



menú

Coradonga
RESTAURANT & CAFÉ



menu

Coradonga
RESTAURANT & CAFÉ



Desayunos

Cóctel de frutas

Selección de frutas frescas de la temporada: Sandía, melón, papaya, piña, fresa, acompañadas de yogurt y granola.

\$65.00

Molletes mixtos

Deliciosa base de pan artesanal cubierta con frijoles refritos, queso manchego fundido y pico de gallo fresco. Puedes elegir entre jamón, tocino o chorizo para complementar esta experiencia única.

\$80.00

Croissant

Un croissant artesanal relleno de jamón de pierna, queso de cabra cremoso, jitomate fresco y lechuga italiana crujiente.

\$85.00

Hot cakes

Deliciosos hot cakes servidos con una selección de frutas frescas como kiwi y fresa, acompañados de mantequilla y miel de maple. Además, se sirve con crujiente tocino.

\$90.00

Waffles

Deliciosos waffles acompañados de una selección exquisita de frutos frescos: kiwi y fresa. Servidos con mantequilla y un toque de miel de maple para una experiencia verdaderamente gourmet.

\$95.00

Pan francés

Una deliciosa base de pan artesanal, cuidadosamente rebosada en huevo y cocinada a la perfección. Acompañada de mantequilla derretida, espolvoreada con azúcar glass y un toque de canela. Se sirve con una exquisita selección de frutos frescos de temporada.

\$75.00

Sincronizadas de jamón y queso

Tres delicadas tortillas de harina rellenas de exquisito jamón ibérico y queso manchego, perfectamente fundido. Acompañadas de una fresca salsa, pico de gallo y un toque de limón para realzar los sabores.

\$75.00

Huevos divorciados

Dos huevos estrellados sobre una cama de tortillas crujientes, acompañados de dos exquisitas salsas artesanales: salsa roja y verde. Decorado con frijoles refritos cremosos y espolvoreado con auténtico queso fresco veracruzano.

\$90.00

Huevos rancheros

Dos huevos estrellados sobre una cama de tortillas de maíz recién hechas, acompañados de nuestra salsa ranchera casera, elaborada con tomates jugosos, cebolla caramelizada y un toque ahumado de chiles selectos. Acompañado de frijoles refritos cremosos y espolvoreado con auténtico queso fresco veracruzano.

\$90.00

Huevos tirados

Huevos revueltos con una mezcla suave de frijoles negros refritos, acompañados de plátanos maduros fritos hasta obtener un dorado caramelizado. Una combinación de sabores que equilibra la cremosidad de los huevos con la textura de los frijoles y la dulzura intensa de los plátanos.

\$90.00

Huevos al gusto

Huevos preparados a tu gusto, ya sea revueltos o en omelette, con la opción de rellenarlos con jamón, chorizo, champiñones, tocino, espinaca o estilo mexicano. Acompañados con frijoles refritos y papas cambray.

\$90.00

Especialidades del desayuno

Machaca con huevo a la mexicana

Saborea la combinación perfecta de huevo revuelto con tomate, cebolla y chile serrano, acompañada de frijoles refritos y salsa martajada.

\$120.00

Omelette al gusto

Delicadas claras de huevo batidas y cocidas a la perfección, rellenas de queso fresco. Personalízalas con espinacas frescas, champiñones y jamón de pavo según tu preferencia. Acompañadas de espárragos frescos a la parrilla y papas cambray, ideal para una experiencia culinaria ligera y sabrosa.

\$110.00

Frittata española

Claras de huevo (3 piezas), espinacas, pimientos asados, queso de cabra y jitomate cherry, servida con una guarnición de espinacas frescas.

\$130.00

Huevos benedictinos

Bisquet tostado y cubierto con lonchas de lomo canadiense de alta calidad. Coronado con huevos pochados a la perfección y bañados en nuestra suave salsa holandesa casera. Acompañado de espárragos a la parrilla y champiñones salteados en mantequilla y hierbas frescas.

\$130.00

Desayunos en combos

Horario de atención de 08:00 a 12:00 hrs.

\$100.00

Desayuno 1

Huevos tirados, jamón o chorizo, café americano o agua de sabor, fruta picada y 1 pza. de pan.

Desayuno 2

Huevos rancheros, divorciados o en salsa, café americano o agua de sabor, fruta picada y 1 pza. de pan.

Desayuno 3

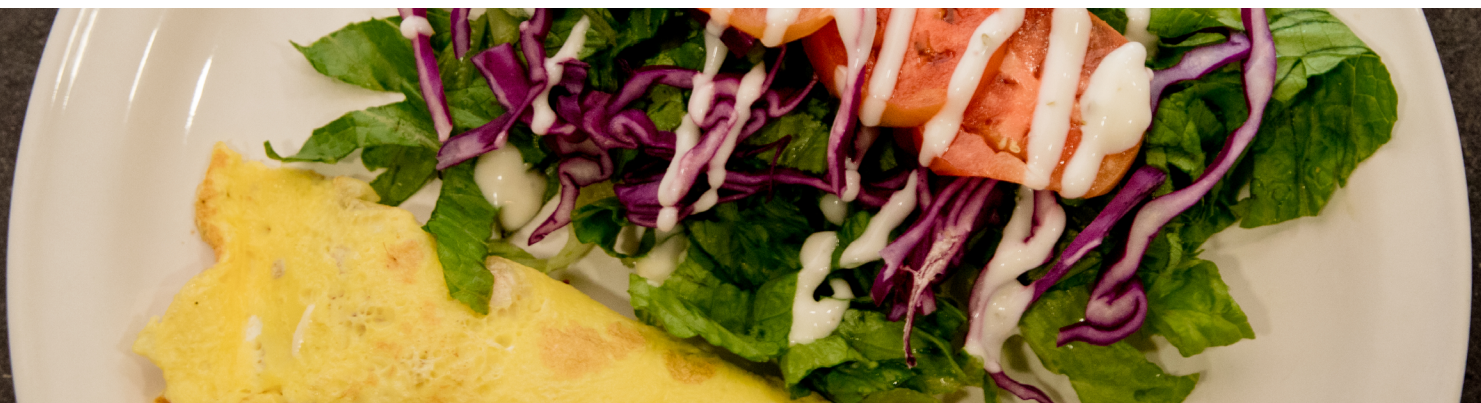
Omelette de jamón, queso o champiñones café americano o agua de sabor, fruta picada y 1 pza. de pan.

Desayuno 4

Chilaquiles rojos o verdes sencillos, café americano o agua de sabor, fruta picada y 1 pza. de pan.

Desayuno 5

Picadas sencillas, empanadas, tacos dorados o tostadas café americano o agua de sabor, fruta picada y 1 pza. de pan.



Antojitos jarochos

Picadas veracruzanas 300 g

Base de picada, salsa a escoger; tomate, ranchera, verde, chipotle, mole o frijoles.

\$60.00

Proteína adicional:

- Huevo | **\$ 75.00**
- Bistec | **\$ 95.00**
- Cecina | **\$ 110.00**
- Arrachera | **\$ 120.00**

Empanadas (3 piezas)

Base de masa de empanada, lechuga, queso y crema, relleno a escoger:

- Queso fresco o de hebra
- Pollo guisado
- Picadillo de res

\$65.00

Enfrijoladas jarochas

Base de tortilla de maíz, frijoles, chorizo, huevo, queso fresco, crema y cebolla con rodaja de chile jalapeño.

\$100.00

Chilaquiles

Base de tortillas fritas, queso fresco, crema, cebolla, frijoles y salsa a elegir; roja o verde.

\$75.00

Proteína adicional:

- Huevo | **\$ 85.00**
- Pollo | **\$ 85.00**
- Bistec | **\$ 95.00**
- Cecina | **\$ 110.00**
- Arrachera | **\$ 120.00**

Tacos dorados /tostadas (3 piezas)

Base de tortillas fritas, lechuga, queso y crema, proteína a escoger:

\$75.00

- Pollo guisado
- Picadillo de res
- Papa con chorizo

Bomba con frijol y queso

Concha rellena de frijoles refritos y queso derretido, horneada a la perfección para lograr una combinación de sabores y texturas irresistibles. Un clásico veracruzano que combina sabores auténticos.

\$85.00



Barra de Ensaladas

Del chef

Fresca base de lechuga con pechuga de pollo, huevo cocido, salami y aceitunas, combinadas con un toque especial del chef.

\$110.00

Del jefe

Base de lechuga y espinacas frescas, acompañada de pollo crispy, queso de cabra, fresas y manzana.

\$120.00

Ensalada fresca

Mix de lechuga, cebolla, tomate y aguacate.

\$65.00

Ensalada César

Lechuga orejona fresca, acompañada de queso parmesano, crujientes crotones y aderezo César clásico.

\$110.00

Ensalada Covadonga

Fresca lechuga italiana como base, acompañada de jamón de pierna, pechuga de pollo, queso manchego y aceitunas, todo en una combinación sabrosa y saludable.

\$120.00



Caldos y sopas

Sopa de tortilla

Base de tortilla frita, queso, crema, aguacate y epazote.

\$80.00

Sopa de cebolla

Caldo base, cebolla con croton con queso manchego, acompañado de baguette.

\$80.00

Crema de quesos

Crema base, queso manchego, parmesano, queso crema y croton.

\$95.00

Crema de tomate

Crema base, jitomates maduros rostizados, finas hierbas de romero, albahaca y tomillo.

\$95.00

Consomé de pollo

Caldo base, verduras, pollo deshebrado, cilantro y cebolla blanca.

\$70.00

Caldo Xóchilt

Caldo base, arroz blanco, pollo deshebrado, aguacate, cilantro, jitomate en cubos y cebolla blanca.

\$80.00

Puchero de pollo

Caldo base, arroz blanco, verduras y pollo deshebrado.

\$75.00

Caldo tlalpeño

Caldo base, pollo, garbanzo, jitomate, verduras y chipotle.

\$95.00

Crema Conde

Crema base de frijol, queso, crema, aguacate, epazote con juliana de tortilla frita.

\$95.00



Especialidades

Aves y res

Pechuga parmesana

Filete de pollo empanizado con queso parmesano, acompañado de verduras al vapor y puré de papa.

\$140.00

Fajitas de pollo

Jugosas fajitas de pollo marinadas acompañadas de pimientos morrones y cebolla morada. Gratinadas con queso manchego y servidas con tortillas de harina o maíz. Incluye pico de gallo fresco y guacamole casero para acompañar.

\$120.00

Tampiqueña de res

Exquisito filete de res acompañado de frijoles refritos, guacamole casero, plátano frito y papas a la francesa.

\$145.00

Tacos de arrachera el jefe

Jugosa arrachera marinada, servida en tortillas de maíz calientes. Acompañadas de guacamole fresco y pico de gallo casero.

\$150.00

Lasaña poblana

Deliciosa lasaña preparada con pasta, pollo en rajas poblanas, jitomate cherry y queso parmesano.

\$130.00

Pechuga de pollo rellena

Pechuga de pollo rellena (180 g) de queso, chile poblano, granos de elote, papas cambray rostizadas, cebolla y crema de chile poblano.

\$140.00

Tampiqueña de pollo sellado

Filete de pollo sellado, acompañado de guacamole fresco, plátanos fritos, papas a la francesa.

\$140.00

New York con salsa gravy

Un succulento corte New York a la parrilla, servido con elote asado, espárragos frescos y un cremoso puré de papa, todo complementado con una rica salsa gravy.

\$240.00

Bajo en calorías

Sándwich integral

Pan integral multigrano, queso panela (40 g), jamón de pavo, lechuga, aguacate y jitomate.

\$40.00

Bowl de avena y frutos

Hojuelas de avena, leche descremada, frutos secos y canela.

\$60.00

Fruta con yogurt griego

Papaya, fresa, melón y yogurt griego, opcional por temporada.

\$70.00

- Manzana

- Guayaba

Quesadillas sencillas

2 tortillas de maíz, queso panela (80 g), aguacate y pico de gallo.

\$60.00

Huarache de nopal

Base de nopal, queso panela, salsa ranchera o martajada y crema.

\$70.00

Hot-cakes de moras

Base de harina integral, claras de huevo, chispas de chocolate, yogurt griego, plátano y moras.

\$95.00

Hot-cakes de avena

Base de harina de avena, claras de huevo, plátano, yogurt griego, vainilla y fruta.

\$80.00

Tesoro del mar veracruzano

Salmón al horno

\$300.00

Lonja de salmón (180g) al horno con perfume de hierbas frescas con mantequilla de limón y alcaparras, espinacas salteadas y papas cambray rostizadas.

Filete de pescado empanizado

\$180.00

Filete de pescado empanizado en costra dorada con arroz y ensalada de hojas verdes.

Medallón de atún sellado

\$300.00

Medallón de atún (180g) sellado con mantequilla de ajo, vino blanco y perejil con papa crocante y espárragos.

Pizzas individuales

Hawaiana

\$90.00

Base de harina, salsa, jamón y piña.

Pepperoni

\$90.00

Base de harina, salsa y pepperoni.

De 3 quesos

\$95.00

Base de harina, salsa, mozzarella, gouda, manchego.

Margarita

\$85.00

Base de harina, salsa de tomate, queso y albahaca.



Emparedados

Club Sándwich

Pan blanco o integral, jamón de pierna, queso americano, pollo, lechuga, jitomate, mayonesa y papas a la francesa.

Sándwich Covadonga

Pan blanco o integral, milanesa de pollo, queso fresco, tocino, lechuga, jitomate, mayonesa y papas a la francesa.

Pepito de arrachera

Baguette, arrachera, guacamole, frijoles, mayonesa y papas a la francesa.

Hamburguesa del chef

Base de pan artesanal de hamburguesa, acompañada de jugosa carne de sirloin, crujiente tocino ahumado, queso manchego fundido, chorizo gourmet, lechuga fresca y papas francesa al punto.

Tortas (incluye papas) a escoger:

- Milanesa de res | \$ 110.00
- Milanesa de pollo | \$ 95.00
- Carne enchilada | \$ 90.00
- Jamón con queso | \$ 80.00

De la vitrina

\$95.00

Media noche de carne polaca

Pan de huevo, mayonesa, carne polaca (pollo, col, cebolla y salsa cátsup).

\$35.00

Pambazo

Pan de pambazo, frijoles con chorizo, mayonesa, queso fresco y lechuga.

\$25.00

Baguette de jamón y queso

Pan de baguette, mayonesa, jamón de pavo, queso americano, lechuga y jitomate.

\$50.00

Cuerno de jamón y queso

Pan de huevo, mayonesa, jamón, queso americano, lechuga y jitomate.

\$45.00

\$150.00

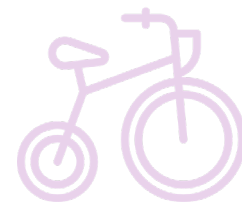
Media noche de jamón y queso

Pan de huevo, mayonesa, jamón, queso americano y lechuga.

\$35.00







Menú infantil

Sólo disponible para niños

Nuggets

Nuggets de pollo con papas a la francesa.

\$95.00

Orden de papas

Porción de papasa la francesa.

\$75.00

Pasta al burro

Pasta con mantequilla y queso parmesano.

\$85.00

Pasta boloñesa

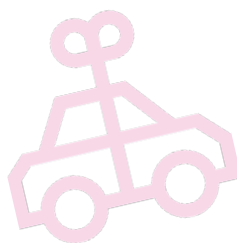
Pasta con salsa boloñesa de carne molida.

\$95.00

Pasta Alfredo

Pasta con salsa Alfredo cremosa.

\$95.00



Jugos, malteadas y smoothies

Jugo de naranja natural

Refrescante jugo preparado con concentrado de naranjas frescas, para disfrutar de su sabor natural y beneficios saludables.

\$45.00

Jugo de naranja y fresa

Combinación de naranja con fresas. Rico en vitamina C, potasio y antioxidantes.

\$50.00

Jugo Verde (Detox)

Refrescante combinación de jugo de naranja como base, con piña, apio, nopal, perejil y espinacas. Ideal para desintoxicar y revitalizar el cuerpo.

\$55.00

Jugo de pepino/menta (Diurético)

Refrescante combinación de jugo de limón, pepino fresco y hojas de menta, conocida por sus propiedades diuréticas y refrescantes.

\$40.00

Jugo de zanahoria con naranja

Refrescante jugo preparado con una base de jugo de naranja y zanahoria.

\$50.00

Jugo de naranja y betabel

Preparado con una refrescante combinación de jugo de naranja y betabel.

\$50.00

Licuada de fruta

Base de leche descremada, entera o deslactosada y fruta a escoger:

- Plátano | \$ 40.00
- Fresa | \$ 50.00
- Manzana | \$ 50.00
- Combinado con granola | \$ 50.00

Malteadas

Base de leche descremada, entera o deslactosada y helado a escoger:

\$55.00

- Chocolate
- Fresa
- Vainilla

Chocomilk

Base de leche descremada, entera o deslactosada, y chocolate en polvo.

\$50.00

Smoothies

Base de hielo triturado, leche y fruta a escoger:

\$60.00

- Mango
- Papaya
- Fresa



Barra fría

Coca cola 600 ml.

\$25.00

Coca cola de 355 ml

\$22.00

- Normal

- Light

- Zero

Refrescos de 600 ml

\$25.00

- Fanta

- Sprite

- Mundet

- Peñafiel

- Fresca

Limonada o naranjada

\$35.00

Mineral: \$40.00

Agua de fruta del día

\$30.00

- Jamaica

- Naranja

- Melón

- Sandía

- Limón

- Horchata

Agua embotellada 600 ml

\$25.00

- 1L \$30.00



Barra de café

Café americano

\$35.00

Café express

\$35.00

Café express cortado

\$35.00

Café latte o lechero

\$45.00

Café capuccino

\$45.00

Frappé

\$75.00

- Moka

- Nutella

- Oreo

Té y tisanas

Manzanilla

\$20.00

Limón

\$20.00

Hierbabuena

\$20.00

Frutos rojos

\$20.00

Té chai

\$50.00

Tisana Guasave

\$50.00

Tisana Frutos rojos

\$50.00

Tisana Jocotepec

\$50.00

Tisana Ixil

\$50.00

Chocolate

\$40.00

Postres y panadería

Dessert glas de oreo	\$45.00	Donas	\$20.00
Pastel de tres leches	\$55.00	Garibaldi	\$20.00
Flan napolitano	\$45.00	Conchas	\$20.00
Torta de elote	\$40.00	Canillas	\$20.00
Flan de caramelo	\$35.00	Bisquette	\$20.00
Pay de queso	\$45.00		
Tiramisú de café	\$60.00		
Gelatinas de sabores	\$20.00		
Arroz con leche	\$20.00		
Pastel de chocolate	\$55.00		
Gelatina de mosaico	\$25.00		
Rosca de nuez, nata o naranja	\$40.00		
Pay tortuga	\$50.00		
Pay de queso con zarzamora	\$50.00		
Pay de queso con fresa	\$50.00		
Brownie de chocolate	\$40.00		
Carlota de limón	\$30.00		



*¡Servicio
al cuarto!*
Llámenos al **1016**