



## *Comida y Cena*

### *Aperitivos*

#### **Entremés "El Rey Sol"**

Variedad de canapés de la casa.

#### **Barquete de Aguacate**

Medio aguacate relleno con jaiba en una ligera salsa de crema.

#### **Escargots de Bourgogne** (Importado)

Seis caracoles Bourgogne preparados con perejil, ajo y mantequilla.

#### **Vol-au-vent de Pollo**

Vol-au-vent relleno de pollo, jamón serrano y champiñones, en salsa Béchamel, acompañados de arroz y verduras.

#### **Salmón Ahumado Nueva Escocia**

Delicados cortes de salmón ahumado, bañado con aceite de olivo, rodajas de cebolla y alcaparras.

#### **Coctel de Camarón**

Cinco camarones frescos en salsa de coctel picante.

#### **Almejitas al Vapor**

Almejitas frescas al vapor cocinadas en vino blanco, con tomate, cebollita verde y cilantro.

#### **Champiñones a la Provenzal**

Champiñones en aceite de olivo, cebolla verde y perejil con reducción de vino blanco.

### *Sopas y Ensaladas*

#### **Sopa de Cebolla**

Tradicional sopa Francesa de cebolla con queso Gruyere.

#### **Crema o Sopa del Día**

Preparada diariamente con ingredientes frescos de la temporada.

#### **Ensalada de Espinacas**

Espinacas, tocino, aderezo de naranja y queso de cabra.

#### **Ensalada "Printanière"**

Lechuga, repollo morado, pepino, tomate y zanahoria, con aderezo a escoger.

#### **Ensalada Oriental con Pollo**

Lechuga Romana y nueces de la India con aderezo de frambuesa, aceite de olivo, aceite de ajonjolí, miel de abeja y un toque de chipotle.

#### **Ensalada Caprese**

Tomate, queso mozzarella importado, alcaparras, cebolla morada y vinagreta de la casa.

#### **Ensalada Cesar**

preparada en su mesa (Para dos)  
La version original preparada con lechuga Romana fresca.

## *Aves*

### **Pollo al Horno**

Se sirve deshuesado, bañado en su propio jugo, acompañado con papa y verdura.

### **Pollo a la Ciruela**

Pollo deshuesado preparado con brandy, oporto, ciruelas y crema.

### **Pato Bellas Artes o a la Naranja**

(Importado)

Pato horneado y deshuesado, con frutas de la temporada o a la naranja.

### **Pollo Chipotle**

Pollo deshuesado preparado con brandy, oporto, chile chipotle y crema.

### **Pollo en Mole**

Pollo deshuesado en mole hecho en casa a la usanza poblana.

### **Pollo "Cordon Bleu"**

Pollo deshuesado relleno con jamón ahumado, queso y tocino, con salsa de champiñones.

### **Codorniz estilo Vendimia**

Codornizes marinadas y asadas, sentadas sobre un nido de papas, acompañadas de verduras.

## *Carnes*

### **Costillar de Borrego** (Importado)

Marinado con hierbas finas, aceite de olivo y soya, cocinado en su jugo con menta verde.

### **Chateaubriand Bouquetiere** (Para dos)

Corazón de filete de res rebanado en su mesa, acompañado de roseta de tomate gratinado, papa y aros de cebolla.

### **Tournedo Henry IV**

Filete mignon envuelto en tocino, bañado en salsa Bearnaise.

### **Filete Asado "El Rey Sol"**

Filete de res en corte mariposa, asado y acompañado de una quesadilla, guacamole, frijoles y arroz.

### **Filete Mignon** (220 g.)

Con la salsa de su preferencia:

Salsa de Hongos.

Salsa de Pimienta Negra.

Crema de Mostaza y Alcaparras.

### **Rib Eye** (400 g.) o New York (400 g.)

(Importado)

Corte de carne selecta de res, acompañado de vegetales frescos y papa del día, preparado al gusto:

Al Natural

Con Chimichurri

Marchand de Vin

A la Pimienta Negra

## *Mariscos*

### **Filete de Pescado a la Maitre D'**

Filete de pescado en salsa de mantequilla, vino blanco y hierbas finas.

### **Filete de Pescado**

Con la salsa de su preferencia:  
Salsa de Almendras.  
Salsa de Cilantro.  
Alcaparras, mantequilla y vino blanco.

### **Pescado a la Veracruzana**

Pescado a la plancha con cebolla, tomate, chile, laurel, ajo, aceituna negra y jugo de tomate, acompañado de arroz y verduras.

### **Salmón Champagne** (Importado)

Salmón en salsa de Champaña, crema y espinacas.

### **Cielo, Mar y Tierra**

- Cordoniz sentada sobre una cama de papa paye, bañada con salsa de champiñones
- Camarón Cordon Bleu bañados con salsa de cilantro, acompañado con arroz y verduras
- Tournedo con una salsa de Merlot

### **Vol-au-vent de Mariscos**

Pasta de hojaldre horneada, rellena de mariscos frescos a la crema blanca, acompañados de arroz y verduras.

### **Medallón de Camarones Doña Pepita**

Creación de Doña Pepita; camarones, con cinturón de tocino, cubiertos con salsa de alcaparras y vino blanco.

### **Camarones Rellenos**

Camarones frescos rellenos de mariscos, en salsa blanca.

### **Combinación de Mariscos "El Rey Sol"**

Almejas El Rey Sol, camarones al ajo, almejitas asadas, mejillones asados, atún al cilantro, calamar a la plancha y callo a la plancha, acompañados con arroz.

### **Langosta a la Parrilla o Thermidor**

(Sólo en temporada)  
Langosta fresca del Pacífico preparada al gusto.

### **Calamar Baja California**

Platillo ganador de la Feria Internacional del Pescado y el Marisco.

### **Almejas "El Rey Sol"**

Carne de almeja con hongos, gratinada en su concha.

### **Zarzuela de Mariscos** (Para dos)

Tradicional sopa de mariscos al azafrán, creación del Chef Cándido; con callo, camarones, pescado y calamar.

### **Abulón a la Plancha**

(Sólo en temporada)  
Con salsa de jaiba, mantequilla y vino blanco o al gusto.

### **Crepas de Cangrejo**

Crepas rellenas de cangrejo y gratinadas.

## *Cocina Mexicana*

### **Enchiladas Suizas "El Rey Sol"**

Tres enchiladas rellenas de pollo desmenuzado y crema agria, cubiertas con salsa de tomate y gratinadas.

### **Combinación Mexicana**

Un taco de res y dos enchiladas de queso, servidas con arroz, frijoles y salsa fresca Mexicana.

### **Tacos de Carne**

Tres tacos dorados de carne deshebrada, servidos con arroz, frijoles y salsa Mexicana.

### **Chiles Rellenos**

Dos chiles capeados rellenos de queso, bañados en salsa de tomate, acompañados de arroz y frijoles.

## *Platillos Ligeros*

### **Pollo a la Plancha en Salsa de Limón**

Pollo deshuesado con un ligero aderezo de limón a las hierbas finas.

### **Pescado a la Plancha**

Con salsa ligera de perejil y aceite de olivo.

### **Avestruz del Valle de Guadalupe a la Plancha con Pasta**

Servida sobre una cama de pasta fresca y bañada en una salsa de manzana verde, champiñones, cebolla cambray y vino tinto.

## *Pastas*

### **Linguine Neptuno**

Pasta de la casa con callo, camarón, salmón y queso parmesano.

### **Tagliatelle al Aglio Oleo Peperonccini**

Preparada con ajo rostizado, aceite de olivo, peperonccini, con queso parmesano.

### **Pasta Diavolo**

Con salsa de mantequilla, tomate, tomillo y pimienta, con tournedó de res o pollo y un toque de Aji rojo.

### **Fettuccine Alfredo**

Clásica con bechamel de parmesano, jamón ahumado, a la pimienta verde.

### **Linguine Carbonara**

Con tocino frito, mantequilla a la albahaca y crema pesada.

### **Ragú de Res**

En salsa especial de la casa, de cocimiento lento con puntas de filete y vino tinto en cama de linguine al ajillo.

## *Quesos*

### **Plato de Quesos Importados**

Queso de Cabra, Camembert, Brie, Azul y Manchego, acompañados de ate, fruta fresca y pan de centeno.