



TRAVESÍA

RESTAURANTE



Bienvenidos a Travesía

En nuestro restaurante nos enorgullece ofrecerle una experiencia gastronómica única. Queremos informarle que los gramajes indicados en nuestro menú corresponden al peso de los alimentos antes de su cocción, asegurando la precisión y calidad en cada plato.

Además, trabajamos exclusivamente con ingredientes de denominación de origen y de la más alta calidad, seleccionados cuidadosamente para realzar el sabor y autenticidad de nuestras recetas.

Para garantizar una experiencia óptima, todos nuestros platos se preparan al momento, brindándole frescura y sabor excepcionales en cada bocado.

¡Gracias por elegirnos y disfrutar de nuestra pasión por la cocina!

Carta Otoño - Invierno

Una aventura de sabores en Xalapa.

Entradas

Pan Tomate

\$139

Crujiente pan de la casa ligeramente tostado, untado con tomate fresco martajado, un toque de aceite de oliva virgen extra y cubierto con finas lonjas de jamón serrano. (3 piezas).

Tostas de Salmón

\$192

Láminas de salmón curado en café por 16 hrs. Montadas sobre tostas de pan de la casa, untadas con queso de cabra, jamón serrano, parmesano, nuez y un toque de miel. (3 piezas).

Croquetas de Jamón Serrano

\$199

Elaboradas con una salsa bechamel mezclada con jamón serrano y queso gouda, en un triple rebozado, parmesano laminado y flor de bugambilias. (4 piezas).

Mejillones al Vino Blanco

\$195

Mejillones cocinados al vapor en una reducción de vino blanco, ajo, perejil y mantequilla. Servidos con su jugo natural y un toque de limón. (200 g).

Gambas al Ajillo

\$235

Camarones salteados en aceite de oliva extra virgen con un mirepoix de ajo dorado, un toque de chile de árbol, perejil fresco y vino blanco. Servidos con limón asado. (200 g).

Pulpo al Ajillo

\$280

Pulpo salteado en aceite de oliva extra virgen con un mirepoix de ajo dorado, un toque de chile de árbol, perejil fresco y vino blanco. Servidos con limón asado. (200 g).

Tablas

Tabla Botanera de Serrano

\$150

Delicioso jamón serrano de en finas lajas (50 g) mix de semillas y nueces (25 g).

Tabla de Jamón Serrano (100g)

\$250

Delicioso jamón serrano en finas lajas, ideal para compartir y acompañar.

Tabla Española (400g)

\$349

Fina selección de charcutería española: jamón serrano, chorizo de pamploña, salami y salchichón extras de Cataluña. Acompañadas de un mix de semillas y nueces con un toque de miel.

Tabla di Formaggi

\$349

Queso gouda, jamón serrano, parmigiano, pepperoni, queso de cabra con miel y pepita, salchichón, fresas, cacahuete tostado acompañado de focaccia.

Tabla di Formaggi e Frutta

\$549

Acompañado con queso Brie, salami de Cataluña, moras azules, emmental, uvas y zarzamoras.

Ensaladas

Ensalada Mediterránea **\$197**

Mezcla fresca de espinacas con dátiles dulces, nuez troceada, corazones de palmito, piñones blancos tostados, coronada con queso Brie y un aliño de aceite de oliva extra virgen.

Ensalada de Burrata **\$197**

Lechuga, espinacas, jitomates cherry, corazones de palmito y plumas de cebolla morada, aderezados con aceite de oliva extra virgen. Servida con una cremosa burrata.

Ensalada Travesía Invernal **\$197**

Lechuga orejona, queso brie, arándanos, nuez, manzana , fresa , germen de alfalfa y pera al vino tinto; acompañado con una vinagreta de dátil.

Ensalada Caprese Invernal **\$197**

Ensalada Italiana al estilo Travesia, hecha con una base de tomates frescos, melocotones asados y queso mozzarella.

Sopas & Cremas

Sopa di Fungi **\$125**

Fondo de caldo de pollo infusionado con epazote y un toque de chipotle, que envuelve un sabroso mix de hongos salteados, crujiente tocino y suaves perlas de queso de cabra.

Crema de Tomate **\$125**

Predominando el sabor del tomate rostizado junto tropezos de queso azul, aromatizado con perlas de albahaca.

Sopa de Cebolla **\$145**

Cebolla finamente cortada y caramelizada unida a un fondo de res de larga cocción con un toque de oporto y vinagre balsámico acompañada de un crocante de pan hecho a mano en casa gratinado con queso gouda.

Pastas

Hechas a mano 200 g y terminadas con parmigiano reggiano rallado.

Al Burro

\$155

Salteado en mantequilla, cebolla con un confite de ajo y coronada con perejil fresco.

Pomodoro

\$160

Elaborada con tomates maduros horneados y aromatizada con hierbas finas.

Arrabiata

\$160

La intensidad del peperoncino y lo encantador de nuestra pomodoro casera.

Pesto

\$185

Aceite de oliva con albahaca fresca y cacahuate tostado, que aportan aroma y textura, además de queso parmigiano para ese sabor intenso.

Ai Tre Formaggi

\$235

Pasta artesanal con la cremosidad y carácter de tres joyas lácteas de tradición francesa: Gruyère, Comté y Raclette. Junto con un toque de kirsch

Alfredo Trufada

\$199

Una delicia cremosa al estilo Travesía elaborada a base de mantequilla y leche, con aceites de trufas negras y blancas

Boloñesa Italiana Tradicional

\$235

Pasta fetuccini al dente, servida con una tradicional salsa boloñesa de res, cocinada lentamente con jitomate, vino tinto, finas hierbas y un toque de parmesano.

Lasaña de Carne Angus y Chorizo Español \$235

Capas de pasta fresca intercaladas con un ragú de carne molida Angus, tocino ahumado y chorizo español, sazonado con nuez moscada y hierbas aromáticas. Bañada en pomodoro casero de tomates maduros y gratinada con queso raclette fundido, que aporta un toque intenso y cremoso.

Ravioles de pato y mascarpone a la Grand Marniere \$253

Ravioles artesanales rellenos con un suave confit de pato, queso mascarpone y vegetales; bañados en una sedosa reducción de Grand Marnier, Amaretto y jugo de naranja ; coronado con nuez y parmigiano.(8 pzas).

Ravioles de Duxel di Fungi

\$185

Pasta fresca elaborada a mano, rellena con un duxelle de portobello salteado con mantequilla y ajo servidos con una cremosa salsa jerez.(8 pzas).

Extras 100 g c/u

Jamón serrano	\$99	Pulpo	\$99	Mejillones al Vino Blanco	\$99
Salmon	\$99	Molida de res	\$99	Tocino	\$69
Camarón	\$99	Fajitas de Pollo	\$69		

Fondue

Porción para 2 personas (250 g). Todos nuestros fondues se elaboran con quesos importados con D.O. (Incluye pan)

Schweizer Fondue (Fondue Suizo)	\$595	
Tradicional fondue suizo con queso gruyère, emmental, comté y kirsch.		
Blaues Fondue (Fondue Azul)	\$560	
Queso azul, gruyère y parmigiano con vino blanco.		
Grunes Fondue (Fondue Verde)	\$535	
Queso gouda, gruyère, espinacas y corazones de alcachofa finamente picados.		
Rose Fondue (Fondue Rosa)	\$395	
Queso gruyère y gouda con vino tinto.		
Brie Fondue	\$495	
Queso brie, gruyère y gouda con vino blanco.		
Garnelen Fondue (Fondue de Camarones) Natural o ajillo		\$560
Queso comté, gruyère y camarones.		
Rindfleisch Fondue (Fondue de Res)	\$560	
Queso gruyère, comté y laminas de roastbeef.		
Fondue Trufado	\$535	
Queso gruyère, raclette y gouda, con aceite de trufas negras, portobello y champiñones.		

Extras 100 g c/u

Nueces picadas	\$45	Camarones	\$99
Almendras garapiñadas picadas	\$45	Roast Beef	\$99
Laminas de pera al vino tinto	\$85	Corazones de alcachofa	\$89
Pulpo	\$99	Esparragos	\$89
Salmón	\$99	Filete de res	\$99
Fajitas de pollo	\$65	Mix de frutas	\$99
Carnes Frias (jamon serrano, chorizo pamplona y salami)	\$99		

Baguettes, Emparedados y Hamburguesas.

Empanada de Marlin a la Vizcaína \$165

Hojaldre dorado y crujiente, relleno de marlín ahumado a la vizcaína, con pimientos, jitomate, alcaparras y aceitunas.

Emparedado de Salmón \$215

Salmón fresco acompañado de queso de cabra, jitomates cherry's y una vinagreta de mostaza Dijon con miel, servido en pan artesanal con semillas, acompañado de papas a la francesa.

Roast Beef Baguette \$245

Roast beef marinado por 48 horas en cerveza oscura, servido en baguette artesanal con queso Emmental fundido y mix de hojas frescas.

Hamburguesa de Res \$235

Jugosa hamburguesa de res (200 g), cocinada y servida en pan brioche casero, queso gouda fundido. Jitomate, lechuga orejona, cebolla caramelizada y coronada con un pepinillo artesanal. Acompañada de nuestra exclusiva mermelada de tocino, que aporta un contraste dulce y ahumado irresistible y papas a la francesa.

Hamburguesa de Pechuga \$195

Jugosa hamburguesa de pechuga de pollo (200 g), cocinada y servida en pan brioche casero, queso gouda fundido. Jitomate, lechuga orejona, cebolla caramelizada, alioli y coronada con un pepinillo artesanal, acompañada de papas gajo.

Orden de Papas a la Francesa o Gajo (300g) \$89

Orden de Aros de Cebolla (150g) \$89

Boneless (10 pzs/2 salsas) \$198 Solo área de bar y terraza

Trozos de pechuga de pollo sin hueso, marinados y empanizados hasta lograr un dorado perfecto, Crujientes por fuera y tiernos por dentro, se sirven acompañados de la salsa de tu elección: Búfalo, BBQ Jack, Mango habanero o ajo parmesano. *(Pollo libre de hormonas y esteroides).*

Nuggets (12 pzs) \$179 Solo área de bar y terraza

Pechuga de pollo crujiente por fuera y jugosa por dentro, Servidos con papas francesas fritas. *(Pollo libre de hormonas y esteroides).*

Fish & Chips \$199 Solo área de bar y terraza

Crujiente filete de pescado blanco (200 g) rebosado en una ligera tempura de cerveza artesanal, acompañado de papas gajo, aderezo casero de tártara y gajos de limón fresco.

Fuertes

Róbalo a la Plancha o al Ajillo \$335

Posta de róbalo (220 g) sellada con aceite de oliva, sal y pimienta acompañada con verduras salteadas, papa cambray, espárragos y zanahorias.

Pechuga de Pollo a la Plancha o al Ajillo \$270

Filete de pechuga de pollo (250 g) sellada con aceite de oliva, sal y pimienta acompañada con verduras salteadas, papas francesas y ensalada mixta.

Salmón a la Mantequilla \$360

Posta de salmón (200 g) sellada a la mantequilla, con sal y pimienta acompañada con puré de camote y espinacas salteadas con ajo y un toque de vino blanco.

Filete de Res a la Pimienta \$348

Jugoso filete de res (220 g), bañado en una cremosa salsa de pimienta negra recién molida. Acompañado de un suave puré de papa con queso Gouda derretido, espárragos al dente y zanahorias glaseadas

Salmón al Oporto \$460

Posta de salmón (200 g) sellada en mantequilla y aceite de oliva terminado en el horno, bañado con una reducción de oporto, acompañado de puré de papa horneado, espárragos, zanahorias y tomates cherry salteados, decorado con el mix de hojas.

Milanesa de Pollo a la Rockefeller \$295

Crujiente milanesa de pechuga de pollo bañada con una sedosa salsa de espinacas, tocino y queso gratinado, inspirada en la clásica preparación Rockefeller. Una combinación irresistible entre lo dorado y lo cremoso, servida con guarnición de puré de papa y vegetales salteados.

Pulpo Español a la Gallega (500g) \$580

Tiernos trozos de pulpo cocidos, servidos sobre papas al vapor, con un toque de pimentón ahumado, granos de sal de mar y un generoso chorrito de aceite de oliva extra virgen.

Roulette de Pollo Travesía en Crema de Parmigiano \$295

Roulette de Pechuga de pollo, rellena con queso emmental fundido y jamón serrano. servida con una crema de parmigiano, acompañada de una ensalada de frutos rojos con tomates Cherry a la vinagreta.

Rib Eye al Vino Tinto o Natural \$629

Corte de rib-eye Black Angus (300 g) bañado con reducción de vino tinto y fondo de hueso de larga cocción, acompañado de guarniciones de zanahoria, espárragos, puré de papa de la casa con gouda y puré de camote.

Pechuga Hojaldrada Rellena de Espinacas y Queso Raclette \$320

Suave pechuga de pollo rellena con espinacas frescas y cremoso queso raclette, envuelta en fina masa de hojaldré horneada hasta lograr un dorado perfecto, acompañada de papas cambray a las finas hierbas y ensalada de espinacas arúgula frutos rojos y jitomates cherry a la vinagreta.

Especiales Travesía

Ora King a la Mantequilla

\$649

Al Oporto

\$749

Posta de Ora King (200 g) sellada a la mantequilla con sal, pimienta, espinacas salteadas con ajo, un toque de limón, espárragos, zanahorias y patatas cambrey salteadas.

Wagyu a la Plancha o al Vino Tinto \$1,700

Wagyu australiano (Ribe eye) a la plancha (300 g) acompañado con puré de papa y verduras salteadas, espárragos y zanahorias; o bañado con reducción de vino tinto y fondo de larga cocción

Filete Wellington (220g)

\$569

Clásico filete de res sellado al punto, cubierto con duxelle de champiñones y envuelto en una fina capa de jamón serrano y crujiente hojaldre dorado al horno. Se sirve con una salsa demi-glacé de vino tinto, acompañado de guarniciones de temporada. Este platillo emblemático combina sofisticación, sabor y técnica en cada bocado.

Montesco de Venado y Ciruela

\$649

Lomo de venado cocido en sous vide por 2hrs, terminado con un glaseado de mantequilla con sal y pimienta, servido sobre pure de zanahoria, bañado en una reducción de ciruelas, arandanos y licor de fresas, que da vida a una intensa poivrade aux baies. Un plato elegante, de sabores profundos y equilibrio sutil.

Cordero a las Finas Hierbas o al Vino tinto (330g)

\$649

Rack de cordero untado en mostaza Dijon y cubierto con finas hierbas romero, tomillo y perejil, horneado. Se acompaña de puré de papa rústico y vegetales asados al horno; o bañado con reducción de vino tinto y fondo de larga cocción.



Tiempo de preparación: 30 a 35 min



TRAVESIA

RESTAURANTE



Extras a tus platillos

100 g c/u

Jamón serrano	\$99	Pulpo	\$99	Mejillones	\$99
Salmón	\$99	Molida de res	\$99	Tocino	\$69
Camarón	\$99	Roast Beef	\$69		

30 g c/u

Parmesano	\$30	Salami	\$30	Aceitunas Negras	\$30
Azul Danés	\$75	Pepperoni	\$30	Alcaparras	\$30
Chorizo	\$30	Salchichón	\$30	Salchicha Italiana	\$30
Champiñon	\$30	Mozzarella Extra (100g)	\$40	Quesos Premiun Extra (100g)	\$99

Postres

Brownie

\$70 con extra helado \$95

Brownie artesanal, denso y húmedo, elaborado con una mezcla de chocolates y terminado con azúcar glass y frutos rojos.

Helado de Vainilla

\$75

Clásico helado de vainilla acompañado de crema batida, trozos de galleta Oreo y un generoso toque de jarabe de chocolate Hershey's.

Pan de Elote

\$88 con extra helado \$115

Tradicional pan de elote, horneado al punto para lograr una textura suave y húmeda, con el dulzor natural del maíz. Servido tibio, ideal para acompañar con café y helado.

Tarta de Temporada

\$125

Elaborado con puré natural (fruta de Temporada) y un toque de canela especiada. Suave y cremoso, horneado sobre un crocante sablee.

Tiramisú

\$195

Tradicional postre italiano a base de soleta; espresso y mascarpone en finas capas; toda una verdadera delicia.

Brie Hojaldrado con Pera al Tinto

\$335

Petite \$182

Pera al vino tinto con queso brie envuelto en hojaldrado y hecho en el horno, acompañado de compota de fresa y vino blanco además de nueces garapiñadas.

Crema Catalana

\$125

Tradicional crema española con sutil aroma de canela y cáscara de limón, servida con una fina capa de caramelo flameado que se quiebra al primer toque.

Ate con Queso Parmigiano

\$95

Clásica combinación México-Española que celebra el equilibrio entre lo dulce y lo salado; suave ate (100 g) de membrillo acompañado de queso Parmigiano madurado (50 g), de textura cremosa y sabor delicadamente ahumado.

Calidad de Nuestras Carnes y Pescados

Salmón Ora King

Criado en las puras y frías aguas de Nueva Zelanda, es considerado el mejor del mundo por su excepcional calidad y sabor. Su carne, de un vibrante tono anaranjado, posee un marmoleo natural que lo hace más jugoso y untuoso que cualquier otro salmón, ofreciendo una textura delicada y un sabor profundo con notas sutilmente dulces.

Wagyu Australiano

Criado en tierras australianas bajo estrictos estándares de calidad, este corte destaca por su marmoleo excepcional MS (Beef Marbling Score) 6-7+ , que le confiere una textura inigualable y un sabor profundo, con matices mantequillosos que se funden en el paladar.

Filete Premium de Res

Seleccionado por su marmoleo y ternezas excepcionales. Sellado a la perfección para conservar su jugosidad y sabor profundo, y cocinado al término de su preferencia. Ideal para los paladares más exigentes, este filete representa lo mejor de la carne en su máxima expresión.

Pierna y Rack de Venado

Corte de venado más apreciado. Se obtiene del corte de las costillas adheridas al semiespinazo, a las cuales se les retira la grasa, de máxima calidad en carnes grass fed de Nueva Zelanda, calificada por 7 Estandares de Clasificación. Los venados se crían en granjas, lo que aporta un sabor suave superior al de venado salvaje y una terneza. Los animales se crían de forma natural, sin hormonas agregadas ni antibióticos en los campos abiertos de Nueva Zelanda. Se alimentan 100% de pastoreo, y son sacrificados a menos de 3 años de edad para garantizar la ternura.

Rack de Cordero

Alimentado puramente de pastoreo (hierba dulce y trébol), estando al aire libre en todas las estaciones. Se seleccionan las razas Romney y Perendale, resultando en un rack de cordero jugoso, tierno, de sabor naturalmente delicioso. Certificado HALAL.

Las carnes que ofrecemos bajo el sello Pasture Fresh de Specialty Meats provienen de Nueva Zelanda y están certificadas bajo 7 rigurosos estándares de clasificación, que garantizan una experiencia gastronómica superior:

1. Madurez A-grade

Animales jóvenes (menos de 12 meses en cordero) para una textura más tierna y sabor delicado.

2. Libre pastoreo todo el año

Criados al aire libre con un máximo de 12 animales por hectárea, respetando su ciclo natural.

3. 100 % Grass-Fed

Alimentación exclusiva de pastos, incluso en invierno (heno), sin granos ni suplementos industriales.

4. Sin hormonas, antibióticos ni OMG

Carne pura, saludable y libre de cualquier aditivo artificial.

5. Certificación Halal & Bienestar animal

Procesos que aseguran respeto, ética y cumplimiento de normas internacionales.

6. Clasificación por tamaño y calidad

Estándares estrictos de corte y gramaje para una cocción y presentación perfectas.

7. Razas selectas

Cordero: Romney / Perendale
Res: Angus / Hereford
Elegidas por su excelente marmoleo, sabor y suavidad.

Estos estándares se complementan con certificaciones como NZ Beef & Lamb Quality Mark, AUS-MEAT, No-GMO, Cervena para el venado, y USDA / BRCGS para seguridad alimentaria.

Una carne excepcional merece una preparación a la altura. Atrévete a descubrir su grandeza. Platillos pensados para quienes buscan sabores excepcionales, donde la calidad habla por sí misma.

Bebidas sin Alcohol

Mocktails

Soda Piña

Jarabe De Piña, Limón Y Agua Mineral.Y Kiwi. Endulzado Con Azúcar De Caña.

\$90

Hibiscus Soda

Concentrado De Hibiscus, Jarabe Natural, Trozos De Limón, Y Agua Mineral.

\$90

San Francisco

Jugo De Naranja, Un Toque De Maracuyá, Granadina Y Jarabe De Blue Curacao.

\$90

Coca Cola

\$45

Coca Cola Zero

\$45

Coca Cola Light

\$45

Refrescos

\$45

Fanta, Fresca, Sidral, Sprite, Squirt, Dr. Pepper, Orange Crush Y Ginger Ale.)

Agua Mineral Peñafiel

\$45

Perrier, San Pellegrino, Shewepers (A Existencia)

\$60

Agua Natural Ciel

\$45

Agua Marina

\$50

Naranjada / Limonada Natural

\$45

Naranjada / Limonada Preparada

\$45

Sodas Italianas

Todas Las Sodas Italianas Llevan Popping Pearls De Lichi

Alegría De Sandía

\$80

Refrescante Mezcla De Jarabe De Sandía, Jarabe Natural Con Agua Mineral Y Hielos. Una Bebida Burbujeante, Ligera Y Frutal, Ideal Para Disfrutar En Cualquier Momento Del Día.

Poison Apple

\$80

Refrescante Mezcla De Jarabe Natural Y Manzana Verde, Con Agua Mineral Y Hielos. Una Bebida Envenenadamente Deliciosa.

Rosas Y Bugambilias

\$80

La Sutil Mezcla Del Jarabe De Pétalos De Rosas, Granadina, Con Agua Mineral Y Hielos. Ligera Y Aromatica Para Ese Sublime Momento.

Bosque De Moras

\$80

Refrescante Mezcla De Jarabe De Moras Azules Con Jarabe Natural, Agua Mineral Y Hielos. Una Bebida Burbujeante, Ligera Y Decorada Con Frutos Rojos.

Cafetería

Metodos Y Extracciones Cuidadas Por Manos Baristas, Desde La Cuidadosa Selección De Granos Hasta El Proceso De Lavado Y Secado, Cada Etapa Es Una Obra De Arte. Este Proceso Resalta Las Características Únicas De Los Granos, Ofreciendo Una Taza Limpia Y Diferente.

Espresso	\$45	Capuchino	\$70		
Americano	\$50	Pumpkin Spice Latte	\$65		
Espresso Cortado	\$50	Affogato	\$75		
Espresso Doble	\$55	Cold Brew	\$65	Con Leche	\$75
Espresso Cortado Doble	\$65	Espresso Tonic	\$65		
Lechero/Chai Latte	\$65				
Chocolate	\$65	Extra De Leche, Crema O Carga De Café			\$15

Frappes

Brownie Temptation Frappé **\$90**

Refrescante Y Cremoso Frappé De Chocolate Con Trozos De Brownie Artesanal, Bañado En Jarabe De Chocolate Y Coronado Con Crema Batida.

Piñada Sunshine Frappé **\$90**

Una Mezcla Tropical De Piña Y Crema De Coco, Frappé Al Estilo Granizado Para Una Textura Suave Y Refrescante. El Sabor Clásico De La Piña Colada, Sin Alcohol, Ideal Para Disfrutar A Cualquier Hora Del Día.

Chocofresa Frappé **\$90**

Deliciosa Combinación De Fresa Y Chocolate En Un Frappé Cremoso Y Refrescante. Preparado Con Jarabe De Fresa, Chocolate Blanco, Leche Y Hielo, Decorado Con Crema Batida, Hershey Y Un Toque Extra De Sabor En Cada Sorbo

Oreo Frappé **\$90**

Frappé Preparado Con Galletas Oreo, Leche Y Hielo, Mezclado Hasta Lograr Una Textura Suave Y Deliciosa. Coronado Con Crema Batida, Trocitos De Oreo Y Un Toque De Jarabe De Chocolate. Un Clásico Irresistible Para Los Fanáticos De Las Galletas Y El Chocolate.

Mazapán Frappé **\$90**

Elaborado Con Auténtico Mazapán, Leche Y Hielo, Con Un Sabor Suave Y Nostálgico Que Conquista Desde El Primer Sorbo. Decorado Con Crema Batida Y Trocitos De Mazapán. Un Clásico Mexicano Convertido En Bebida Para Disfrutar Bien Frío

Frapuccino **\$90**

Carga De Café Espresso, Leche Y Hielo, Batido Hasta Lograr Una Textura Suave, Servido Con Crema Batida Y Un Toque De Jarabe De Chocolate Un Clásico Para Quienes Aman El Café.

Chai Frappé Tiger **\$90**

Exótica Mezcla De Té Chai Especiado Con Canela, Cardamomo Y Jengibre, Batido Con Leche Y Hielo Hasta Lograr Una Textura Cremosa. Decorado Con Crema Batida Y Un Toque De Jarabe De Chocolate. Un Frappé Aromático Y Lleno

Malteada De Vainilla Clásica **\$80**

Häagen-Dazs

Clásica Y Cremosa, Preparada Con Nieve De Vainilla, Leche Espumosa Y Coronada Con Crema Batida Y Una Cereza. El Sabor De Siempre, Con Un Toque Irresistible.

Bebidas sin Alcohol

Tés

Té Manzanilla Lavanda \$45

Manzanilla, Lavanda, Escaramujo Y Raíz De Regaliz.

Té Verde \$45

Selectas Hojas De Camellia Sinesis

Té Chai Especiado \$45

Selectas Hojas De Té, Canela, Clavo Y Cardamomo.

Té De Menta \$45

Hojas De Menta (Mentha Piperita).

Té English Breakfast \$45

Selección De Delicioso Té Negro (Camellia Sinesis).

Té Earl Grey \$45

Exquisita Fusión De Té Negro Premium Y Aceite De Bergamota, Que Le Confiere Su Distintivo Sabor Cítrico Y Aromático.

Tisanas

Fresa Kiwi | \$70 \$70

Mezcla De Frutas Y Flores Deshidratadas. Con Manzana, Flor De Jamaica, Uva Pasa, Fresa

Maracuyá \$70

Mezcla De Frutas Y Flores Deshidratadas. Con Manzana, Flor De Jamaica, Maracuyá, Chabacano Y Mango. Endulzado Con Azúcar De Caña.

Ponche De Guayaba \$70

Mezcla De Frutas Y Flores Deshidratadas Con Manzana, Flor De Jamaica, Guayaba, Tamarindo, Naranja, Tejocote, Uva Pasa, Arándanos Y Canela En Polvo. Endulzado Con Azúcar De Caña.

Moras Del Bosque \$70

Mezcla De Frutas Y Flores Deshidratadas Con Manzana, Flor De Jamaica, Moras Azules, Zarzamoras, Arándanos Y Canela En Polvo. Endulzado Con Azúcar De Caña.



TRAVESÍA

RESTAURANTE