

MENU

SNACK BAR

TACOS DE SALMÓN AL PASTOR (3 pzas.).....	\$195.00
Tortilla de maíz rellena de salmón al pastor con piña rostizada, cebolla morada, cilantro y aguacate.	
TACOS DE ARRACHERA (3 pzas.).....	\$195.00
Tortilla de maíz rellena de arrachera, cebolla caramelizada, cilantro y aguacate.	
TACOS DE RIB-EYE (3 pzas.).....	\$215.00
Tortilla de maíz rellena de ribeye estilo Tijuana con frijoles de la olla, guacamole y alioli de chile manzano.	
TACOS DE LENGUA (3 pzas.).....	\$215.00
Tortilla de maíz rellena de lengua, acompañado de cebolla y cilantro.	
TACOS DE CARNITAS (3 pzas.).....	\$135.00
Tortilla de maíz rellena de carnitas de cerdo acompañado de cebolla y cilantro.	
TACOS DE CAMARÓN (3 pzas.).....	\$195.00
Tortilla de maíz rellena de camarón guisado en adobo y epazote en una costra de queso con alioli de morita, aguacate y cebolla morada.	
HAMBURGUESA.....	\$280.00
180 grs. de carne de res con lechuga, jitomate, cebolla, toino y volcán de queso acompañado de papas a la francesa.	
TABLA DE QUESOS DE LA REGIÓN.....	\$280.00
Variedad de quesos regionales frescos y maduros acompañados de ate de membrillo, frutos rojos, miel y nuez caramelizada.	

ENTRADAS

GUACAMOLE CON CASTACAN.....	\$280.00
Guacamole con pico de gallo coronado de carnitas de cerdo estilo yucateco (120 grs.) acompañado de totopos.	
GORDITA QUERETANA.....	\$50.00
De maíz quebrado, rellena de carnitas (50 grs.) cubierta de lechuga rallada y queso.	
TOSTADA ARRIERA (VG).....	\$80.00
Tostada artesanal con frijoles refritos, ensalada de nopales, queso fresco, crema y verdura encurtida de la casa.	
TLAYUDA (1 pza.).....	\$280.00
Crujiente tortilla artesanal oaxaqueña con frijoles, cecina (75 grs.), chorizo (75 grs.) y chicharrón con quesillo, jitomate y aguacate, acompañada de verduras encurtidas de la casa.	
VOLCÁN ARRACHERA (1 pza.).....	\$95.00
Tostada artesanal con frijoles refritos, arrachera (50 grs.), costra de queso acompañada de cebolla encurtida y aguacate.	
PANUCHO DE COCHINITA (1 pza.).....	\$55.00
Masa de maíz frita cubierta de cochinita pibil (50 grs.) acompañada de cebolla encurtida, salsa cremosa de camote y alioli de habanero.	
HUARACHE (1 pza.).....	\$110.00
Masa de maíz frita con frijoles refritos, queso fresco, lechuga, bañado en salsa verde o roja con crema.	
COMPLEMENTOS	
Arrachera (100 grs.).....	\$90.00
Cecina (100 grs.).....	\$90.00
Pollo (90 grs.).....	\$35.00
Chorizo (100 grs.).....	\$30.00
Carnitas (150 grs.).....	\$80.00
TUÉTANOS CON SOPES DE RIB-EYE.....	\$310.00
3 pzas. de sopecitos con frijoles refritos cubiertos con rib-eye (150 grs.), queso ranchero y cebolla encurtida, acompañados con 2 pzas. de tuétanos.	
AGUACHILE DE MARACUYÁ (CR).....	\$270.00
Camarón (150 grs.) en aguachile de maracuyá, con pepino, aguacate, cebolla y especias acompañado de tostadas.	



ENSALADAS

ENSALADA INSURGENTE (VG).....	\$195.00
Mezcla de arúguas y espinacas con betabel rostizado, de membrillo, cacahuete, queso azul con vinagreta de vino tinto.	
ENSALADA LA NACIÓN (VG).....	\$195.00
Mezcla de lechugas con supremas de naranja, fresa, manzana, arándano, higo, nuez y queso de cabra con vinagreta de frutos rojos.	

SOPAS

CONSOMÉ DE POLLO.....	\$120.00
Caldo de pollo con arroz, zanahoria, papa, aguacate, garbanzo y pollo deshebrado.	
SOPA DE FIDEO SECO (VG).....	\$135.00
Fideo guisado a los 3 chiles acompañado de queso, crema, aguacate y cilantro.	
SOPA DE TORTILLA (VG).....	\$120.00
Caldillo de la casa con tortilla crujiente, queso ranchero, crema, aguacate, chicharrón y chile pasilla tostado.	
CREMA DE ELOTE (VG).....	\$120.00
Con un toque picante y acompañada de palomitas de maíz.	

PASTAS

LASAGNA DE MOLE.....	\$235.00
Lasagna rellena de pollo, queso y bañada con tradicional mole queretano, ajonjolí y crema.	
FETUCCINI ALFREDO CON CAMARÓN.....	\$260.00
Pasta fetuccini con cremosa salsa Alfredo al vino blanco, camarón (150 grs.), con champiñón, jamón y queso parmesano.	
RISOTTO DE RIB-EYE.....	\$265.00
Risotto al vino tinto con champiñón, espárragos y parmesano con rib-eye (150 grs.)	

TRADICIONALES

SAMPLER DE MOLES.....	\$210.00
4 pzas. de enmoladas rellenas de queso con nuestros 4 moles: pipián, encacahuatado, queretano y negro, cubiertas de ajonjolí, crema y queso.	
ENCHILADAS QUERETANAS.....	\$160.00
3 pzas. en tradicional adobo queretano, rellenas de queso, cubiertas de crema y queso, acompañadas de papa, zanahoria y verdura encurtida con chile jalapeño.	

MARISCOS

CAMARONES AL GUSTO.....	\$265.00
Camarones (150 grs.) a elegir el estilo: diablo, ajillo, mojo de ajo, acompañados de arroz y ensalada.	
TOSTADA KOSOLI DE CAMARÓN (3pzas.).....	\$220.00
Tostada cubierta de camarón desnaturalizado (75 grs.) con pepino, mango, jalapeño, arúgula y aguacate con un toque de salsa macha de la casa.	
TOSTADA DE ATÚN (3pzas.).....	\$220.00
Tostada cubierta de atún (40 grs.) en salsa ponzu, aderezo morita, piña rostizada, pepino y cubierta de poro frito.	

ESPECIALIDADES

SALMÓN AL PIPIÁN.....	\$380.00
Salmón (200 grs.) bañado en pipián sobre puré de chícharo, pepita y pistache salteados acompañado de espárragos.	
CAMARONES ENCACAHUATADOS (DT).....	\$290.00
Camarón (150 grs.) en salsa de cacahuete de la casa, acompañados de arroz	
LENGUA EN SALSA VERDE.....	\$390.00
Lengua (160 grs.) en salsa verde de la casa.	
COSTILLAS CON VERGDOLAGAS.....	\$230.00
Costillas de cerdo (250 grs.) en salsa verde con verdolagas, acompañadas de frijoles de la olla.	
CHILE DEL SUR.....	\$270.00
Chile ancho relleno de camarón (200 grs.) y costra de queso sobre salsa de frijol.	
MILANESA NAPOLITANA.....	\$280.00
Milanesa de pollo empanizada cubierta de salsa pomodoro, jamón, queso y aceitunas acompañada de papas gajo y ensalada.	

DE LA PARRILLA

ARRACHERA (300 grs.) (DT).....	\$360.00
Acompañada de cebollitas asadas y chiles toreados.	
RIB-EYE (400 grs.) (DT).....	\$650.00
Acompañado de cebollitas asadas y chiles toreados.	
MOLCAJETE.....	\$550.00
Combinación de arrachera (150 grs.), rib-eye (150 grs.), cecina (150 grs.), chorizo (100 grs.) con queso panela asado, nopal asado, cebollitas cambray y chiles toreados sobre una cama de chilaquiles.	
TAMPIQUEÑA (250 grs.) (DT).....	\$395.00
Filete a la parrilla acompañado de enmolada, arroz y guacamole.	
FAJITAS DE POLLO.....	\$260.00
Pollo al grill (160 grs.) sazonado y acompañado con pimientos y cebolla morada.	
PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA.....	\$260.00
200 grs. al grill acompañada de verduras salteadas y papas gajo.	

MENÚ INFANTIL

ARRACHERA INFANTIL.....	\$180.00
150 grs. de arrachera acompañada de papas a la francesa.	
HAMBURGUESA INFANTIL.....	\$180.00
Hamburguesa con 100 grs. de carne, jitomate, lechuga, jamón y queso, acompañada de papas a la francesa.	
PIZZA INFANTIL.....	\$130.00
A elegir: hawaiana y pepperoni.	
PASTA INFANTIL.....	\$90.00
Pasta (120 grs.) a elegir estilo: Pomodoro, Alfredo o Al Burro.	

(Menú infantil exclusivo para menores de 10 años)

COMPLEMENTOS

PAPA AL HORNO CON CREMA Y JAMÓN.....	\$65.00
ESQUITES ESQUINEROS SALTEADO EN AJO Y CHILE DE ÁRBOL.....	\$65.00
ESPINACAS A LA CREMA.....	\$65.00
VEGETALES DE LA CASA (PAPA CAMBRAY, NOPALES, CEBOLLA, CHILES TOREADOS).....	\$65.00

ALIMENTOS CRUDOS (CR)
ALIMENTOS CON TÉRMINO (DT)
ALIMENTOS VEGETARIANOS (VG)

POSTRES

FLAN DE LA CASA CON CAJETA.....	\$110.00
Flan de cajeta casero acompañado con helado de vainilla.	
PAN DE ELOTE.....	\$110.00
Panqué de elote acompañado de crema de mezcal y helado.	
PASTEL DE ZANAHORIA.....	\$110.00
Tradicional panqué de zanahoria acompañado de helado.	

PASTEL DE CHOCOLATE.....	\$110.00
Pastel de triple chocolate acompañado de helado de chocolate.	
ATE CON QUESO.....	\$100.00
HELADO PEDO DE MONJA (4 oz.).....	\$90.00
HELADO DE LA CASA.....	\$110.00
Sabor a elegir: vainilla y chocolate.	



Plaza de Armas No. 10, Col. Centro CP. 76000
Santiago de Querétaro, Qro.

@lanacion.queretaro | @hotelplazadearmasqro

Reservas Restaurant: 446 291 0947

Reservas Hotel Plaza de Armas: 442 191 2866