dressing  
\$85



## Postres / Desserts



Pastel "Wacky" chocolate  
Chocolate "Wacky" cake  
\$55



Pastel de zanahoria  
Carrot cake  
\$60



Pay de Limón (Preparado con nueces)  
Key lime pie (contains walnuts)  
\$50

Flan almendrado  
Almond flan  
\$50

Malteada de vainilla, chocolate ó fresa  
Vanilla, chocolate or strawberry malt  
\$60

Helado Parfait  
Ice cream Parfait  
\$55



## Bebidas / Drinks

Refrescos / Soft drinks  
\$30

Limonada / Limenade  
\$35

Naranja  
\$35

Café / Coffee  
\$30

Té caliente o frío / Tea- hot or cold  
\$35

Leche / Milk

Chica / Small  
\$25

Grande / Large  
\$35

\*Para mesas con seis personas o más, cargamos un 15% servicio adicional.

For tables with six or more persons, a service charge of 15% is added.

ACEPTAMOS VISA Y MASTERCARD.  
WE ACCEPT VISA & MASTERCARD.



Especialidad de la Casa / Specialty of the House



## Cremas / Soups

Crema de chile poblano y elote  
Cream of chile poblano & corn soup (spicy)

Crema de jitomate y albahaca  
Tomato basil soup

 Sopa Azteca  
Azteca Soup

Chica / Cup \$55   Grande / Bowl \$70

## Sandwiches & Más

### Sandwiches & More

Club Sandwich de Pollo, queso, jamón,  
tocino, lechuga, jitomate, aguacate, cebolla  
y papas a la francesa

**Chicken, cheese, bacon, lettuce &  
tomato, sandwich with avocado  
red onion and french fries**

\$170

Sandwich de tocino, lechuga, jitomate, aguacate,  
cebolla y papas a la francesa

**Bacon, lettuce & tomato,  
sandwich with avocado red  
onion and french fries**

\$105

Tacos de tinga de pollo (3)  
acompañados con guacamole.

**Chicken tinga tacos accompanied  
with guacamole**

\$125

Quesadillas (3) de tortilla de harina con camarones  
y espinacas acompañadas con guacamole

**Shrimp and spinach flour tortillas quesadillas  
accompanied with guacamole**

\$145

Enchiladas (3) de mole de la casa rellenas  
de tinga de pollo acompañadas con arroz y  
frijoles refritos

**Enchiladas with our own mole sauce, filled  
with chicken tinga accompanied with rice  
and refried beans**

\$135

Hamburguesa de res o pollo con queso: Con  
lechuga, jitomate, aguacate, cebolla y papas a la  
francesa

**Beef or chicken burger with cheese served with  
lettuce, tomato, avocado, onion and french fries**

\$115

Hamburguesa de Salmón: Pieza de salmon  
preparado con elote y morron rojo acompañadas  
con papas a la francesa

**Salmon Burger: Salmon patty prepared with  
corn and red bell pepper served french fries**

\$125



## Sandwiches & Más

### Sandwiches & More

Chiles Rellenos Mixtos: Un chile poblano relleno con tinga de pollo y queso y un chile ancho seco con camarones, champiñones y elote, bañados en crema de chile chipotle con arroz y frijoles

SM

Chiles Rellenos Mixtos: One poblano pepper stuffed with tinga chicken and cheese and one dried ancho chile stuffed with shrimp, mushrooms and corn, bathed in chipotle chile cream with rice and beans

\$ 159

Lasaña Vegetariana acompañada con ensalada chica y pan de ajo

Vegetarian lasagna with small salad and garlic bread

\$ 135

Sandwich Monte Cristo

Con jamón, queso, mermelada de fresa, acompañado de fruta

Monte Cristo

With ham, chesse and mermelade, served with fresh fruit

\$ 135

Bagel de Ensalada de atún con una copa de crema de jitomate y albahaca

Tuna Salad Bagel Sandwich with a cup of tomato basil soup

\$ 155

## Carnes y Aves

### Meat & Chicken Dishes

Tacos Toluqueños: Cuatro tacos con chorizo rojo y verde de Toluca y champiñones, servido con aguacate y cebollas asadas

Tacos Toluca: Four tacos stuffed with red and green sausage from Toluca with mushrooms, avocado and grilled onions

\$145

Milanesa de res o pollo: Servido con aguacate, frijoles y papas a la francesa

Beef or Chiken Milanese: served with avocado, refried beans and french fries

\$159

Tampiqueña: Filete de res servido con una enchilada, guacamole, arroz y frijoles

Tampiqueña: Traditional Mexican dish a grilled beef fillet, enchilada, guacamole, rice and refried beans

\$195

Pechuga al pastor: Pechuga de pollo rellena con queso de cabra con fettuccini y ensalada chica

Pechuga al pastor: Chicken breast stuffed with goat cheese with fettuccini and small salad

\$175

SM

Especialidad de la Casa / Specialty of the House

## Meat & Chicken Dishes

Arrachera de res: Con papas a la francesa, frijoles, guacamole y chiles toreados

Arrachera: Marinated beef strip with french fries, beans, guacamole and roasted green hot peppers

\$199

Medallón de res al gusto: A la mostaza, vino tinto, limón o a la plancha con puré de papa, y verduras

Filet mignon prepared with mustard, red wine or lime sauce served with mashed potatoes and sauteed vegetables

\$220

Ribeye servido con puré y verduras

Ribeye served with mashed potatoes and sauteed vegetables

\$265

## Del Mar / From the Sea

Filete de pescado al gusto

Fish filet prepared as you like it

Empanizado – Breaded & pan fried

Al mojo de ajo – Garlic sauce

A la veracruzana – Served in a spicy sauce of tomatoes, onions, garlic and green olives

\$155

Trucha Salmonada fresca al Gusto:

En Salsa de Hierbas, de Almendras, Alcaparras con Limón, o la Mexicana, acompañados con arroz y verduras

Ruby Red Trout: Prepared to your liking Herb Sauce, Almondine, Capers in a Lemon butter or a la Mexicana.

Served with white rice, sauteed veggies

\$215

Filete de salmón a la naranja: Marinado con especias “Cajún”, glaseado con mermelada de naranja, con arroz blanco y verduras

Salmon filet with orange sauce:

Cooked with “Cajun” spices, and orange marmalade served with white rice and vegetables

\$195

Enchiladas de Pescado al pastor, con lechuga, jitomate, aguacate y arroz

Fish Enchiladas al Pastor, with lettuce, tomatoes, avocado and rice

\$165

Camarones al ajillo

Con ajo, cebolla chile de árbol, arroz blanco y verduras

Shrimp sauteed with garlic, onions and chile de árbol with white rice and vegetables

\$195

Camarones al Coco

Empanizados en coco, acompañado de papas a la francesa, ensalada y salsa de piña agridulce

Coconut Shrimp - Shrimp breaded in coconut, served with sweet and sour pineapple sauce, french fries and small salad

\$199

\*Para mesas de seis personas o más, cargamos un 15% de servicio adicional.

For tables with six or more guests a service charge of 15% is added.

ACEPTAMOS VISA Y MASTERCARD.  
WE ACCEPT VISA & MASTERCARD.

Manuel Doblado #1 Mineral de Pozos, Guanajuato, México  
(01 442) 293-0213 y (01 442) 293- 0027.  
<http://www.Posada delasmínas.com>