



**HYATT
REGENCY**[®]

VILLAHERMOSA

MENÚ COMIDA Y CENA / Disponible de 12:00 p.m. a 11:00 p.m.

MAIN RESTAURANT /Available from 12:00 PM to 11:00 PM

Todos nuestros alimentos se preparan con estrictas normas de higiene y calidad, puedes ordenar cualquier opción para llevar. /All our meals are prepared with strict standards of quality and hygiene, you can order any option to go.

ENTRADAS / STARTERS

TACO DE PULPO TATEMADO (100 gr.) / GRILLED OCTOPUS TACO (100 grams)

Tentáculo de pulpo marinado en adobo seco, aceite de oliva y perejil, servido sobre tortilla de maíz de masa azul, con alioli de chipotle, puré de aguacate, arúgula y cebolla morada. \$155.00

Octopus tentacle marinated in dry adobo, olive oil and parsley, served on a blue dough corn tortilla, with chipotle aioli, mashed avocado, arugula and red onion. \$155.00

TOSTÓN DE PLÁTANO CON CAMARÓN CHILTEPÍN / PLANTAIN TOAST WITH CHILTEPIN SHRIMP

Camarones salteados en salsa chiltepín sobre tostón de plátano con puré de aguacate. \$125.00

Sauteed shrimp in chiltepín sauce on a plantain toast with mashed avocado. \$125.00

COCTEL DE CAMARÓN ESTILO PARAÍSO (250 gr.) / SHRIMP COCKTAIL PADISE STYLE (250 grams)

Camarones en salsa coctel servidos con aguacate, pepino, cebolla y cilantro. \$255.00

Shrimp in cocktail sauce served with avocado, cucumber, onion and cilantro. \$255.00

CARPACCIO DE BETABEL AL BALSÁMICO / BALSAMIC BEET CARPACCIO

Rodajas de betabel cocinado en balsámico y rostizado, servido con queso de cabra, nibs de cacao con especias, queso azul y arúgula con espinaca. \$165.00

Balsamic Cooked and Roasted Beet Slices Served with Goat Cheese, Spiced Cocoa Nibs, Blue Cheese, Spinach and arugula. \$165.00

CARPACCIO DE SALMÓN / SALMON CARPACCIO

Laminas de salmón (Crudo) en costra de pimienta molida con puré de aguacate, cebolla morada, hojuelas de chile negro, alcaparra frita, tomate uva, aceite de oliva y limón. \$195.00

Salmon slices (Raw) in ground pepper crust with mashed avocado, red onion, black chili flakes, fried capers, grape tomato, olive oil and lemon. \$195.00

CARPACCIO DE RES / BEEF CARPACCIO

Laminas de filete de res (Crudo) en costra de pimienta molida con aderezo de mostaza, queso parmesano, alcaparra, cebolla roja, perejil, piñones tostados y arúgula. \$195.00

With Mustard Dressing, Parmesan Cheese, Capers, Red Onion, Parsley, Toasted Pine Nuts and a Mix off Lettuce and arugula. \$ 195.00

ENSALADAS / SALADS

ENSALADA DE QUINOA Y ARÚGULA

Mezcla de arúgula, quinoa, nuez, uvas pasas, tomates cherry, alcaparra, ejotes y pimientos con aceite de oliva y vinagre de arroz. \$145.00

Mix of arugula, quinoa, walnuts, raisins, cherry tomatoes, capers, green beans and peppers with olive oil and rice vinegar. \$145.00

ENSALADA RÚSTICA / RUSTIC SALAD

Ensalada con mezcla de lechuga roja y verde, pepino, palmitos, jícama y aderezo de yogurt con eneldo. \$145.00

Salad with a mixture of red and green lettuce, cucumber, hearts of palm, jicama and yogurt dressing with dill. \$145.00

ENSALADA CÉSAR / CAESAR SALAD

Trozos de lechuga recién cortados y marinados en nuestro original aderezo César sobre canasta crujiente de queso parmesano, crotones y tomates cherry. \$ 145.00

Freshly cut Lettuce marinated in our original Caesar Dressing on a crispy basket of parmesan cheese, with croutons and cherry tomatoes. \$145.00

CON POLLO \$ 175.00/ CESAR SALAD WITH CHICKEN BREAST \$ 175.00

CON CAMARÓN \$ 265.00 / CESAR SALAD WITH SHRIMPS \$ 265.00

CON ARRACHERA \$ 265.00 / CESAR SALAD WITH FLANK STEAK \$ 265.00

ENSALADA CÉSAR VEGANA / VEGAN CAESAR SALAD

Corazón de lechuga con aderezo vegano de semillas de linaza, pepinillos, mostaza, soya, aceite de oliva, servida con cubos de tofu salteados y croutones con perejil. \$ 255.00

Lettuce heart with vegan flaxseed dressing, pickles, mustard, soy, olive oil, served with sautéed tofu cubes and parsley croutons. \$ 255.00

DELICIOSOS CALDOS Y SOPAS / DELICIOUS BROTHS AND SOUPS

CALDO TLALPEÑO (320 ml.) / TLALPEÑO SOUP (320 ml)

Servido con pollo, vegetales, espinaca, chile chipotle y aguacate. \$ 105.00

Served with Chicken, Vegetables, Spinach, Chipotle pepper and avocado. \$ 105.00

CALDO TLALPEÑO VEGANO (320 ml.) / VEGAN TLALPEÑO SOUP (320 ml)

Preparado con un fondo a base de vegetales rostizados, Sevido con arroz al vapor, verduras mixtas, chile chipotle y aguacate. \$ 55.00

Prepared with a base of roasted vegetables, Served with steamed rice, mixed vegetables, chipotle chili and avocado. \$55.00

SOPA DE TORTILLA (320 ml.)

Antigua sopa azteca servida con aguacate, crema, queso panela, chile guajillo y chips de tortilla. \$ 105.00

Ancient Aztec soup served with avocado, cream, panela cheese, guajillo pepper and tortilla chips. \$ 105.00

CONSOMÉ DE POLLO (320 ml.) / CHICKEN SOUP (320 ml.)

Pollo deshebrado, arroz, verdura, cebolla picada, aguacate y cilantro. \$ 105.00

Shredded chicken, rice, vegetables, chopped onion, avocado and cilantro. \$ 105.00

SALUDABLE/ HEALTHY

PECHUGA DE POLLO (250 gr.) / GRILLED CHICKEN (250 grams)

Marinada con romero, ajo, perejil y aceite de oliva servida con arroz salvaje, queso fresco, espinacas frescas y bastones de zanahoria. \$ 245.00

Marinated with Rosemary, Garlic, Parsley and Olive Oil served with Wild Rice, fresh Cheese, Spinach and Carrot sticks. \$ 245.00

FILETE DE PESCADO (200 gr.) / FISH (200 grams)

Pescado local al vapor sobre arroz integral con aguacate, ensalada griega, servido con espinacas y arúgula

FILETE DE ROBALO \$ 395.00

FILETE DE TILAPIA \$ 265.00

Steamed Local Fish over Brown Rice with Avocado, Greek Salad, served with Spinach and arúgula.

COMFORT FOOD

NO PUEDE FALTAR EL CLUB SANDWICH / YOU CAN'T MISS THE CLUB SANDWICH

Con jamón de pierna (40 gr.), pechuga de pollo (100 gr.), tocino (30 gr.), huevo (1 pieza), queso manchego y aguacate.

Guarnición: papas a la francesa. \$ 215.00

Leg Ham (40 grams), Chicken Breast (100 grams), Bacon (30 grams), one Egg, Manchego Cheese and Avocado. Side dish: French fries potatoes. \$ 215.00

LA BAGUETTE DE PICAÑA (150 gr.)

Baguette de tomate deshidratado, picaña a la parrilla gratinada con queso manchego y champiñones salteados, alioli de chipotle, lechuga tomate y cebolla, acompañado de papas a la francesa. \$ 295.00

Grilled Picaña meat with Manchego Cheese, sautéed mushrooms, chipotle alioli, lettuce, tomato and onion served with French fries potatoes. \$ 295.00

FRIED FISH SANDWICH

Pescado crujiente rebosado en panko, con queso cheddar, aderezo tártara, en suave pan bollo de tinta de calamar, servido con lechuga y tomate, acompañado de papa en gajos. \$ 265.00

Crispy Fish Sandwich with Cheddar cheese and Tartar dressing. Served in a squid ink bread and Potato wedges. \$ 265.00

HAMBURGUESA DE RIB EYE 200 gr. / RYB EYE BURGER (200 grams)

Servida con pan de la casa, alioli de hierbas, aros de cebolla, tocino, queso americano, lechuga, tomate, pepinillos, acompañada de papas a la francesa. \$ 290.00

Served on Ciabatta Bread, Herb Alioli, Onion rings, Bacon, Cheese, Avocado, Lettuce, Tomato and French fries potatoes. \$ 290.00

QUESADILLAS DE PASTOR (3 piezas) / PASTOR QUESADILLAS (3 pieces)

Fajitas de cerdo (200 gr.), marinadas en adobo y cebolla servidos en tortillas de harina con queso fundido, trocitos de piña fresca, acompañadas con guacamole y salsa picante de la casa. \$ 195.00

Pork fajitas (200 g), marinated in adobo and onion, served in flour tortillas with melted cheese, fresh pineapple chunks, guacamole and house hot sauce. \$195.00

QUESADILLAS CLÁSICAS (3 piezas) /HAM AND CHEESE QUESADILLAS (3 pieces)

Clásicas tortillas de harina con jamón y queso manchego fundido servidas con guacamole y salsa mexicana con nopal tatemado acompañadas de frijoles refritos. \$185.00

Flour tortillas with ham and melted Manchego cheese served with guacamole and Mexican sauce with tatemado cactus accompanied with refried beans. \$ 185.00

TACOS AL ALBAÑIL / ALBAÑIL ARRACHERA TACOS

Arrachera picada a la plancha con tocino, chile serrano y cebolla, servidos con frijol y guacamole acompañados con tortillas de maíz (4 piezas) o harina (3 piezas). \$ 295.00

Grilled chopped arrachera with bacon, serrano peppers and onion, served with beans and guacamole accompanied with corn tortillas (4 pieces) or flour tortillas (3 pieces). \$ 295.00

TACOS DE CAMARÓN REBOSADOS (150 gr.) / FRIED SHRIMP TACOS (150 grams)

Camarones rebosados en pasta tempura con aderezo de la casa, montados en tortillas de maíz o harina (3 piezas) acompañados de ensalada de col con zanahoria y salsa de chile de árbol. \$ 245.00

Shrimp stuffed in tempura pasta with house dressing, mounted on corn or flour tortillas (3 pieces), served with cabbage salad, carrot and tree-chili sauce. \$ 245.00

BARBACOA DE RES ESTILO TABASCO (280 gr.) / TABASCO STYLE BEEF BARBECUE (280 grams)

Tradicional guisado tabasqueño con salsa de chiles secos acompañado de arroz blanco, aguacate, tortillas, cebolla y cilantro. \$ 265.00

Traditional Tabasco stew with dried chili sauce served with white rice, avocado, tortillas, onion and cilantro. \$ 265.00

NUESTRAS ESPECIALIDADES / OUR SPECIALITIES

COSTILLA DE RES A LA PIMIENTA / BEEF RIBS WITH PEPPER

Costilla de res (200 gr.) cocinada en su jugo con vegetales y hierbas finas, acompañado de cremoso puré de papa con salvia y espárragos a la mantequilla. \$ 365.00

Beef rib (200 grs.) cooked in its juice with vegetables and fine herbs, accompanied by creamy mashed potatoes with sage and buttered asparagus. \$ 365.00

SALMÓN BALSÁMICO / BALSAMIC SALMON

Tierno salmón (200 grs.) en costra de especias, sobre espinacas marinadas en vinagreta de balsámico de caña y puré de macal. \$ 445.00

Tender salmon (200 grs.) in a spice crust, on spinach marinated in balsamic cane vinaigrette and macal purée. \$ 445.00

CAMARONES PUERTO CEIBA (200 gr.)/ PUERTO CEIBA SHRIMPS (200 grams)

Cocinados en salsa de ajo, perejil, polvo de chile, jugo de limón y salsa de soya servidos con arroz y verduras de la estación. \$ 335.00

Served in garlic sauce, chili powder, lemon juice and soy sauce with rice and vegetables. \$ 335.00

CHILE RELLENO (1 pieza) / STUFFED PEPPER / STUFFED POBLANO PEPPER (1 piece)

Tradicional chile Poblano relleno de arroz integral con salsa tatemada de tomate y especias. \$ 145.00

Traditional Poblano pepper stuffed with vegetables with brown rice with roasted tomato sauce and spices. \$ 145.00

A LA PARRILLA / GRILLED

EL JUGOSO Y TIERNO RIB EYE (330 gr.) \$ 495.00

THE JUICY AND TENDER RIB EYE (330 grams) \$ 425.00

EL MAGNÍFICO NEW YORK (350 gr.) \$ 425.00

THE MAGNIFICENT NEW YORK (350 grams) \$ 425.00

LA FAVORITA ARRACHERA (340 gr.) \$ 455.00

THE FAVORITE ARRACHERA (340 grams) \$ 455.00

PECHUGA DE POLLO A LA PARRILA (250 gr.) \$ 245.00

GRILLED CHICKEN BREAST (250 grams) \$ 245.00

Selecciona tus guarniciones (2)

Guacamole, papa rústica, puré de papa, frijoles refritos, espárragos a la mantequilla, verduras parrilladas, cebollas toreadas o ensalada fresca.

Select Two Garnishes:

Guacamole, Rustic Potatoes, Mashed Potatoes, Refried Beans, Butter Asparagus, Grilled Vegetables, Braised Onions or Fresh Salad.

GUARNICIÓN EXTRA 100 GR. \$ 55.00

POSTRES / DESSERTS

PASTEL DE CHOCOLATE VEGANO (SIN AZUCAR, SIN LÁCTEOS Y CHOCOLATE AL 70%) \$ 105.00

VEGAN CHOCOLATE CAKE (SUGAR FREE, DAIRY FREE AND 70% CHOCOLATE) \$ 105.00

TAPIOCA CON LECHE DE COCO (VEGANO) / TAPIOCA WITH COCONUT MILK (VEGAN)

Servida con trozos de piña asada. \$ 75.00

Served with grilled pineapple chunk. \$ 75.00

GLUTEN FREE

PASTEL DE VAINILLA DE CON CREMA DE QUESO \$95.00 / VANILLA CAKE WITH CREAM CHEESE \$95.00

SALUDABLE

PANACOTTA DE FRUTOS ROJOS (ENDULZADO CON SPLENDA) \$95.00

PASTEL DE CHOCOLATE / CHOCOLATE CAKE \$ 105.00

PASTEL DE ZANAHORIA / CARROT CAKE \$ 95.00

CHEESECAKE DE LIMON / LEMON CHEESECAKE \$ 125.00

PASTEL RED VELVET \$ 95.00

BROWNIE CON HELADO DE VAINILLA / BROWNIE WITH VANILLA ICE CREAM \$ 95.00

El consumo de carnes crudas o poco cocidas, aves, mariscos, crustáceos o huevos pueden aumentar el riesgo de transmisión de enfermedades por alimentos, especialmente si usted tiene ciertas condiciones médicas. Por favor notifique a algún miembro de nuestro equipo si usted tiene cualquier requisito dietético específico, intolerancia o alergia. Los gramajes de los cortes de carne y pescados son considerados en piezas crudas. Precios en pesos mexicanos incluyen el 16% de IVA.

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness especially if you have certain medical conditions. Kindly notify one of our team members if you have an specific dietary requirement, intolerance or allergy. Weight of meat and fish are considered before it is cooked. All items include taxes