

Desayunos / Comidas / Cenas

Room
SERVICE

Horario de servicio: 24 horas
Service hours: 24 hours

DESAYUNOS / BREAKFAST

JUGOS / JUICES (350 ml)

NATURALES / NATURAL

Naranja, toronja, zanahoria.
Orange, grapefruit, carrot.

\$68

LOS COMPUESTOS / COMPOUNDS

EL VERDE / GREEN

Naranja, piña, apio y espinacas.
Orange, pineapple, celery and spinach.

\$70

EL IRAPUATO

Jugo de fresa, naranja y piña.
Strawberry, orange and pineapple juice.

\$70

LICUADOS CON LECHE MILKSHAKES

Entera, light, deslactosada o light. (350 ml)
Whole, light, lactose-free, or light.

TABASQUEÑO

Tradicional con plátano.
Traditional with banana.

\$85

IRAPUATO

Fresas.
Whith Strawberries.

\$95

OAXAQUEÑO
Chocolate.
Whith Chocolate.

\$75

FRUTA DE LA ESTACION SEASONAL FRUIT

FRESCA Y JUGOSA FRUTA / FRESH AND JUICY FRUIT

Manzana, papaya, melón, sandía, piña y fresas con queso cottage o yogurt natural.

Apple, papaya, melon, watermelon, pineapple, and strawberries with cottage cheese or natural yogurt.

\$149

YOGURT NATURAL / NATURAL YOGURT

Acompañado de granola, miel o trozos de nuez.
Accompanied by granola, honey, or pieces of walnut.

\$90

AVENA / OATMEAL

Preparada con leche o con agua y canela acompañelo con fruta de su elección.

Prepared with milk or water and cinnamon accompany it with fruit of your choice.

\$95

CEREALES EN CAJA / CEREALS

Zucaritas, Froot Loops, Choco Krispies o Corn Pops.
Frosted Flakes, Froot Loops, Cocoa Krispies o Corn Pops.

\$95

Acompañados con leche de su elección. Accompanied with milk of your choice.

Entera, light o deslactosada. / Whole, light, or lactose-free.

Acompáñelos con fresa o plátano. / Accompany them with strawberry or banana.

DESAYUNO AMERICANO / AMERICAN BREAKFAST

Jugo: Naranja, toronja o verde. / Plato de frutas: Papaya, melón, sandía, piña y fresas. / Huevos al gusto (2 piezas) fritos, revueltos, con jamón, salchicha, queso. / Pan dulce o pan tostado. / Café, té o leche.

Juice: Orange, grapefruit, or green. / Fruit plate: Papaya, melon, watermelon, pineapple, and strawberries. / Eggs to taste (2 pieces) fried, scrambled, with ham, sausage, cheese. / Sweet bread or toast. Coffee, tea, or milk.

\$285

DESAYUNO LIGERO

Jugo: Naranja, toronja o jugo verde. / Plato de frutas: Papaya, melón, sandía, piña y fresas. / Claras de huevo revueltas (3 piezas) con espinacas o jamón de pavo o nopales. / Pan dulce o pan tostado. (3 piezas) / Café, té o leche. / Light Breakfast.

Juice: Orange, grapefruit, or green / Fruit plate: Papaya, melon, watermelon, pineapple, and strawberries. / Scrambled egg whites (3 pieces) with spinach or turkey ham or cactus. / Sweet bread or toast. / Coffee, tea or milk.

\$245

HUEVOS AL GUSTO

EGGS TO TASTE (2 piezas / pieces)

Fritos o revueltos naturales, con jamón, salchicha, chorizo, champiñones, tocino o a la mexicana.

Fried or scrambled natural, with ham, sausage, chorizo, mushrooms, bacon, or Mexican-style.

\$170

HUEVOS RANCHEROS / RANCHERO EGGS

(2 piezas / pieces)

Dos piezas de huevo estrellados montados sobre tortilla de maíz, jamón de pavo, bañados con salsa ranchera y gratinados con queso asadero.

Two pieces of fried eggs mounted on corn tortilla, turkey ham, bathed in ranchera sauce and gratin with asadero cheese.

\$184

HUEVOS DIVORCIADOS / DIVORCED EGGS (2 piezas / pieces)

Dos huevos estrellados y servidos sobre tortilla, separados por chilaquiles y frijoles, bañados con salsa verde y roja.

Two fried eggs served on a tortilla, separated by chilaquiles and beans, bathed with green and red sauce.

\$180

NORTHERN MACHACADO (2 piezas / pieces)

Preparados con dos piezas de huevo, machaca, pico de gallo y servidos sobre salsa de molcajete, acompañados con frijoles, abanico de aguacate y tortillas de harina.

Prepared with two eggs, machaca, pico de gallo, and served on molcajete sauce, accompanied with beans, fan of avocado, and flour tortillas.

\$180

OMELETES / OMELETS

CLARAS / EGG WHITES (3 piezas / pieces)

Omelette preparado con tres claras de huevo, relleno de queso cabra y espinacas, acompañado con queso panela asado, rebanadas de tomate y aguacate.

Omelet prepared with three egg whites, stuffed with goat cheese and spinach, accompanied with grilled panela cheese, tomato slices, and avocado.

\$180

JAMÓN CON QUESO / HAM WITH CHEESE (3 piezas / pieces)

Omelette preparado con dos piezas de huevo, relleno de jamón de pavo y queso manchego.

Omelet prepared with two eggs, stuffed with turkey ham and manchego cheese.

\$145

ESPECIALIDADES / SPECIALTIES

CHILAQUILES CON POLLO / CHICKEN CHILAQUILES (160g)

Preparados con salsa verde o roja, servidos con crema y queso ranchero.

Prepared with green or red sauce, served with cream and ranchero cheese.

\$199

SINCRONIZADAS / SYNCHRONIZED

(2 piezas / pieces)

Dos tortillas de maíz o harina, rellenas con jamón de pavo y queso asadero, servidas con salsa verde y aguacate.

Two corn or flour tortillas, filled with turkey ham and asadero cheese, served with green sauce and avocado.

\$155

QUESADILLAS / QUESADILLAS (3 piezas / pieces)

Tres piezas de tortilla recién hecha, rellena de chicharrón prensado, rajas y champiñones, acompañadas de frijoles y guacamole.

Three freshly made tortillas, filled with pressed pork rinds, strips of poblano pepper, and mushrooms, accompanied with beans and guacamole.

\$155

PANADERÍA / BAKERY

TRADICIONALES WAFLES

TRADITIONAL WAFFLES (1 piezas / pieces)

Servidos con nueces, fresas, salchichas o tocino.

Served with walnuts, strawberries, sausages, or bacon.

\$160

HOT CAKES / HOT CAKES (3 piezas / pieces)

Servidos con nueces, fresas, salchichas o tocino.

Served with walnuts, strawberries, sausages, or bacon.

\$160

TUTIS / TUTIS (3 piezas / pieces)

Tres piezas de pasta hojaldre rellena con queso, espolvoreados con azúcar y horneados.

Three pieces of puff pastry filled with cheese, sprinkled with sugar and baked.

\$75

PAN CASERO / HOMEMADE BREAD

Tres piezas de pan, a su elección: cuernitos, conchas, chocolatines, orejas, mantecada, moños y roles.

Three pieces of bread, of your choice: croissants, shells, chocolate croissants, ears, mantecada, bows, and roles.

\$85

Horario de servicio: 24 horas
Service hours: 24 hours

COMIDAS Y CENAS **LUNCH AND DINNER**

ENTRADAS / APPETIZERS

TACOS DE LECHÓN / SUCKLING PIG TACOS **(180g) (3 piezas / pieces)**

Elaborado con carne muy suave horneada en lenta cocción, se acompaña con cebolla picada, cilantro, limones y salsa picante.
Slow-roasted tender suckling pig, served with chopped onion, cilantro, lime wedges, and spicy salsa.

\$310

AGUACHILE DE RIB EYE / RIB EYE AGUACHILE (150g)

Elaborado con finas láminas de corte tierno con vetas de grasa que le dan jugosidad, bañado con la salsa de aguachile verde, adicionado con pepino, cebolla morada, aguacate y cilantro.
Thinly sliced tender Rib Eye, bathed in a spicy green aguachile sauce with cucumber, red onion, avocado, and cilantro.

\$344

ENSALADAS / SALADS

ENSALADA DE ESPINACAS / SPINACH SALAD

Mezcla de frescas hojas de espinacas acompañadas de queso de cabra, cebolla morada, trozos de manzana y nueces, bañado con aderezo de miel y mostaza

Mixture of fresh spinach leaves accompanied by goat cheese, red onion, apple pieces, and walnuts, bathed with honey and mustard dressing.

\$266

ENSALADA CÉSAR / CAESAR SALAD

Mezcla de frescas hojas de lechuga romana, crotones de pan sabor a ajo y mantequilla, bañada con aderezo César.
Crisp romaine lettuce and buttery garlic croutons, tossed in our classic Caesar dressing.

\$229

Con pollo / Add Chicken (150g)

\$253

Con camarones / Add Shrimp (150g)

\$309

SOPAS Y CREMAS SOUPS AND CREAMS

CALDO TLALPEÑO / TLALPEÑO SOUP

Elaborado con pollo desmenuzado con un sabor equilibrado entre lo salado y el ahumado del chile chipotle, adicionado con mix de verduras frescas, cubos de queso panela, y que se acompaña con aguacate, cebolla picada y limón.

Traditional chicken soup with a smoky chipotle flavor, fresh vegetables, and panela cheese cubes. Served with avocado, chopped onion, and lime.

\$184

BISQUE DE CAMARÓN / SHRIMP BISQUE

Una mezcla cremosa a base de camarón, adicionada con crotones, queso gouda y camarón finamente picado.

A rich and velvety shrimp-based cream, topped with golden croutons, melted Gouda cheese, and finely chopped shrimp.

\$206

AVES / POULTRY

PECHUGA RELLENA DE ESPINACAS EN SALSA DE FLOR DE CALABAZA / BREAST IN SQUASH BLOSSOM SAUCE (200g)

Elaborada con pechuga de pollo rellena de espinacas y queso, cubierta en una sedosa salsa de flor de calabaza, acompañada de arroz de cuitlacoche.

Tender chicken breast stuffed with spinach and cheese, covered in a silky squash blossom sauce. Served with unique "huitlacoche" (Mexican truffle) rice.

\$344

**SÁBANA DE POLLO A LA PLANCHA
GRILLED CHICKEN PAILLARD (200g)**

Elaborada con tierna y jugosa pechuga de pollo acompañada con verduras mixtas al vapor y guacamole.
Tender and juicy thinly pounded chicken breast, served with mixed steamed vegetables and fresh guacamole.

\$339

MAR / SEAFOOD

**SALMÓN SOBRE ESQUITES / PAN-SEARED SALMON OVER
“ESQUITES” (180g)**

Elaborado con una pieza de salmón sobre una tradicional preparación de esquites con epazote, coronado con mayonesa, queso cotija, chile piquín, y limón.

Fresh salmon fillet served over traditional Mexican "esquites" (tender corn with epazote), topped with lime-infused mayo, Cotija cheese, and a touch of "piquin" chili.

\$436

**CHILE RELLENO DE MARISCOS Y QUESO SEAFOOD STUFFED
POBLANO CHILI (210g)**

Elaborado con un chile poblano relleno de mix de mariscos, bañado con salsa de tomate, acompañado con arroz blanco jardinera.

Roasted poblano pepper stuffed with a premium seafood medley and melted cheese, topped with a savory tomato sauce. Served with vegetable white rice.

\$424

**CAMARONES MOMIA
BACON-WRAPPED JUMBO SHRIMP (6 piezas / pieces)**

Combinación de camarones envueltos en tocino rellenos de queso manchego; se acompañan con arroz blanco y ensalada fría de col.

Six jumbo shrimp stuffed with Manchego cheese and wrapped in crispy bacon. Served with white rice and a side of fresh coleslaw.

\$437

CARNES / MEAT

TACOS PLACEROS DE RIB EYE / MARKET-STYLE RIB EYE

TACOS (180g) (3 piezas/ pieces)

Rib eye marinado cortado en cubos pequeños, servido con mousse de aguacate y papa paja, acompañado de cebollas cambray confitadas, cilantro, limones y salsa tatemada; puede ser con tortilla de maíz o tortilla de harina.

Marinated diced rib eye, served with avocado mousse and shoestring potatoes. Accompanied by charred spring onions, cilantro, lime, and roasted salsa. Choice of corn or flour tortillas.

\$414

TUÉTANO CON ESQUITES Y SUADERO

BONE MARROW AND SUADERO (100g)

Combinación deliciosa, provocando una textura cremosa entre el tuétano y la dulzura del elote; sobre el tuétano se sirve el suadero con esquite, queso Cotija, limón y chile en polvo.

A rich and creamy combination of roasted bone marrow and sweet "esquites" (corn). Topped with tender "suadero" (tender beef brisket), cotija cheese, lime, and chili powder.

\$279

FILETE DE RES EN MOLE NEGRO / BEEF TENDERLOIN IN

BLACK MOLE (200g)

Montado con filete de res bañado con una salsa densa y oscura, se sirve con puré de camote y chips de plátano macho y verduras a la parrilla.

Premium beef fillet topped with a dense and complex black mole sauce. Served with sweet potato puree, plantain chips, and grilled vegetables.

\$499

ARRACHERA A LA TAMPIQUEÑA

TAMPIQUEÑA-STYLE FLANK STEAK (200g)

Montado con arrachera marinada, acompañada de una enchilada roja rellena de queso, rajas con crema, arroz blanco a la jardinera, frijoles refritos y guacamole.

Marinated flank steak served with a cheese-filled red enchilada, creamy poblano strips (rajas), vegetable rice, refried beans and guacamole.

\$431

ESTACIÓN DE PASTAS AL GUSTO PASTA STATION

HECHO CON FETTUCCINI, SPAGHETTI Y FUSILLI / YOUR CHOICE OF FETTUCCINE, SPAGHETTI, PENNE, OR FUSILLI (140g)

Acompañado de salsas: Boloñesa, Alfredo, Arrabiata y Carbonara.

Select your favorite sauce: Bolognese, Alfredo, Arrabiata and Carbonara.

\$258

Add-ons

Con pollo / With chicken (120g) \$287
Con salmón / With salmon (120g) \$362

DE LA PARRILLA / FROM THE GRILL

RIBEYE (14 oz) \$845
CABRERÍA (BONE-IN TENDERLOIN) (14 oz) \$677
VACÍO (FLAP STEAK) (14 oz) \$662
COWBOY (14 oz) \$925
FILETE DE SALMÓN / SALMON \$435
FILLET (250g)
PECHUGA DE POLLO / CHICKEN \$344
BREAST (250g)

A elegir 2 guarniciones / Choose 2 sides

Papa al horno / Baked potato
Puré de camote / Sweet potato puree
Pure de papa / Mashed potatoes
Verduras asadas con pesto / Roasted vegetables with pesto
Champiñones salteados con mantequilla / Sautéed butter mushrooms
Ensalada mixta / Mixed garden salad

PIZZAS

PIZZA TOSCANA / TOSCANA PIZZA

Preparada con champiñón, jamón cocido, pimiento morrón y cebolla morada.

Topped with fresh mushrooms, savory ham, bell peppers, and red onion.

\$344

PIZZA DE PEPERONI Y CHAMPIÑONES PEPPERONI & MUSHROOM

Preparada con salsa de jitomate estilo italiana, queso mozzarella, pepperoni y champiñones.

Authentic Italian-style tomato sauce with mozzarella, pepperoni and sliced mushrooms.

\$322

CON PAN SANDWICHES AND BURGERS

TRADICIONAL CLUB SÁNDWICH / TRADITIONAL CLUB SANDWICH (90 g) (1 pieza / piece)

Elaborado con pechuga de pollo, tocino, queso gouda, jamón de pavo, lechuga, jitomate, cebolla y mayonesa.

A triple-layered classic with chicken breast, bacon, Gouda cheese, turkey ham, lettuce, tomato, onion, and mayo. Served with a side of fries.

\$332

PEPITO DE RIB EYE

RIB EYE "PEPITO" BAGUETTE (150g) (1 pieza/ piece)

Elaborado en pan baguette con cubos de rib eye, cebolla caramelizada y queso gouda gratinado, se acompaña con papa gajo.

Crusty baguette filled with tender diced rib eye, caramelized onions, and melted Gouda cheese. Served with potato wedges.

\$349

HAMBURGUESA TRADICIONAL

CLASSIC BRIOCHE BURGER (180g) (1 pieza / piece)

Servida con pan brioche, queso gouda, tocino ahumado, vegetales frescos y aderezo de la casa, con papa gajo.

Juicy beef patty on a toasted brioche bun with gouda cheese, smoked bacon, fresh garden vegetables, and house dressing.

Served with potato wedges.

\$344

MENÚ NIÑOS / KIDS MENU

NUGGETS DE POLLO / CHICKEN NUGGETS

(150 g) (6 piezas/ pieces)

Elaborado con bocaditos de pollo fritos, acompañados de papas a la francesa, complementos de salsa kétchup, mayonesa y mostaza.

Made with fried chicken bites, accompanied by French fries, and complemented with ketchup sauce, mayonnaise, and mustard.

\$193

DEDOS DE QUESO / MOZZARELLA STICKS (150g)

Montado con deliciosos dedos de queso mozzarella empanizados y acompañados de papas a la francesa y salsa ranch.

Crispy breaded mozzarella sticks served with French fries and a side of creamy ranch dressing.

\$205

POSTRES / DESSERTS

PAN DE ELOTE CASERO / HOMEMADE SWEET CORN CAKE

Una mezcla de dulce y suave realzando el perfil del maíz, elaborado sin harina con un toque de caramelo.

A flourless, velvety cake highlighting the natural sweetness of local corn, finished with a touch of caramel.

\$172

REGIONAL STRAWBERRY CHEESECAKE

Montando un cheesecake de textura suave, acompañado de un coulis de frutos rojos y fresas de la región.

Silky-smooth cheesecake topped with a red berry coulis and fresh locally-grown strawberries

\$201

BROWNIE DE CHOCOLATE WARM CHOCOLATE BROWNIE

Elaborado con brownie tibio de chocolate, de textura suave y húmeda, acompañado de un cremoso helado de vainilla de Papantla.

Decadent warm brownie with a moist, fudgy texture. Served with a scoop of creamy Papantla vanilla ice cream.

\$184

BEBIDAS / BEVERAGES

AGUA GASIFICADA IMPORTADA PERRIER O SAN PELLEGRINO / IMPORTED SPARKLING WATER: PERRIER OR SAN PELLEGRINO **\$80**

AGUA NATURAL BOTELLA BOTTLED STILL WATER **\$37**

CERVEZA IMPORTADA IMPORTED BEER (355 ml) 12 oz **\$92**

CERVEZA NACIONAL DOMESTIC BEER (355 ml) 12 oz **\$80**

COPA DE VINO TINTO DE LA CASA 150 ml HOUSE RED WINE (GLASS) 5 oz **\$155**

JARRA DE AGUA DE FRUTAS NATURALES 2 lt **\$204**
FRESH FRUIT WATER PITCHER 2 lt

LIMONADA O NARANJADA 355 ml **\$68**
LEMONADE OR ORANGEADE 12 oz

MOCKTAILS (NON-ALCOHOLIC COCKTAILS) 12 oz **\$68**

REFRESCO DE LATA 355 ml **\$68**
ASSORTED CANNED SODAS 12 oz

VARIEDAD DE CAFÉ: AMERICANO, ESPRESSO, **\$68**
LATTE O CAPUCCINO / COFFEE SELECTION:
AMERICANO, ESPRESSO, LATTE,
OR CAPPUCINO

Todos los precios incluyen IVA (16%) y cargo por servicio (15%)/Prices include taxes (16%) plus service charge (15%)

Precios en moneda nacional / Prices in mexican currency

La ingesta de los alimentos crudos es responsabilidad del comensal

Consumption of raw food is responsibility of the costumer

La venta y consumo de bebidas alcohólicas queda prohibida para menores de 18 años / The sale and consumption of alcoholic beverages is prohibited for persons under 18 years of age.



HOTSSON IRAPUATO

restaurantes.hotsson.com