



Bienvenidos
WELCOME

MENÚ
COMIDAS
CENAS

Lunch-Dinner



Salones, banquetes y convenciones



IXCHEL, Diosa de la luna en la cultura maya, también reconocida como diosa del amor y de la fertilidad de la tierra.

Para nosotros, representa una identidad con la gastronomía mexicana, la cual buscamos interpretar en varios de nuestros platillos que con esmero y profesionalismo elaboramos para usted.

En el Hotel Palacio Azteca, ofrecemos los servicios de alimentos y bebidas, en las áreas:

➤ **Restaurant Ixchel** • **Bar Agave** • **Room Service** ➤

Eventos, banquetes y convenciones dentro de los 6 salones que tenemos con un aforo desde 10 hasta 250 personas.

Esperamos disfruten nuestra hospitalidad así como de sus alimentos y bebidas.



IXCHEL, goddess of the moon in the mayan culture, also recognized as goddess of love and earth fertility.

For us, it represents an identity with mexican gastronomy, which we seek to interpret in several of our dishes that we elaborate with care and professionalism for you.

At the Hotel Palacio Azteca, we offer food and beverage services in these different areas:

➤ **Restaurant Ixchel** • **Bar Agave** • **Room Service** ➤

Events, banquets and conventions within the 6 rooms that we have with capacity from 10 to 250 people.

We hope you enjoy our hospitality as well as your food and drinks.



COMIDAS Y CENAS

Lunch and Dinner



Domingo a miércoles 12:30 PM - 10:00PM
Viernes y sábados 12:30 PM - 11:00PM

ENTRADAS / Appetizers

Guacamole con chicharrón y queso panela. <i>Guacamole with pork rind and farm cheese.</i>	\$135
Botana Azteca / Azteca Appetizers 2 quesadillas, 2 tlacoyos y 2 flautas, con guacamole.	\$195
Tabla de quesos. Variedad de quesos con selección de panes, aceitunas y ate. <i>Cheese Board, assorted cheese with house bread, olives and quine.</i>	\$295
Dedos de queso con salsa de chipotle. <i>Cheese fingers with chipotle sauce.</i>	\$165
Tlacoyos de frijol con chicharrón. <i>Handmade Oval Tortillas with black beans covered with pork rind.</i>	\$115

SOPAS / Soups

Sopa de la casa, espinaca, codito, queso panela y papa. <i>House soup, spinach, elbow pasta, farm cheese and potato.</i>	\$80
Sopa de frijol negro mar y tierra, bistec y camarones. <i>Soup with black beans, shrimps and beef steak.</i>	\$195
Tradicional sopa de tortilla azteca. <i>Aztec tortilla soup.</i>	\$95
Caldo Tlalpeño. <i>Chicken broth with shredded chicken breast, carrots, garbanzo beans, avocado y chipotle.</i>	\$95

PASTA

Spaghetti con albondigas al pomodoro. <i>Spaghetti with meatballs and tomato sauce.</i>	\$215
Spaghetti Rafaello Salsa de queso, tocino y chile serrano. <i>Cheese sauce, bacon and a little chile.</i>	\$165
Fetuccini con camarones en crema a la mediterránea. <i>Fettuccine with shrimps in mediterranean cream sauce.</i>	\$275



ENSALADAS

Salads



Todos los aderezos son hechos en casa / All dressings are home made



Ensalada mixta: lechugas mixtas, tomates, champiñones, crutones y vinagreta de la casa. <i>Mix salad, tomato, mushrooms, croutons y vinaigrette dressing.</i>	\$95
Ensalada César / Caesar salad.	\$125
Con pechuga de pollo en fajitas (150grs) / With chicken breast stripes.	\$195
Con camarones grandes / With big shrimps.	\$395
Ensalada tricolor: aguacate, queso panela, tomate y pesto del día. <i>Three color salad: avocado, farm cheese, tomato and pesto of the day.</i>	\$160

DEL MAR / Seafood

Salmón en salsa de limón acompañado de fettuccini a la mantequilla y vegetales. <i>Grilled salmon with lemon sauce, butter fettuccine and vegetables.</i>	\$395
Pesca del día. Tik In Xin con frijol negro, plátano macho y pico de gallo. <i>*Pregunta por otras opciones de preparaciones</i> <i>Catch of the day Yucatan recipe with beans, plantation and mexican sauce.</i> <i>*Ask for other preparation options</i>	\$265
Camarones empanizados acompañados de ensalada mixta y salsa tártara. <i>Breaded shrimps, small mixed salad and tartar sauce.</i>	\$385
Camarones al mojo de ajo acompañados de arroz y vegetales. <i>Garlic shrimps, rice and vegetables.</i>	\$385

PIZZAS

HECHAS EN CASA

Homemade Pizza



Tamaño personal
Personal Size

Pepperoni	\$135
Hawaiiana: jamón y piña. <i>Ham and pineapple</i>	\$135
Vegetariana: Calabacita, chile morrón, champiñones, tomate y cebolla. <i>Veggie: mushrooms, green pepper, zucchini, tomato and onion.</i>	\$125
3 Quesos <i>3 Cheeses: mozzarella, cheddar, gouda.</i>	\$155

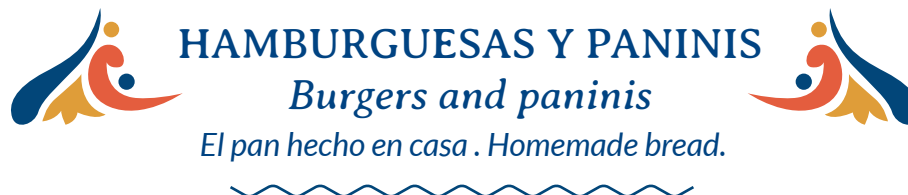




ESPECIALES DE LA CASA

Ixchel's Specials

Tacos de camarón enchilados (4pz). <i>Shrimp spicy tacos with cheese (4pc).</i>	\$225
Tacos dorados de pollo(4pz). <i>Chicken roll tacos (4pc).</i>	\$145
Enmoladas, rellenas de pollo con arroz y frijoles (4pz). <i>Mole enchiladas (4pc) stuffed chicken, with rice and beans.</i>	\$165
Enchiladas Aztecas. Tortillas en capas, pechuga de pollo deshebrado, salsa roja y rajas de chile poblano. <i>Tortillas in layer, shredded chicken breast, red sauce and poblano chile.</i>	\$150
Enchiladas Suizas. (4pz). Salsa verde, crema y queso gratinado. <i>Green sauce, cream and melted cheese (4pc).</i>	\$150
Tacos callejeros de asado con guacamole y frijoles (4pz). <i>Beef Tacos with guacamole and beans (4pc).</i>	\$175



HAMBURGUESAS Y PANINIS

Burgers and paninis

El pan hecho en casa . Homemade bread.

Hamburguesa con queso y papas francesas. <i>Cheese burger with french fries.</i>	\$155	Hamburguesa Ixchel Queso cheddar, tocino y champiñones acompañada de papas francesas. <i>Ixchel Burger (200 grs) with cheddar cheese, mushrooms and bacon served with french fries.</i>	\$235
Extra Tocino / Extra Bacon.	\$35		
Panini de pechuga de pollo servido con papas francesas. <i>Chicken breast panini served with french fries.</i>	\$165		
Baghettine de albóndigas al pomodoro gratinado y ensalada verde. <i>Subway with meatballs and green salad.</i>	\$175	Baghettine con salchichas artesanal asada acompañado de papas francesas. <i>Baghettine with grilled artisan sausage served with french fries.</i>	\$135





AVES Y CARNES Poultry & meat



Parrillada Especial (2-3 personas)

Rib-Eye (250grs), carne asada, chuletón de puerco, salchicha polaca y pollo acompañado de arroz, frijoles, ensalada de nopales y chiles toreados.
Special grill BBQ plate rib eye, beef steak, pork chop, polish sausage, and chicken with rice beans, cactus salad and chile peppers.

\$895

Pollo en mole Ixchel Pechuga de pollo y arroz. <i>Chicken breast with special homemade mole and rice.</i>	\$195
Pechuga con crema poblana de rajas y elote acompañada de panque de elote. <i>Chicken breast, with poblano cream with corn and corn cake.</i>	\$195
Carne asada con nopales asados, queso asado y frijoles. <i>Beef steak with cactus and farm cheese grilled and beans (180grs).</i>	\$185
Arrachera a la Tampiqueña acompañada de rajas poblanas y arroz. <i>Beef flank steak (200gr) with rajas poblanas and rice.</i>	\$335
Rib-eye Añejo (500gr) acompañado de puré de papa y vegetales. <i>Aged Rib-eye (500g) with mashed potatoes and vegetables.</i>	\$535
Rib-eye (250gr) acompañado de puré de papa y vegetales. <i>Rib-eye (250g) with mashed potatoes and vegetables.</i>	\$310
Fajitas de arrachera (200gr) Corte de arrachera, cebolla, chile morrón y poblano salteados acompañado de frijoles. <i>Beef flank steak (200g.), onion, sauteed bell and poblano pepper and beans.</i>	\$305
Chuletón de puerco con mole de tamarindo acompañado de puré de papa con ajos rostizados y vegetales de temporada. <i>Pork Chop with tamarind mole (220 grs) with mashed potatoes and vegetables.</i>	\$215

Extras

Guarnición de Guacamole.	\$35
Guarnición de Aguacate.	\$25





PARA NIÑOS / For Kids

Filete de pescado empanizado servido con papas fritas. <i>Breaded fillet fish (120 grs) served with french fries.</i>	\$135
Spaghetti a la crema. <i>Spaghetti with cream.</i>	\$115
Milanesa de pollo con papas fritas (120 grs). <i>Breaded chicken breast with french fries.</i>	\$155

POSTRES / Desserts

Pan de elote a la moda. <i>Cornbread with ice cream.</i>	\$115
Flan napolitano. <i>Napolitan pudding.</i>	\$80
Ate con queso gouda. <i>Quine and gouda cheese.</i>	\$120
Pastel de tres leches. <i>Three milk cake.</i>	\$95
Helados. <i>Ice cream.</i>	\$80



BEBIDAS Drinks



Café / Coffee	\$50	Paloma	\$85
Sodas	\$40	Clamato con vodka <i>Clamato with vodka</i>	\$90
Malteadas /Milkshakes	\$90	Piña colada	\$95
Limonada o Naranjada <i>Lemonade or orangeade</i>	\$60	Vino tinto y blanco <i>Red and white wine</i>	\$100
Cervezas: Corona, XX, Tecate <i>Beers</i>	\$50	Botellín (187 ml.) <i>Bottle (187 ml.)</i>	
Cerveza Bohemia	\$55		
Cerveza Modelo	\$55		
Cerveza de lata / Beer Can	\$55		
Margarita regular	\$85		
Margarita con fruta <i>Margarita with fruit</i>	\$95		

Consulte nuestra carta de vinos.
Ask for our wine list.

Barra Internacional
Servicio de bar
Full bar service





ixchel
RESTAURANTE

Salones, banquetes y convenciones

Comentarios, sugerencias u observaciones,
puede hacerlas con gusto al (664) 406 1860

*If you have any comments, suggestions or observations
you can do it with pleasure at (664) 406 1860*

RESERVACIONES PARA EVENTOS

eventos@hotelpalacioazteca.com

MEX (664) 681 8100  (664) 406 1860

 Restaurante Ixchel  @Restauranteixchel