

ALMUERZO Y CENA |  
LUNCH & DINNER

ABIERTO DE | OPEN FROM  
14:00 HRS - 21:00HRS

ROOM SERVICE DIAL 117

## ENTRADAS

## STARTERS

### Guacamole Villa Condesa



\$160

Aguacate mezclado con jitomate, cebolla, tomate deshidratado, cilantro y un toque de limón/

Mashed avocado mixed with tomato, onion, sundried tomato, cilantro and lemon touch.

### Tabla de Quesos y Embutidos/Cheese and Sausages Board

\$470

Mezcla de embutidos ibéricos y nuestra selección de quesos / Mix of Iberian sausages and our selection of cheeses

## SOPAS

## SOUPS

### Sopa de tortilla/Tortilla Soup



\$130

Base de jitomate y pequeños trozos de tortilla de maíz tostada, acompañada con aguacate, chile pasilla y queso/

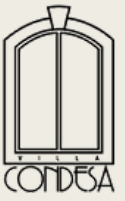
Tomato base and small pieces of toasted tortilla corn, served with avocado, chile pasilla and cheese.

### Consome de Pollo/Chicken Soup

\$110

Pollo desmenuzado, arroz, zanahoria y calabaza

Shredded chicken, rice, carrots and zucchini



## ENSALADAS

## SALADS

### Parrillada de verduras/ Grilled vegetables

\$140

Berenjena, zanahoria, zucchini, champiñones,  
pimientos/ Eggplant, carrot, zucchini, mushrooms, peppers

### Ensalada Villa Condessa

\$170

Mezcla de lechugas, pollo, jitomate, aguacate, supremas de naranja y vinagreta de la casa.

Lettuce mixture, chicken, tomato, avocado, orange slices and the house vinaigrette.

## RISOTTO

### De Verduras / Vegetables



\$250

Arroz italiano, con salsa de champiñón, calabaza, ejote, mantequilla y queso parmesano. Italian rice, with mushroom sauce, zucchini, green beans, Parmesan cheese.

### De Mariscos / Sea Food

\$390

Arroz italiano, con salsa de mariscos cebolla, apio.  
Italian rice, with sea food sauce onion, celery.

## POLLO

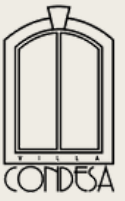
## CHICKEN

### Pechuga Asada /

\$250

### Grilled Chicken Breast

Acompañada de puré de papa o ensalada de lechuga.  
Mashed potatoes or lettuce salad



# TACOS

---

## De pescado al pastor / Fish on pastor adobo

\$ 255

Al pastor con piña asada / Al pastor with roasted pineapple

## De Pollo / Chicken

\$ 220

Con pimientos, cebolla y queso gratinado, acompañados de Pico de Gallo / Onion, pico de gallo, peppers and gratin cheese.

## De Res / Beef

\$ 250

Tacos de corte Diezmillo / Tacos with Diezmillo cut

---

## RES

---

## BEEF

### Filete de Res en Salsa de Whisky /

\$ 450

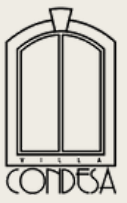
### Sirloin in Whisky Sauce

Filete de falda de res bañado en salsa de whisky acompañado con puré de papa y ensalada mixta / Sirloin steak bathed in whisky sauce with a side of mashed potato and mixed salad

### Rib Eye

\$ 510

Filete Ribeye acompañado con puré de papa y ensalada mixta / Ribeye with a side of mashed potato and mixed salad



## PESCADO

## FISH

### Salmón con Crema de Espinacas / Salmon with Spinach Cream

\$ 4 2 0

Filete de salmón bañado con crema de espinacas y acompañado con verduras salteadas / Salmon filet bathed in spinach cream with salted vegetables

### Pulpo a las Brasas / Grilled Octopus

\$ 4 2 0

Con ajo y guajillo acompañado de puré de papa, zanahoria, calabazas y champiñones / Grilled with mashed potatoes, carrots, zucchini and mushrooms.

### Filete de pescado en salsa de guayaba / Fish Fillet in Guaba sauce

\$ 3 8 0

Filete de mero extraviado en salsa de guayaba con arroz y verduras al grill / Yellowedge grouper in guaba sauce with white rice and grilled vegetables

## PASTA

### Espagueti con Camarones al

\$ 1 6 0

### Ajillo / Spaghetti with shrimp in ajillo

Espagueti combinado con camarones en chile gualijo / / Spaghetti mixed with shrimp and guajillo chile

### Espagueti con Vegetales /



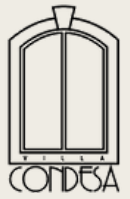
\$ 2 2 0

### Spaghetti with vegetables

Espagueti con una mezcla fresca de vegetales y queso parmesano / Spaghetti with a fresh mix of vegetables and parmesan cheese

# SANDWICHES

---



## Español / Spanish

\$ 250

Jamón serrano, queso manchego, tomate rallado y aceite de oliva / Dry-cured Spanish ham, manchego, tomato and olive oil

## Pollo / Chicken

\$ 180

Pechuga a la plancha, queso, lechuga, jitomate, aguacate y aderezo de mostaza / Grilled chicken breast, cheese, lettuce, tomato, avocado and mustard dressing

---

## POSTRES

## DESSERTS

---

### Mousse de mango

\$ 140

Mousse de mango con una cama de galleta y ate de mango hecho en casa/  
Mango mousse with a bed of cookie and homemade mango ate.

### Popocatepetl

\$ 160

Volcán de chocolate acompañado de helado de vainilla/  
Chocolate volcano accompanied by vanilla ice cream.

### Tarta de Almendra / Almond Cake

\$ 140

Horneada en casa acompañada de helado de vainilla / Baked at home with vanilla ice cream