

SOLAR DE LAS ANIMAS

HOTEL • TEQUILA • JALISCO • Mx.

BOTANAS / SNACKS

GUACAMOLE GF	\$205.00
Totopos de Maíz Azul y Blanco / <i>Blue & White corn Tortilla Chips</i>	
PAPAS GAJO	\$95.00
Con Aderezo Cremoso de Chile Güero / <i>Potato wedges with Creamy Yellow Chili dressing</i>	
PAPAS SARATOGA GF	\$95.00
Sazonadas con Sal Ahumada / <i>Homemade</i> <i>Potato Chips, seasoned with, Smoked Salt</i>	
BASTONES DE JICAMA GF VEG	\$80.00
Chamoy de Jamaica / <i>Jicama sticks with</i> <i>hibiscus sweet & sour sauce</i>	
PALOMITAS DE CAMARÓN	\$225.00
Mayonesa de Chiltepin / <i>Shrimp Fritters With spicy dressing</i>	

SOPAS / SOUPS

CALDO TLALPEÑO GF	\$110.00
Pechuga de Pollo, Garbanzos, Arroz y Queso / <i>Tlalpeño Soup, Chicken Breast, Chickpeas, Rice & Cheese</i>	
SOPA DE TORTILLA AZTECA GF	\$110.00
Aguacate, Chile Pasilla y Crema Fresca / <i>Tortilla Soup with Avocado, Pasilla Chili & Sour Cream</i>	
CREMA DE QUESO ADOBERA	\$125.00
Gelificado de Agave cocido y Crotón hecho en Casa / <i>Adobera Cheese cream soup Served with Cooked Agave</i> <i>Jelly & Homemade Crouton</i>	
CREMA DEL DÍA	\$110.00
La recomendación del Día con los ingredientes de temporada / <i>Recommen dation of the day with</i> <i>seasonal ingredients</i>	

CEVICHEs / TOSTADAS

TOSTADAS DE ATÚN FRESCO GF	\$245.00
Atún del Pacífico con Salsa de Aguacate y Anjonjolí <i>Fresh Tuna Tostadas Pacific Sea Tuna with Avocado</i> <i>Sauce & Sesame seed</i>	
AGUACHILE NEGRO DE CAMARÓN GF	\$235.00
Recado Negro, Cebolla Morada y Brotes Orgánicos <i>Black mix of spices, Red Onion & Microgreens</i>	

ENTRADAS CALIENTES / APPETIZERS

QUESO PANELA ASADO GF	\$160.00
Marinado en hierbas frescas y Salsa Verde <i>Pan-seared Fresh Cheese Married with fresh herbs &</i> <i>Green Tomatillo Sauce</i>	
QUESO FUNDIDO SA GF	
Mezcla de Quesos acompañado de tortillas miniatura <i>Melted Cheese mix accompanied by mini corn tortillas</i>	
Natural / <i>Plain</i>	\$120.00
Champiñones / <i>Mushrooms</i>	\$160.00
Chistorra / <i>Spanish Sausage</i>	\$160.00
TACOS DE CANGREJO DE CONCHA SUAVE /	
<i>Softshell Crab Tacos</i>	
Ensalada de col dulce / <i>Sweet cabbage salad</i>	\$195.00

ENSALADAS / SALADS

ENSALADA SOLAR DE LAS ANIMAS GF	\$125.00
Lechugas mixtas, Jitomate, Queso panela y Tortilla adobada frita con aderezo de Mezontle / <i>Mixed Lettuce, Tomato, Fresh</i> <i>Cheese, Spicy Fried Tortilla & Hearth of Agave dressing</i>	
ENSALADA CESAR / Caesar salad	\$175.00
La tradicional ensalada al estilo Tijuana / <i>The traditional Tijuana-style salad</i>	
Con Pollo: (extra al precio) / <i>Chicken</i>	\$40.00
Con Camarones: (extra al precio) / <i>Shrimps</i>	\$50.00
ENSALADA VERDE CON NUEZ GARAPIÑADA GF	
<i>Y MANDARINA / Green salad with sugared pecans and tangerine</i>	
Aderezo Citrico / <i>Citrus Dressing</i>	\$145.00

AUTENTICA CENADURÍA DE JALISCO INTERPRETADAS A NUESTRO ESTILO

TORTA AHOGADA	\$179.00
Rellena de Carnitas de Cerdo y bañada con Salsa de Jitomate / <i>Torta Ahogada La Antigua Casona- Style, Stuffed with Pork</i> <i>Carnitas and topped with Tomato Sauce</i>	
FLAUTAS DE PAPA Y REQUESÓN GF	\$160.00
Presentadas con su salsa de tomate ligera / <i>Potato & Curd</i> <i>Cheese Fried Tacos, presented with light tomato sauce</i>	
FLAUTAS DE BARBACOA GF	\$25000
Presentadas con su salsa de tomate ligera / <i>Shredded Beef</i> <i>Fried Tacos, presented with light tomato sauce</i>	
CARNE EN SU JUGO GF	\$250.00
Preparada con tocino, cebollas y frijoles de la olla / <i>Jalisco style beef stew, accompanied with bacon, onions & beans</i>	

GF Gluten Free **VEG** Ovo Lacteo Vegetariano

Estamos comprometidos con el medio ambiente, este menú contiene ingredientes de origen local y orgánico en lo posible. En caso de tener algún tipo de alergia en alimentos, por favor indíquelo a su mesero. Precios en Pesos Mexicanos. Incluye 16% de IVA.
We are committed to the environment, this menu contains locally sourced ingredients and organic where possible. If you have any allergies to food, please indicate to your waiter.
Prices are in Mexican Pesos, 16% Tax Included.

SOLAR DE LAS ANIMAS

HOTEL • TEQUILA • JALISCO • Mx.

MOLES / MOLE SAUCES

MOLE NEGRO CEREMONIAL DE OAXACA CON PECHUGA DE POLLO	\$280.00
<i>Ceremonial black mole from Oaxaca with chicken breast</i>	
MOLE NEGRO CEREMONIAL DE OAXACA CON FILETE DE RES	\$395.00
<i>Ceremonial black mole from Oaxaca with beef tenderloin</i>	
MANCHAMANTELES VIRREINAL CON PECHUGA DE POLLO	\$250.00
<i>Sweet & sour mole with chicken breast</i>	
MOLE ROSA DE GUERRERO CON PECHUGA DE POLLO	\$280.00
<i>Pink mole sauce from guerrero with chicken breast</i>	

PLATOS FUERTES / MAIN COURSES

ARRACHERA DE RES CALIDAD ANGUS AL GRILL 300 grs / <i>Angus beef flank steak 10 oz.</i>	\$550.00
<i>papas gajo y salsa de tequila y agave / Potato wedges, Agave & Tequila Sauce</i>	
VACÍO DE RES CALIDAD ANGUS AL GRILL 300 grs. / <i>Angus flap beef steak 10 oz.</i>	\$590.00
<i>Papas gajo y salsa de tequila y agave / Beef Tenderloin Steak Centenario 7oz</i>	
FILETE DE RES CENTENARIO 220 grs. / <i>beef tenderloin steak centenario 7oz</i>	\$420.00
<i>Puré de Camote y Cebollas Fritas / Mashed Sweet Potato & Fried Onions</i>	
TACOS DE VACÍO DE RES ANGUS / GF	\$475.00
<i>Angus flap beef tacos</i>	
<i>Hechos con masa colorada y salsas del molcajete / Red Tortilla & Traditional mexican sauces</i>	
PUNTAS DE ARRACHERA CON GUACAMOLE Y FRIJOLES REFRITOS / GF	\$405.00
<i>Flank steak beef tips with guacamole & fried beans</i>	
<i>De Pollo / Chicken Tips</i>	\$280.00
<i>De Camarón / Shrimp Tips</i>	\$380.00
CAMARONES ZARANDEADOS AL TEQUILA	\$399.00
<i>Arroz Salvaje y Ensalada Fresca / Shrimps with Tequila Essence Wild Rice & Fresh Salad</i>	

ESPECIALIDADES INTERNACIONALES

CLUB SANDWICH GF	\$199.00
<i>Con Papas gajo / With Potato wedges</i>	
HAMBURGUESA SOLAR DE LAS ANIMAS GF	\$280.00
<i>Carne Angus, guacamole y cebolla caramelizada / Angus Beef, Guacamole & Caramelised onions</i>	

DIRECTO DEL OCÉANO PACIFICO / FROM THE PACIFIC SEA

PESCA DEL DÍA (220 GRS) / GF	\$395.00
<i>Catch of the day (7 oz)</i>	
<i>Filete al Horno con parmentier de zanahoria y pimientos / Baked Fish Fillet with carrots & bell pepper parmentier</i>	
SPAGHETTI CON MARISCOS /	\$225.00
<i>Spaghetti al frutti di mare</i>	
<i>Camarón, Pulpo, mejillón & Salmón / Shrimp, Octopus, Mussels & Salmon</i>	

ESPECIALIDADES DE OTRAS REGIONES DEL PAÍS

CAMARONES AL COCO CON SALSA DE MANGO Y HABANERO / <i>Shrimps with coconut, mango &</i>	\$410.00
<i>Arroz salvaje y Ensalada Fresca / Wild Rice & Fresh Salad</i>	
TACOS DE COCHINITA PIBIL AUTENTICA	\$285.00
<i>Cebollas encurtidas y Salsa X-nipec / Authentic Cochinita Tacos from Yucatán</i>	
<i>Pickled Onions & X-nipec Sauce</i>	

GF Gluten Free **VEG** Ovo Lacteo Vegetariano

Estamos comprometidos con el medio ambiente, este menú contiene ingredientes de origen local y orgánico en lo posible. En caso de tener algún tipo de alergia en alimentos, por favor indíquelo a su mesero. Precios en Pesos Mexicanos. Incluye 16% de IVA.

We are committed to the environment, this menu contains locally sourced ingredients and organic where possible. If you have any allergies to food, please indicate to your waiter.