

Chef invitado
Sylvain Desbois

Líder de prestigiosas cocinas como The St. Regis y de NIZUC Resort & Spa (nombrado Hotel Gastronómico del Año 2026).
Actualmente, es Chef Corporativo de Grupos Brisas.

Disfrúta su menú hasta el 31 de octubre de 2026.



gastronomiapalacio.com

MENÚ

Salade de l'été 330 g

Una fresca y armónica combinación de burrata cremosa, jitomates cherry y jamón serrano, todo realzado por un pesto de pistache y la refrescante sorpresa de un sorbete de melón Cantaloupe.

\$450

Croque Monsieur Truffe 1 pza.

La máxima expresión de la cocina reconfortante parisina: jamón de pierna seleccionado, queso Comté fundido y la sofisticación de la trufa negra, prensados en una rebanada de pan de masa madre artesanal y acompañados de una ensalada fresca.

\$250

Saumon Beurre Blanc 200 g

Un tributo a la gran técnica clásica: filete de salmón sellado, bañado en una salsa beurre blanc enriquecida con hueva de salmón, y espinacas baby.

\$510

Fraise Melba 1 porción

El broche de oro dulce: helado de vainilla, coulis de fresas, sutil crema inglesa, fresas naturales y una delicada corona de crema montada.

\$190

Menú degustación

Salade de l'été + Croque Monsieur Truffe + Fraise Melba
\$650

Salade de l'été + Saumon Beurre Blanc + Fraise Melba
\$799

Maridaje:

Château de Parenchère Blanco, Bordeaux AOC, Francia
Copa: 150 ml **\$255**

Paga con tu Tarjeta Palacio y obtén todos sus beneficios.

Nuestros precios incluyen IVA
Precios expresados en pesos mexicanos.

DESAYUNOS

8:00 a 13:00 hrs

MIMOSAS 150 ml\$185

**BOULANGERIE / PANADERÍA** 1 pza.

Croissant de mantequilla

Chocolatin

Rol de pasas

Empanada de manzana

Panqué de plátano y amaranto

Panqué de limón con amapola

\$60 c/u

HOT CAKES

Naturales 3 pzas.\$130
Plátano 3 pzas.\$140

WAFFLES

Natural 4 pzas.\$140
Frutos rojos 4 pzas.\$205

PAN FRANCÉS

Natural 4 pzas.\$135
Frutos rojos 4 pzas.\$195

FRUTAS Y JUGOS

Plato de fruta de temporada 200 g\$95
a elegir 2 complementos:
- Yogurt griego o queso cotagge.
- Miel o granola.

Frutos del bosque 200 g\$175
Combinación de frutos rojos.

JUGOS

Jugo de naranja y toronja 350 ml\$68
Jugo verde 350 ml\$78
Frutos rojos 350 ml\$125

OMELETTES

Queso panela y espinaca\$195
Salmón ahumado y queso de cabra\$255
Manchego y jamón York.....\$205
Champñiones con queso\$195
Elige tu guarnición: chilaquiles verdes o rojos, tocino,
ensalada mixta o papas a la francesa.

LES PETITS DE JEUNERS ET BRUNCHS / LOS DESAYUNOS Y BRUNCH

Croque Madame 1 pza.\$239
Croque gratinado con huevo estrellado.

Le Croque Monsieur 1 pza.\$239
Pan gratinado con queso, jamón y salsa bechamel.

Les Oeufs Bénédictines 2 pzas.....\$225
Huevos pochados con salsa holandesa sobre English
muffin y salmón ahumado.

Croissant Madame 1 pza.\$199
Croissant con espárragos, queso, jamón, bechamel
y huevo con papas a la francesa.

Les Oeufs Brouillés 3 pzas.\$195
Huevos revueltos con espinacas y salsa de jitomate.

Chilaquiles clásicos 100 g\$165
Rojos, verdes o rancheros.

Con pechuga asada 40 gr o huevo 2 pzas.\$185

Oeufs Cocotte 3 pzas.\$260
Huevos al horno con crema, jamón y queso.

HUEVOS

Naturales 3 pzas.\$175

Con tocino, jamón, jamón de pavo
o salchicha 3 pzas.\$195

Rancheros o divorciados 2 pzas.....\$180
Elige tu guarnición: chilaquiles verdes o rojos, tocino,
ensalada mixta o papas a la francesa.

EXTRAS

Papas a la francesa 200 g.....\$95
Papa Duchesse 200 g.....\$95
Tocino 50 g.....\$75
Chilaquiles rojos o verdes 80 g.....\$60
Jamón 50 g.....\$50
Queso cotagge 120 g.....\$53

CAFÉ

Capuccino 350 ml\$73
Latte 350 ml\$73
Moka avellana latte 350 ml\$85
Espresso americano 350 ml\$58
Espresso 30 ml\$53
Espresso doble 60 ml\$72
Extras:
Matiz 30 ml\$18
Avellana, amaretto, crema irlandesa, y vainilla
Leche vegetal de almendra, coco o soya 300 ml\$35
Carga de café\$21

CHOCOLATE

Caliente, frío o frappé
Chocolate oaxaqueño 350 ml\$75

INFUSIONES & TÉ

Tés de alta gama 350 ml\$65
Chai latte\$85
Matcha latte\$78
Infusiones herbales 350 ml\$82

FRAPPÉ

Café 350 ml\$78
Moka 350 ml\$82
Espresso americano 350 ml\$65
Moka avellana 350 ml\$86

MIXOLOGÍA

Rouge Provençal . . . \$249

190 ml
Vino tinto, licor de cassis, jugo de limón y lavanda.

Frenche Garden.... \$249

220 ml
Vino Blanco, Licor de Sáuco, limón amarillo, agua tónica y menta fresca.

Chambord Spritz 180 ml..... \$249

Licor Chambord, vino espumoso, zarzamora.

Saint Germain Spritz 220 ml \$249

Licor St-Germain, vino espumoso y agua mineral.

Aperol Spritz 220 ml \$249

Aperol, prosecco y un toque de agua mineral.

Chandon Lychee 220 ml \$249

Chandone Rosé, lychee, jarabe natural y agua mineral.

Delice Berry Twits 210 ml..... \$249

Chandon Rosé, licor de cassis, frutos rojos y agua mineral.

Tropical Spritz 220 ml \$249

Chandon Brut, Vermouth blanco, maracuyá y agua mineral.

VIN DE LA MAISON - VINO DE LA CASA

Copeo 150 ml

Taittinger Brut Reserve 125 ml \$395

Chardonnay, Champagne, Francia.

Maison Castel Chardonnay \$135

Maison Castel, IGP, Pays D´Oc, Francia.

Maison Castel Rose D´Anjou..... \$160

Gamay, Grolleau Maison Castel, IGP, Pays D´Oc, Francia.

Maison Castel Pays D´OC \$155

Merlot, Maison Castel, IGP, Pays D´Oc, Francia.

Pays D´OC Pinot Noir \$165

Maison Castel, IGP, Pays D´Oc, Francia.

A PARTAGER PARA COMPARTIR

Papas a la Francesa 200 g \$145

Trufa, limón - pimienta o queso azul

Camembert al Horno/Camembert au Four 260 g \$385

Queso Camembert rostizado con miel, y hierbas.

Fondue Savoyarde 350 g \$465

Fondue tradicional de Emmental y Gruyère, con pan y fuet.

FROMAGES

Tabla de quesos mixta 225 g \$550

Tabla mixta de quesos y charcuterie 240 g \$550

CHARCUTERIE

Toda nuestra charcutería se sirve con pepinillos, mostaza antigua y ensalada.

Salchichón de ajo 60 g \$175

Chorizo seco picante 60 g \$160

QUICHES

Quiche Lorraine 1 pza. \$169

Quiche de salmón y poro 1 pza. \$195

Quiche vegetariana 1 pza. \$165

Jitomate deshidratado, alcachofa y queso de cabra.

Incluye guarnición de ensalada mixta

OMELETTES (3 pzas. de huevo)

Queso panela y espinaca \$195

Salmón ahumado y queso de cabra \$255

Manchego semicurado y jamón York \$205

Champiñones con queso \$195

***Elige tu guarnición: chilaquiles verdes o rojos, tocino, ensalada mixta o papas a la francesa**

BAGUETTES ET SANDWICHES

Le Croque Monsieur 1 pza. \$239

Pan gratinado con queso, jamón y salsa bechamel.

Baguette Niçoise 1 pza. \$239

Los ingredientes de la ensalada niçoise en baguette: jitomate, huevo cocido, atún, anchoas, aceitunas Kalamata, lechuga y vinagreta francesa.

Baguette French Dip 1 pza. \$285

Roast beef casero con mostaza antigua y jugo de carne para dipear.

Le Jambon Beurre 1 pza. \$225

El más clásico: baguette con mantequilla demi-sel, jamón y cornichons.

Pollo al Grill 1 pza. \$225

Pechuga de pollo asada, queso panela, aguacate y aderezo de perejil.

Verduras al Grill 1 pza. \$210

Calabaza, berenjena, pimientos asados con jitomate deshidratado y queso de cabra.

Guarnición a elegir entre: ensalada mixta o papas a la francesa.

SALADES / ENSALADAS

Niçoise 320 g \$299

De atún confitado jitomate, ejotes, papa, huevo cocido, anchoas y aceitunas.

De Queso de Cabra 220 g \$259

Tocino, cebolla, nuez y queso de cabra maduro rostizado con miel.

De Higos Frescos y Comté 180 g \$235

Mezcla de lechuga y arúgula, higos frescos, piñones y Comté en láminas.

De Pera al Vino Tinto y Roquefort 180 g \$215

Mezcla de lechuga y arúgula peras pochadas en vino tinto, queso roquefort y nueces.

Vinagretas a elegir: francesa • miel y mostaza • balsámica.

 Conoce nuestra propuesta de cenas para llevar. Pregunta a tu mesero para mayor información.

Por favor, informe a su mesero sobre cualquier alergia o intolerancia . No todos los ingredientes figuran en el menú y no podemos garantizar la ausencia total de alérgenos. Nuestros alimentos se preparan de manera artesanal. Los gramajes de las proteínas se sirven en crudo. Precios expresados en pesos mexicanos. Nuestros precios incluyen IVA. Menú 260626.3

SOUPES ET POTAGES
SOPAS Y POTAJES

 **Sopa de Cebolla 380 ml** \$165
Receta tradicional de Francia, gratinada con Emmental.

 **Crema de Portobello 250 ml** \$145
Aceite de Trufa y perejil.

 **Sopa de Jitomate Rostizado 280 ml** \$140
Crema, albahaca y aceite.

ENTRÉES-ENTRADAS

Volován Relleno de Pollo y Ternera 1 pza.
Champiñones en salsa velouté, servido
con ensalada.

\$215

Escargots de Bourgogne 6 pzas.
Caracoles con mantequilla, ajo y perejil.

\$310

Callos de Hacha Sellados 100 g
Flambeados con pastis y espárragos verdes.

\$399

Carpaccio de Salmón 60 g
Emulsión olivo-limón, cebolla morada y alcaparra.

\$275

SPECIALITÉS DE LA MAISON
ESPECIALIDADES DE LA CASA

Ternera en Salsa Cremosa 300 g
Ternera suave con champiñones y zanahorias
en salsa cremosa, con arroz.

\$390

 **Estofado de Res con Vino de Borgoña 250 g**
Con zanahorias, tocino y champiñones,
acompañado de papas fritas.

\$335

Estofado de Res con Cerveza 250 g
Del norte de Francia en cerveza oscura
ligeramente dulce con papas duchesse.

\$290

Cordero Estofado 250 g
Con zanahorias, nabo, chícharos y jitomate
con papas duchesse.

\$565

 **Pechuga de Pollo en Salsa de Estragón 300 g**
En salsa cremosa de vino blanco y
estragón con papas duchesse.

\$255

 **Pato Confitado 220 g**
Mézcum de lechugas y vinagreta de vino tinto.

\$520

 **Salmón Sellado 170 g**
Ejote francés y almendra tostada.

\$395

Pechuga de Pollo en Cocción Sous-Vide 200 g
Con echalote, puré de papa, zanahorias asadas
y reducción de vino tinto.

\$255

Filete de Res en Salsa de Pimienta 180 g
Con papas a la francesa. Término a elección: azul,
rojo, medio, 3/4 o bien cocido.

\$385

Mejillones al Vino Blanco 500 g
Servidos con papas fritas.

\$335

Filete de Lenguado a la Mantequilla 200 g
Limón y perejil con papas duchesses.

\$285

Filet Mignon 180 g
Con puré de papa y salsa demi-glace.

\$395

 **Filet Wellington 150 g**
Envuelto en pasta de hojaldre, duxelle de champiñones,
prosciutto y salsa de pimienta.

\$370

LES CLASSIQUES DU BISTRO /
LOS CLÁSICOS DEL BISTRO

 **Lasagna de Carne 300 g** \$249
Gratinada con parmesano.

 **Lasagna de Ratatouille 300 g** \$199
Gratinada con parmesano.

Hamburger con Carne Angus 250 g \$365
Con tocino, fondue de queso y papas a la francesa.

DESSERTS / POSTRES

Tarta Tatin 1 pza. \$185
Manzanas caramelizadas con base crujiente, servida tibia
con helado de vainilla

Crème Brûlée 1 pza. \$170
Natilla de vainilla con costra de caramelo.

Mousse au Chocolat 1 pza. \$135
Chocolate semiamargo.

Sorbete de Temporada 120 g \$90

 **Tartaleta de Limón y Merengue 1 pza.** \$70

 **Tartaleta de Frutos Rojos 1 pza.** \$79

 **Tartaleta de Chocolate Blanco 1 pza.** \$79

 **Conoce nuestra propuesta de cenas para llevar. Pregunta a tu mesero para mayor información.**

Por favor, informe a su mesero sobre cualquier alergia o intolerancia . No todos los ingredientes figuran en el menú y no podemos garantizar la ausencia total de alérgenos. Nuestros alimentos se preparan de manera artesanal. Los gramajes de las proteínas se sirven en crudo. Precios expresados en pesos mexicanos. Nuestros precios incluyen IVA. Menú 260626.3