

# Los Delfines

COCINA CONTEMPORÁNEA



## Jugos

Naranja / 355 ml .....	\$ 65
Toronja / 355 ml .....	\$ 65
Verde / 355 ml .....	\$ 65
Jugo de naranja, piña, espinacas y apio.	
Betabel y Naranja / 355 ml .....	\$ 75

## Saludable

Plato de Fruta .....	\$ 95
Plato de Fruta c/ Queso Cottage .....	\$ 105
Avena .....	\$ 95

## Licuados

Digestivo / 355 ml .....	\$ 85
Yogurt, fresa, papaya y nuez.	
Antigripal / 355 ml .....	\$ 85
Jugo de naranja, fresa y guayaba.	
Antioxidante / 355 ml .....	\$ 85
Betabel, jugo de naranja, piña, fresa y guayaba.	

## Bebidas Calientes

Café Regular / 355 ml .....	\$ 55
Té a Elección / 355 ml .....	\$ 55
Negro, manzanilla, verde.	
Chocolate / 355 ml .....	\$ 60

## Especialidad en Café

Café Gourmet Regular / 355 ml .....	\$ 55
Capuchino / 355 ml .....	\$ 75
Latte / 355 ml .....	\$ 75
Espresso / 355 ml .....	\$ 70

## Chilaquiles

Rojos o Verdes con Pollo .....	\$ 185
Poblanos .....	\$ 175
Poblanos con Pollo .....	\$ 185
Suizos .....	\$ 175
Suizos con Pollo .....	\$ 185
Rojos o Verdes con Huevos .....	\$ 185

*Con frijoles refritos y queso cotija.*

## Huevos a Elección

Estrellados .....	\$ 150
Revueltos .....	\$ 150
Mezclados .....	\$ 150
Rancheros .....	\$ 150
Delfines .....	\$ 150

*Un ingrediente a elección: jamón, salchicha, chorizo, tocino.  
Con frijoles y queso fresco.*



# Los Delfines

COCINA CONTEMPORÁNEA



## Omelettes

Clásico ..... \$165

Con jamón y queso Chihuahua.

Mazatleco ..... \$190

Relleno de camarones, queso Chihuahua y salsa casera.

Vegetariano ..... \$170

Espinacas, pimientos, calabaza, champiñones, tomate y cebolla.

*Con papas hash brown, calabaza y cebolla salteadas.*

## Especialidades

Mochomitos ..... \$180

Machaca encebollada (80 g), queso panela, huevos al gusto (estrellados o revueltos) y frijoles.

Del Ranchito ..... \$180

Bistec ranchero (100 g), frijoles, queso y chilaquiles rojos.

Del Corral ..... \$190

Fajitas de pollo (100 g), pimiento verde, frijoles, huevo al gusto (estrellado o revuelto).

Camarones Rancheros ..... \$205

Camarones (100 g), frijoles refritos, chilaquiles verdes.

San Lucas ..... \$210

Camarones (100 g), chilaquiles verdes, huevo al gusto (revuelto o estrellado), frijoles.

El Quemado ..... \$190

Carne de puerco (160 g) en salsa verde, chilaquiles rojos y frijoles.

## Extras

Jamón ..... \$ 45

Salchicha ..... \$ 45

Tocino ..... \$ 80

Chorizo ..... \$ 45

Huevo ..... \$ 45

Aguacate ..... \$ 45

Papa Hash Brown ..... \$ 45

Frijoles ..... \$ 45

*Las órdenes no se venden por separado.*

**!Buen Provecho!**

Nuestros precios están cotizados en pesos mexicanos e incluyen el 16% de impuesto al Valor Agregado (IVA) legal. Los pesos de las porciones de los platos principales representan el peso de la proteína antes de cocinarla. Los productos elaborados con huevo, pescado y carne crudos o semicrudos se consumen por cuenta y riesgo del comensal. Todas nuestras bebidas alcohólicas se sirven con una medida de 42 ml (1.4 oz) por vaso y se pueden servir con un refresco de 355 ml (12 oz).

Somos un resort libre de uso de efectivo en el pago de las cuentas de sus consumos. Aceptamos pagos con tarjetas de crédito, débito y cargos a habitación. Agradecemos su atención.

