

# Restaurante Camelinas

## MENÚ COMIDA Y CENA LUNCH & DINNER MENU



GRAND CANTALAGUA  
HOTEL  
MORELIA



# Entradas



## **CHALUPAS A LA POBLANA (150gr) \$79**

Orden de 4 tortillas, bañadas en manteca, acompañadas de carne deshebrada, cebolla, dos con salsa roja y dos con salsa verde.

## **TIMBAL DE ATÚN (150gr) \$180**

Delicioso atún preparado con zanahoria en escabeche, sobre lechugas, acompañado de aceitunas, cebolla morada, jitomate, abanicos de aguacate, cubierto con aderezo de la casa.

## **QUESO FUNDIDO**

Selección de quesos finos gratinados, acompañado con tortillas de harina.

<b>Natural</b> (150 gr)	<b>\$132</b>
<b>Con chistorra</b> (60 gr)	<b>\$165</b>
<b>Con chorizo español</b> (60 gr)	<b>\$165</b>
<b>Con champiñones</b> (90 gr)	<b>\$165</b>
<b>Con guacamole</b> (60 gr)	<b>\$165</b>



# Ensaladas

## **ENSALADA CÉSAR (180gr)**

**¡Preparada en su mesa!**

La tradicional con lechuga orejona, aderezo César, croutones y queso parmesano.

**\$132**  
**\$150**  
**\$195**

**Tradicional**

**Con pechuga de pollo** (120 gr)  
**Con arrachera** (120 gr)

## **ENSALADA CAMELINAS (250gr)**

Mix de lechugas finas, mango, arándanos, queso feta, nuez caramelizada, croutones y aderezo de jamaica.

**\$139**  
**\$170**  
**\$210**

**Natural**

**Con fajitas de pollo** (120 gr)  
**Con fajitas de arrachera** (120 gr)

## **\$165 ENSALADA MEXICANA (270gr)**

Nopal, piña, queso panela, pechuga adobada todo asado; mix de lechugas, jitomate bola y una manita de aguacate.

# Caldos y Sopas

## **CALDO XÓCHITL (330gr)** \$82

Tradicional caldo, con pollo deshebrado, arroz, queso manchego, zanahoria, calabaza, chayote, acompañado de cebolla, cilantro y aguacate.

## **SOPA SILVESTRE (300ml)** \$88

Cebolla, ajo, tocino, res, champiñones y espinaca perfumada con un toque de anís.

## \$88 **SOPA TARASCA (300ml)**

Tradicional sopa preparada con chipotle y con el toque del chef, tiritas de tortilla frita, cubos de queso panela, crema, chile negro seco y trozos de aguacate.

## \$88 **SOPA DEL DÍA (300ml)**

Pregunte a su mesero por la sopa del día.

# Entre panes

## **HAMBURGUESA CANTALAGUA (200gr)** \$175

100% carne de res preparada con receta de la casa, queso americano, jamón de pavo, tocino, cebolla caramelizada, lechuga, jitomate, pepinillos, acompañada de papas a la francesa (120 gr) y chiles toreados.

## **HAMBURGUESA DE CAMARONES (150gr)** \$199

Con queso manchego, tocino, cebolla caramelizada, lechuga, jitomate, pepinillos, acompañada con papas a la francesa (120 gr) y chiles toreados.

## **PEPITO DE ARRACHERA (120gr)** \$198

Baguette elaborada en nuestro horno, rellena con 120 gr de arrachera, frijoles refritos, aguacate, lechuga y cebolla, acompañada con papas a la francesa (120 gr) y chile chipotle.

## **CLUB SANDWICH (340gr)** \$165

4 piezas de pan de caja, jamón de pavo, tocino, 100 gr de pechuga de pollo, queso americano, lechuga, jitomate, aderezo de la casa, acompañado con papas a la francesa (120 gr).

## **PANINI (200gr)** \$170

Pan de horno de leña, relleno con queso manchego, jitomate, lechuga.

Proteína (120 gr) a su elección:

Jamón de pavo/pechuga de pollo al pesto/salami





## DE ITALIA A TU MESA

# PIZZAS

Todas nuestras exquisitas pizzas están preparadas en horno de leña, delgadas, crujientes y elaboradas con nuestra original receta con masa estilo napolitano.

\*Se pueden preparar con masa madre (15 min más de cocción).

Las pizzas tienen un peso de 350 grs más la proteína.

### **MARGARITA**

Casse de tomate, queso mozzarella, albahaca y jitomate deshidratado.

### **PEPPERONI (100gr)**

Casse de tomate, queso mozzarella y pepperoni.

### **MEXICANA (100gr)**

Casse de tomate, queso mozzarella, tocino, cebollas blancas, chorizo español y chile cuaresmeño.

### **ITALIANA (100gr)**

Casse de tomate, queso mozzarella, salchicha italiana, pimientos, aceituna negra y cebolla.

### **CUATRO QUESOS (100gr)**

Casse de tomate, queso mozzarella, queso manchego, queso crema, blue cheese y arúgula.

### **ARRACHERA**

Casse de tomate, queso mozzarella, arrachera (80gr), chistorra (50gr), chile cuaresmeño y cebolla morada.

### **JAMÓN SERRANO (100gr)**

Casse de tomate, queso mozzarella, jamón serrano, queso de cabra natural y arúgula.

### **SALMÓN AHUMADO (100gr)**

Casse de tomate, queso mozzarella, salmón ahumado, queso de cabra natural y arúgula.

### **HAWAIANA (100gr)**

Casse de tomate, queso mozzarella, piña y jamón.

Clásica Masa Madre  
\$160 \$175

\$180 \$195

\$180 \$195

\$200 \$215

\$190 \$205

\$205 \$220

\$220 \$235

\$220 \$235

\$180 \$195



### **FETUCCINI o ESPAGUETI**

Todas las pastas llevan 180gr.

**Preparadas con salsa de su elección:**

**Italiana** (Salsa de tomate con hierbas finas)

**Al pesto** (De albahaca y aceite de oliva)

**La clásica al burro** (Preparada con mantequilla)

\$155

**A la bolognesa** (Salsa de tomate con carne molida de res (100gr) y hierbas finas)

**Alfredo** (Salsa blanca cremosa con jamón, tocino y champiñones)

\$185

IVA incluido. Los alimentos crudos se consumen bajo su responsabilidad.

## DEL MAR A TU PALADAR

# Mariscos del Pacífico



\$275

### **AGUACHILE TRADICIONAL (200gr)**

Aguachile preparado con camarones frescos (200gr), cebolla blanca y morada, ajo, selección de chiles, limón y pepino.

\$290

### **COCTEL ACAPULQUEÑO (200gr)**

Coctel de camarón fresco, preparado con salsa pico de gallo, jugo de naranja, catsup, limón, aguacate y vinagreta.

\$365

### **FILETE DE PESCADO TILAPIA (180gr)**

Fresco y marinado de la casa, acompañado de verduras al vapor o ensalada verde y arroz blanco.

*Pídalo al gusto:*

**Al mojo de ajo**

**Empapelado**

**A la talla**

**A la plancha**

**Al ajillo**

**Empanizado**

\$365

### **FILETE DE SALMÓN (200gr)**

A la parrilla asado al carbón, con el marinado de la casa y acompañado con una brocheta de verduras y arroz blanco.

### **CAMARONES (220gr)**

Frescos y marinado de la casa, acompañados de verduras al vapor o ensalada verde y arroz blanco.

*Pídalos al gusto:*

**Al mojo de ajo**

**Al ajillo**

**Empanizado**

**A la plancha**

**A la talla**

\$280



### **Recomendación del Chef**

**Al coco** (Crujiente empanizado de coco rallado y pan)  
**Momia** (Rellenos de queso crema y envueltos en tocino)

# Steak House

Todos nuestros cortes están hechos en asador con carbón y marinados con chimichuri de la casa.

**NEW YORK (400gr)** \$480



**RIB EYE (400gr)** \$450

**T-BONE (400gr)** \$480

**PICAÑA (400gr)** \$450

**ARRACHERA SELECTA (300gr)** \$450

**SUPREMA DE POLLO (200gr)** \$240

**FILETE DE RES MIGNON (200gr)** \$340

Filete de res en salsa gravy con champiñones, guarnición de papa al horno y ensalada fresca.

*Acompañados de salsas, tortillas y 1 guarnición a su elección:*

*Ensalada fresca*

*Elote asado*

*Espinacas a la crema con tocino*

*Frijoles charros*

*Papa al horno*



# Snacks

**NACHOS DE LA CASA (150gr)** \$155

Crujientes totopos bañados en salsa de frijol, salsa mexicana, con queso cheddar y acompañados con guacamole de la casa.

*Agrega la carne de tu elección:*

*Con pollo o arrachera (100gr)* \$185

**PAPAS A LA FRANCESA (200gr)** \$55

Con queso cheddar.

**PAPAS GAJO (200gr)** \$55

Con queso cheddar.



IVA incluido. Los alimentos crudos se consumen bajo su responsabilidad.



### **BONELESS (250gr)**

Trozos de pechuga de pollo, empanizados y bañados en salsa a su elección.

**\$110**



### **ALITAS DE POLLO (400gr)**

Únicas y exclusivas, marinadas con nuestra receta secreta, acompañadas de pepinos y zanahorias. Pídelas con tu salsa favorita.

**\$150**

### SALSAS



-BBQ



-Salsa búfalo NY



-Lemon Pepper



-Mango con habanero  
-Tamarindo

## Menú infantil



**\$85**

### **ESPAGUETI ALFREDO (80gr)**

**\$89**

### **MINI HAMBURGUESA INFANTIL (150gr)**

Preparadas para los peques de la casa con 100% carne de res.

**\$110**

### **SINCRONIZADAS DE JAMÓN Y QUESO CON PAPAS A LA FRANCESA (80gr)**

**\$110**

### **NUGGETS DE POLLO (120gr) CON PAPAS A LA FRANCESA (80gr)**



## PARA DARLE SAZÓN A TU CORAZÓN

# Gastronomía Típica Mexicana

### **MILANESA DE POLLO O RES (150gr)** \$265

Pechuga de pollo o carne de res cubierta con pan molido a las finas hierbas, gratinada y acompañada de papas a la francesa o ensalada mixta.

### **TAMPIQUEÑA DE FILETE DE RES (200gr)** \$320

Un filete de res (200 gr), con guacamole, frijoles refritos, rajas con crema y una enchilada de guajillo.

### **FLAUTAS DE RES (160gr)** \$190

Carne deshebrada envuelta en tortilla de maíz, que forman 4 tacos dorados, cubiertos con lechuga, queso fresco, crema y rebanadas de jitomate sobre un espejo de frijoles refritos.

### **TACOS DE ARRACHERA (180gr)** \$155

Orden de 3 piezas, exquisita y jugosa carne de arrachera marinada del estado de Nuevo León, tortillas hechas a mano acompañados de cebolla, cilantro, chile toreado, limón y guacamole.



### **\$250 MOLE POBLANO (200gr)**

Pierna y muslo, bañado con mole preparado con selección de chiles, especias, con un toque de chocolate que enriquecerá tu paladar, su garnición de arroz y plátano macho frito.

### **\$285 CECINA DE YECAPIXTLA (300gr)**

Carne marinada originaria del estado de Morelos, acompañada de guacamole, frijoles y una enchilada en salsa de guajillo.

### **\$195 ENCHILADAS SUIZAS (220gr)**

3 enchiladas rellenas de pollo bañadas en una salsa verde cremosa y gratinadas con queso manchego, acompañadas de frijoles.



## Antojitos Michoacanos



### **ENCHILADAS DE CARNITAS (180gr) \$175**

Deliciosos tacos de carnitas bañados en una salsa roja tatemada, con frijoles charros y una porción de aguacate, queso y crema.

### **ENCHILADAS MICHOACANAS (350gr) \$215**

3 enchiladas rellenas de queso con salsa de chile guajillo, acompañadas con pierna y muslo de pollo adobado, verduras, queso y crema.



### **\$195 APORREADILLO (290gr)**

Elaborado con la receta tradicional del suroeste de Michoacán de la región de Tiquicheo, con cecina de res fresca envuelta de huevo, bañada en salsa guajillo con un toque de comino acompañada de frijoles refritos.

### **\$175 UCHEPOS (3 pzas. 300gr)**

Originario de la lengua Purépecha: que literalmente quiere decir tradicional tamal elaborado de elote fresco, acompañados de nuestra salsa verde, queso y crema, ¡tienes que probarlos!

### **\$189 CORUNDAS (3 pzas. 350gr)**

Platillo típico de la zona norte del estado de Michoacán, elaborado de maíz fresco envuelto en hojas de carrizo preparadas a nuestro estilo, bañadas en salsa roja con rajitas, unos trozos de carne de cerdo y espolvoreadas con queso.

# Postres

 **PASTEL DE ZANAHORIA** (200gr) **\$95**

**TIRAMISÚ** (160gr) **\$110**

Postre elaborado con soletes sumergidos en café con un toque de licor y un cremoso mousse de queso mascarpone.

 **CHEESECAKE** (160gr) **\$95**

**Elige a tu gusto:**

Cajeta, chocolate o mermelada casera.



**\$85**

**HELADO DE LA CASA**

¡Un postre que a todos nos encanta!

**\$85**

**FLAN NAPOLITANO**

Tradicional, dulce y cremoso.

**\$145**

**\*CREPAS SUZETTE**

Crepas elaboradas con licor de naranja.

**\$145**

**\*CREPAS DE CAJETA** 

Crepas elaboradas de cajeta casera con nuestra receta de la casa.

**\$145**

**\*FRESAS JUBILEE**

Fresas preparadas con brandy, licor de cereza y acompañadas con una bola de helado.

*\*Preparadas en su mesa.*

# Bebidas sin alcohol

<b>REFRESCOS</b> (400ml)	<b>\$45</b>
<b>HEINEKEN 0.0</b> (250ml)	<b>\$60</b>
<b>LIMONADA / NARANJADA</b> (300ml)	<b>\$60</b>
<b>JARRA DE AGUA DE SABOR: PIÑA / MELÓN / SANDÍA / FRESA</b> (1.8 lt)	<b>\$130</b>
<b>BOTELLA DE AGUA</b> (500ml)	<b>\$30</b>
<b>CAFÉ: AMERICANO / EXPRESO</b>	<b>\$42</b>
<b>CAFÉ CAPUCHINO</b>	<b>\$49</b>
<b>TÉ: MANZANILLA / NEGRO / HIERBABUENA</b>	<b>\$38</b>
<b>TÉ GOURMET: FRAMBUESA / FRESA / VAINILLA / FRUTOS ROJOS</b>	<b>\$49</b>
<b>CHOCOLATE: FRÍO O CALIENTE</b> (300ml)	<b>\$60</b>
<b>MALTEADAS: VAINILLA / FRESA / CHOCOLATE</b> (300ml)	<b>\$110</b>



# Cervezas

<b>HEINEKEN</b> (355ml)	<b>\$88</b>
<b>BOHEMIA / PILSNER / VIENNA / WEIZEN</b> (355ml)	<b>\$68</b>
<b>AMSTEL ULTRA</b> (355ml)	<b>\$88</b>
<b>NEGRA MODELO</b> (355ml)	<b>\$68</b>
<b>CORONA / VICTORIA</b> (355ml)	<b>\$63</b>
<b>ULTRA LAGUER / XX LAGUER / CARTA BLANCA / INDIO</b> (355ml)	<b>\$63</b>



IVA incluido. Los alimentos crudos se consumen bajo su responsabilidad.



GRAND CANTALAGUA  
HOTEL  
MORELIA

Restaurante  
**Camelinas**  
Since 1967

**PIZZA & VINO**  
TERRAZA • RESTAURANTE

**LOBBY BAR**

*Deliciosos*  
**POSTRES**  
PARA UN  
**GRAND FINAL**



**BROWNIE DE CHOCOLATE**

Biscocho de chocolate con nueces, acompañado de una bola de helado de vainilla.

**BROWNIE  
y CAFÉ**

**\$145**



GRAND CANTALAGUA  
HOTEL  
MORELIA

