



**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.

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](mailto:eventos@hotelpalacioazteca.com)

MEX (664) 681 8100  (664) 406 1860

 Restaurante Ixchel  @Restauranteixchel



# COMIDAS Y CENAS

## Lunch and Dinner

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

### ENTRADAS / Appetizers

<b>Guacamole con chicharrón y queso panela.</b> <i>Guacamole with pork rind and farm cheese.</i>	<b>\$165</b>
<b>Botana Azteca / Azteca Appetizers</b> 2 quesadillas, 2 molletes y 2 flautas, con guacamole.	<b>\$225</b>
<b>Tabla de quesos.</b> Variedad de quesos con selección de panes, aceitunas y ate. <i>Cheese Board, assorted cheese with house bread, olives and quine.</i>	<b>\$325</b>
<b>Dedos de queso con salsa de chipotle.</b> <i>Cheese fingers with chipotle sauce.</i>	<b>\$173</b>
<b>Taquitos de Machaca de Marlin.</b> <i>Shredded Marlin Taquitos.</i>	<b>\$195</b>
<b>Tartar de Atun Tropical con piña rostizada, aguacate, aceite de Olivo y ajonjolí</b> <i>Tropical Tuna Tartare with roasted pineapple, avocado, olive oil and sesame seeds.</i>	<b>\$235</b>

### SOPAS / Soups

<b>Sopa de la casa, espinaca, codito, queso panela y papa.</b> <i>House soup, spinach, elbow pasta, farm cheese and potato.</i>	<b>\$95</b>
<b>Tradicional sopa de tortilla azteca.</b> <i>Aztec tortilla soup.</i>	<b>\$125</b>
<b>Caldo Xochitl.</b> <i>Chicken broth with shredded chicken breast, carrots, avocado y rice.</i>	<b>\$120</b>

### PASTA

<b>Spaghetti Bolognesa</b> <i>Spaghetti with meatballs and tomato sauce.</i>	<b>\$245</b>
<b>Spaghetti Rafaello</b> Salsa de queso, tocino y chile serrano. <i>Cheese sauce, bacon and a little chile.</i>	<b>\$195</b>
<b>Fetuccini con camarones en crema a la mediterránea.</b> <i>Fettuccine with shrimps in mediterranean cream sauce.</i>	<b>\$295</b>

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





# ENSALADAS Salads

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



<b>Ensalada mixta: lechugas mixtas, tomates, champiñones, crutones y vinagreta de la casa.</b>	<b>\$115</b>
<i>Mix salad, tomato, mushrooms, croutons y vinaigrette dressing.</i>	
<b>Ensalada César / Caesar salad.</b>	<b>\$135</b>
<b>Con pechuga de pollo en fajitas (150grs) / With chicken breast stripes.</b>	<b>\$220</b>
<b>Con camarones grandes / With big shrimps.</b>	<b>\$395</b>
<b>Ensalada de lechugas mixtas con alcachofas, queso de cabra y vinagreta de vinagre blanco con aceite oliva y miel</b>	<b>\$295</b>
<i>Mixed lettuce salad with artichokes, goat cheese and white vinegar vinaigrette with olive oil and honey.</i>	

## DEL MAR / Seafood

<b>Salmón en salsa de limón acompañado de fetuccini a la mantequilla y vegetales.</b>	<b>\$395</b>
<i>Grilled salmon with lemon sauce, butter fettuccine and vegetables.</i>	
<b>Pesca del día. En mantequilla con ajo, pure de papa y vegetales</b>	<b>\$320</b>
<i>Catch of the day In butter with garlic, mashed potatoes and vegetables</i>	
<b>Camarones empanizados acompañados de ensalada mixta y salsa tártara.</b>	<b>\$395</b>
<i>Breaded shrimps, small mixed salad and tartar sauce.</i>	
<b>Camarones al mojo de ajo acompañados de arroz y vegetales.</b>	<b>\$395</b>
<i>Garlic shrimps, rice and vegetables.</i>	
<b>Pescado empanizado con salsa tartara y ensalada.</b>	<b>\$215</b>
<i>Battered fish with tartar sauce and salad.</i>	

## PIZZAS HECHAS EN CASA Homemade Pizza



Tamaño personal  
Personal Size

<b>Pepperoni</b>	<b>\$145</b>
<b>Hawaiiana: jamón y piña.</b>	<b>\$145</b>
<i>Ham and pineapple</i>	
<b>Vegetariana:</b>	<b>\$135</b>
<b>Calabacita, chile morrón, champiñones, tomate y cebolla.</b>	
<i>Veggie: mushrooms, green pepper, zucchini, tomato and onion.</i>	
<b>3 Quesos</b>	<b>\$165</b>
<i>3 Cheeses: mozzarella, cheddar, gouda.</i>	

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





**ESPECIALES DE LA CASA**  
*Ixchel's Specials*

<b>Tacos de camarón enchilados (4pz).</b> <i>Shrimp spicy tacos with cheese (4pc).</i>	<b>\$245</b>
<b>Tacos dorados de pollo(4pz).</b> <i>Chicken roll tacos (4pc).</i>	<b>\$165</b>
<b>Enmoladas, rellenas de pollo con arroz y frijoles (4pz).</b> <i>Mole enchiladas (4pc) stuffed chicken, with rice and beans.</i>	<b>\$185</b>
<b>Enchiladas Aztecas.</b> <b>Tortillas en capas, pechuga de pollo deshebrado, salsa roja y rajas de chile poblano.</b> <i>Tortillas in layer, shredded chicken breast, red sauce and poblano chile.</i>	<b>\$175</b>
<b>Enchiladas Suizas. (4pz).</b> <b>Salsa verde, crema y queso gratinado.</b> <i>Green sauce, cream and melted cheese (4pc).</i>	<b>\$175</b>
<b>Tacos callejeros de asado con guacamole y frijoles (4pz).</b> <i>Beef Tacos with guacamole and beans (4pc).</i>	<b>\$195</b>



**HAMBURGUESAS Y PANINIS**  
*Burgers and paninis*  
*El pan hecho en casa . Homemade bread.*

<b>Hamburguesa con queso y papas francesas.</b> <i>Cheese burger with french fries.</i>	<b>\$165</b>	<b>Hamburguesa Ixchel</b> <b>Queso cheddar, tocino y champiñones acompañada de papas francesas.</b> <i>Ixchel Burger (200 grs) with cheddar cheese, mushrooms and bacon served with french fries.</i>	<b>\$235</b>
<b>Extra Tocino / Extra Bacon.</b>	<b>\$40</b>		
<b>Panini de pechuga de pollo servido con papas francesas.</b> <i>Chicken breast panini served with french fries.</i>	<b>\$195</b>	<b>Pepito</b> <b>Panini de carne asada con frijoles y queso.</b> <i>Roast Beef panini with beans and cheese.</i>	<b>\$225</b>

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





**AVES Y CARNES**  
*Poultry & meat*



**Parrillada Especial**  
*(2-3 personas)*

**Rib-Eye (250grs), carne asada, chuletón de puerco, chistorra 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.*

**\$1,100**



<b>Pollo en mole Ixchel</b> <b>Pechuga de pollo y arroz.</b> <i>Chicken breast with special homemade mole and rice.</i>	<b>\$225</b>
<b>Pechuga con crema poblana de rajas y elote acompañada de panque de elote.</b> <i>Chicken breast, with poblano cream with corn and corn cake.</i>	<b>\$225</b>
<b>Milanesa de pollo con papas francesas ó ensalada mixta.</b> <i>Chicken Milanese with French fries or mixed salad.</i>	<b>\$225</b>
<b>Carne asada con nopales asados, queso asado y frijoles.</b> <i>Beef steak with cactus and farm cheese grilled and beans (180grs).</i>	<b>\$205</b>
<b>Arrachera a la Tampiqueña acompañada de rajas poblanas, arroz, frijoles y guacamole.</b> <i>Beef flank steak (200gr) with rajas poblanas, rice, beans and guacamole.</i>	<b>\$365</b>
<b>Rib-eye Añejo (500gr) acompañado de puré de papa y vegetales.</b> <i>Aged Rib-eye (500g) with mashed potatoes and vegetables.</i>	<b>\$595</b>
<b>Rib-eye (250gr) acompañado de puré de papa y vegetales.</b> <i>Rib-eye (250g) with mashed potatoes and vegetables.</i>	<b>\$355</b>
<b>Fajitas de arrachera (200gr)</b> <b>Corte de arrachera, cebolla, chile morrón y poblano salteados acompañado de frijoles y guacamole.</b> <i>Beef flank steak (200g.), onion, sauteed bell and poblano pepper, beans and guacamole</i>	<b>\$350</b>
<b>Chuletón de puerco con mole de tamarindo acompañado de puré de papa con ajos rostizados y vegetales de temporada.</b> <i>Pork Chop with tamarind mole (220 grs) with mashed potatoes and vegetables.</i>	<b>\$230</b>

**Extras**

<b>Guarnición de Guacamole.</b>	<b>\$60</b>
<b>Guarnición de Aguacate.</b>	<b>\$50</b>

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







**BEBIDAS**  
*Drinks*



<b>Café / Coffee</b>	<b>\$55</b>	<b>Paloma</b>	<b>\$105</b>
<b>Sodas</b>	<b>\$45</b>	<b>Clamato con vodka</b>	<b>\$135</b>
<b>Malteadas /Milkshakes</b>	<b>\$120</b>	<i>Clamato with vodka</i>	
<b>Limonada o Naranjada</b>	<b>\$75</b>	<b>Piña colada</b>	<b>\$140</b>
<i>Lemonade or orangeade</i>		<b>Vino tinto y blanco</b>	<b>\$135</b>
<b>Cervezas: Corona, XX, Tecate</b>	<b>\$65</b>	<i>Red and white wine</i>	
<i>Beers</i>		<b>Botellín (187 ml.)</b>	
<b>Cerveza Bohemia</b>	<b>\$70</b>	<i>Bottle (187 ml.)</i>	
<b>Cerveza Modelo</b>	<b>\$70</b>		
<b>Cerveza de lata / Beer Can</b>	<b>\$70</b>		
<b>Margarita regular</b>	<b>\$120</b>		
<b>Margarita con fruta</b>	<b>\$145</b>		
<i>Margarita with fruit</i>			

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

**Barra Internacional**  
**Servicio de bar**  
*Full bar service*

---

**POSTRES / Desserts**

---

<b>Pan de elote a la moda.</b>	<b>\$125</b>	<b>Pastel de tres leches.</b>	<b>\$125</b>
<i>Cornbread with ice cream.</i>		<i>Three milk cake.</i>	
<b>Flan napolitano.</b>	<b>\$115</b>	<b>Helados.</b>	<b>\$95</b>
<i>Napolitan pudding.</i>		<i>Ice cream.</i>	
<b>Ate con queso gouda.</b>	<b>\$135</b>		
<i>Quine and gouda cheese.</i>			

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