



Bienvenidos
WELCOME

MENÚ
DESAYUNOS
Breakfast



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.



DESAYUNOS Breakfast



7:00 AM - 12:30 PM

CEREALES Y PAN / Bread & cereals

Pan dulce hecho en casa. <i>Homemade Sweet Bread.</i>	\$16
Pan tostado, mantequilla y mermelada (3pz). <i>Toast, butter and jam (3).</i>	\$40
Cereales. <i>Cereals: Zucaritas or Rice Krispies.</i>	\$60
Pan casero multigrano con queso cottage y miel de abeja. <i>Homemade multigrain bread with cottage cheese and honey.</i>	\$65
Avena con plátano, nuez, pasas y frutos de temporada. <i>Oatmeal bowl with banana, nuts, raisins and season berries.</i>	\$155
Galletas cafeteras (5pz). <i>Homemade cookies.</i>	\$35
Bisquet artesanal. <i>Special sweet bread, butter and jam.</i>	\$28

FRUTA / Fruit

Fruta de temporada Plato grande con granola, miel y yogurt. <i>Season's fruit. Big plate with granola, honey and yoghurt.</i>	\$98
Plato chico sencillo. <i>Single small plate.</i>	\$60

HOT CAKES / Pancakes

Regulares (3pz).	\$98
Con un ingrediente a elegir: Tocino, jamón o salchicha. <i>With your selection of: Ham, sausage or bacon.</i>	\$135

OMELETTES IXCHEL *Ixchel's Omelets*

*Todos se elaboran con queso.
All are stuffed with cheese.*

Espinacas a la Mexicana con salsa poblana. <i>Mexican spinach with poblano pepper sauce.</i>	\$155
Flor de calabaza. <i>Zucchini blossom.</i>	\$165
Machaca estilo Sinaloa con queso. <i>Sinaloa style machaca (shredded beef) with cheese.</i>	\$165
Huitlacoche. <i>Mexican corn mushrooms.</i>	\$165
Dietético: 4 claras, espinacas, queso panela y champiñones. <i>Slim: 4 eggs white, spinach, mushrooms and cheese.</i>	\$155
Camarones con salsa chipotle. <i>Shrimps with chipotle sauce.</i>	\$185

**Todos los desayunos incluyen una guarnición de frijoles y papas campesinas.
All breakfasts include a side of beans and potatoes.

Cambio de guarnición por chilaquiles. | \$20
Change side for chilaquiles.

REVUELTOS, ESTRELLADOS, RANCHEROS, TIBIOS. Scramble, sunny side, rancheros, mexican style.



Huevos al gusto: Elegir una opción: jamón, salchicha, tocino o chorizo. <i>Eggs with one choice: ham, sausage, bacon or chorizo.</i>	\$125	Con machaca de Sonora a la mexicana. <i>Dried shredded beef and eggs with tomato, onion, chili pepper.</i>	\$145
Rancheros especiales con tortilla, jamón, queso cheddar y salsa martajada. <i>Special rancheros eggs with ham, cheddar cheese and hot sauce.</i>	\$125	Omelete con queso (2 huevos) un ingrediente: jamón, champiñones, chorizo o tocino. <i>Omelette with cheese and one ingredient: mushrooms, ham, bacon and chorizo.</i>	\$140
		Ingrediente extra. <i>Extra ingredients.</i>	\$ 30

**Todos los desayunos incluyen una guarnición de frijoles y papas campesinas.
All breakfasts include a side of beans and potatoes.

Cambio de guarnición por chilaquiles. | \$20
Change side for chilaquiles.

ESPECIALES DE LA CASA Ixchel's Specials

Tlacoyo de frijol negro con queso panela y huevos estrellados o revueltos. <i>Homemade tortilla with farm cheese black beans with eggs.</i>	\$135	Popurri Mexicano: Machaca estilo Sinaloa, chilaquiles, huevo revuelto y frijoles. <i>Mexican popurri juicy shredded meat Sinaloa style, chilaquiles, egg and beans.</i>	\$185
Enfrijoladas Veracruzananas: Huevos revueltos a la mexicana en tortilla cubiertos de salsa de frijol con chorizo. <i>Mexican eggs rolled in tortilla covered with bean cream sauce and chorizo.</i>	\$155	Rib-Eye 250gr con huevos <i>Rib-eye steak with eggs (250 gr).</i>	\$285
		Huevos con salchicha polaca. <i>Eggs with polish sausage.</i>	\$165

Burritos de machaca con huevo estilo Sinaloa.
Burritos with dried meat and eggs Sinaloa style.
\$155

**Todos los desayunos incluyen una guarnición de frijoles y papas campesinas.
All breakfasts include a side of beans and potatoes.

Cambio de guarnición por chilaquiles. | \$20
Change side for chilaquiles.

Precios en pesos mexicanos | Incluye impuestos | No incluyen propina
Prices are in Mexican pesos and do not include tips | TAX included



CHILAQUILES

Verde, rojos o rancheros. <i>Green, red, or rancheros with beans.</i>	\$100
Con huevos / With eggs.	\$12
Con pechuga pollo deshebrado. <i>Shredded chicken breast.</i>	\$145
Con carne asada. <i>With asada beef.</i>	\$165
"Toluqueños", verdes con chorizo <i>Green with mexican chorizo.</i>	\$155
Quesadillas con frijoles: tortilla de harina o maíz <i>Quesadillas with beans (flour or corn tortillas).</i>	\$125

SANDWICHES Y MOLLETES

Club Sandwich con papas fritas. <i>Club sandwich with french fries.</i>	\$155
Pan integral artesanal con tomate, espinacas, queso panela y pesto del día. <i>Artisanal wholemeal bread with tomato, spinach,panela cheese and pesto of the day.</i>	\$115
Sandwich de jamón y queso con papas a la francesa. <i>Ham and cheese sandwich with french fries.</i>	\$125
Molletitos de frijol y queso (6pz). <i>Bread with beans and cheese.</i>	\$115



BEBIDAS Drinks



Café americano. <i>Coffee.</i>	\$50
Jugo natural de naranja o verde. <i>Natural orange or green juice</i>	
Chico - Small (10oz).	\$52
Grande - Large (16oz).	\$85
Té verde, manzanilla, menta. <i>Green tea, chamomile, mint.</i>	\$46
Cappuccino. Regular / Regular.	\$65
Grande / Big.	\$88
Chocomilk (16oz).	\$60
Leche / Milk.	
Chico / Small (8oz).	\$22
Grande / Large (12oz).	\$38
Café Espresso. <i>Espresso Coffee.</i>	\$55
Chocolate Caliente. <i>Hot Cocoa.</i>	\$55
Malteadas de fresa, chocolate, vainilla. <i>Milkshakes strawberry, chocolate, vanilla (16oz)</i>	\$95

LICUADOS Fruit Milkshakes

Plátano, miel y avena. <i>Banana, honey and oatmeal</i>	\$88
Fresa / Strawberry	\$95
Chocoplátano <i>Choco milk and banana</i>	\$95

OOO
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