



“Early Bird”

Cena con nosotros en Pasquinel Bistrot cualquier día de la semana, entre las 17h y 19h y recibe un 10% de descuento en tu factura final (descuento aplicable en alimentos y bebidas sobre la factura final; solo se aplicará un descuento por factura; no acumulable a cualquier otra promoción).

Come and enjoy dinner with us in Pasquinel Bistrot any day of the week between 17h and 19h and you will benefit 10% discount on your final bill (aplicable in food and beverage items; only one discount per bill will be applied; not valid with any other promotion).

Nuestro menú para todo el día / All day menu

CAFÉ AMERICANO <i>AMERICAN COFFEE</i>	\$ 75
JUGO DE NARANJA NATURAL <i>FRESH SQUEEZED ORANGE JUICE</i>	\$ 80
SELECCIÓN DE PAN DULCE CASERO (5 PIEZAS) <i>OUR HOMEMADE PASTRIES (5 PIECES)</i>	\$ 140
SELECCIÓN DE FRUTA DE TEMPORADA (chica/grande) <i>SEASONAL FRESH FRUIT PLATTER (small / big)</i>	\$ 100 / \$ 190



Vegetariano / Vegetarian



Picante / Spicy



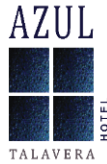
Vegano / Vegan



Sin gluten

Todos nuestros precios incluyen 16% de IVA y 10% de servicio. Todos los precios son en pesos mexicanos.

All our prices are inclusive of 16% Tax and 15% service charge. All prices are in Mexican pesos.



CHILAQUILES	\$ 215
Salsa verde/roja, frijoles refritos, crema, queso, cilantro <i>Green / red sauce, fried frijoles, cream, cheese, coriander</i>	
Añádele huevo al gusto / Add egg to your taste	\$ 30
Añádele pollo deshebrado / Add shred chicken	\$ 40
Añádele cecina / Add cured meat	\$ 95
HUEVOS AL GUSTO (2 PIEZAS)	\$ 235
Fritos, revueltos, a la mexicana, divorciados, rancheros EGGS TO YOUR TASTE (2 PIECES) <i>Fried, scrambled, mexican style, divorciados, rancheros</i>	
HUEVOS BENEDICTINOS (2 PIEZAS)	\$ 255 / \$ 295
Lomo canadiense / salmón ahumado BENEDICT EGGS (2 PIECES) <i>Canadian loin / smoked salmon</i>	
OMELET DE CLARAS (3 PIEZAS)	\$ 225
Queso de cabra, pudín de maíz, tomate rostizado EGG WHITE OMELETTE (3 PIECES) <i>Goat cheese, corn pudding, roasted tomato</i>	
TOSTADA DE AGUACATE CON HUEVO POCHADO	\$ 115 / \$ 215
Pan tostado, aguacate, arúgula (1 pieza / 2 piezas) AVOCADO TOAST AND POACHED EGG <i>Rustic toasted bread, avocado, rucula (1 piece / 2 pieces)</i>	
PANQUEQUES (3 PIEZAS)	\$ 225
Compota de manzana y fresa, crema chantilly, miel de maple canadiense PANCAKES (3 PIECES) <i>Apple and strawberry compote, whipped cream, Canadian maple honey</i>	



Vegetariano / Vegetarian



Picante / Spicy



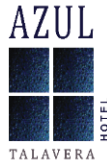
Vegano / Vegan



Sin gluten

Todos nuestros precios incluyen 16% de IVA y 10% de servicio. Todos los precios son en pesos mexicanos.

All our prices are inclusive of 16% Tax and 15% service charge. All prices are in Mexican pesos.



ENMOLADAS (3 PIEZAS / 3 PIECES) \$ 250

Tortillas de maíz con pollo deshebrado, mole poblano casero, queso, crema, ajonjolí, cebolla

Corn tortillas, shred chicken, homemade poblano mole, cheese, cream, sesame seeds, onion

ENSALADA CESAR  \$ 175

Lechuga orejona con aderezo César, crotones de pan, Parmesano Reggiano y anchoas

CAESAR SALAD 

Cos lettuce with Caesar dressing, croutons, Parmesano Reggiano and anchovies

Añádele pollo a la parrilla / Add grilled chicken \$ 205

Añádele camarones / Add grilled prawns \$ 270

ENSALADA COBB \$ 155

Pollo asado, tocino, queso roquefort, lechuga orgánica, huevo hervido, aguacate, ejote francés y vinagreta de queso roquefort

COBB SALAD

Grilled chicken, bacon, roquefort cheese, organic lettuce, boiled egg, avocado, green beans and roquefort cheese dressing

HUMMUS CON AGUACATE  \$ 205

Puré de garbanzo, limón, aceite de oliva, tahine, aguacate, comino y pan pita

HUMMUS AND AVOCADO 

Chickpea purée, lemon, olive oil, tahini, avocado, cumin and pita bread

GUACAMOLE  \$ 155

Salsa mexicana, queso añejo, jugo de limón, cilantro, tlayudas y totopos de maíz

Mexican sauce, aged cheese, lemon juice, celery, tlayudas and corn totopos



Vegetariano / Vegetarian



Picante / Spicy



Vegano / Vegan



Sin gluten

Todos nuestros precios incluyen 16% de IVA y 10% de servicio. Todos los precios son en pesos mexicanos.

All our prices are inclusive of 16% Tax and 15% service charge. All prices are in Mexican pesos.

CEVICHE MIXTO		\$ 255
Camarón, pulpo, róbalo, leche de tigre, pepino, aguacate, tomate cherry, tlayudas y totopos de maíz		
MIXED CEVICHE		
<i>Shrimps, octopus, sea bass, tiger's milk, cucumber, avocado, cherry tomato, tlayudas and corn totopos</i>		
SOPA DE TORTILLA	 	\$ 145
Queso añejo, aguacate, crema fresca, chile pasilla		
TORTILLA SOUP	 	
<i>Aged cheese, avocado, crème fraîche, pasilla chili</i>		
PIERNA DE POLLO ROSTIZADO (250 GR)		\$ 380
Puré de papa, salsa de alcaparra y limón		
ROASTED CHICKEN LEG (250 GR)		
<i>Mashed potatoes, capers sauce and lemon</i>		
PESCADO DEL DÍA (180 GR)		\$ 365
Vegetales a la parrilla		
FISH OF THE DAY (180 GR)		
<i>Grilled vegetables</i>		
ARRACHERA (280 GR)		\$ 425
Papa el horno, chorizo ibérico, chiles toreados		
<i>Baked potatoes, iberian chorizo, toreado chili</i>		
PAPPARDELLE PASQUINEL		\$ 350
Panceta, vino blanco, ajo, echalotte, parmesano, yema de huevo		
<i>Bacon, white wine, garlic, shallots, parmesan, egg yolk</i>		
COSTRA DE ARRACHERA		\$ 345
Costra de quesillo con arrachera marinada, aguacate, salsa mexicana y salsa de habanero		
ARRACHERA CRUST		
<i>Cheese crust with marinated arrachera, avocado, mexican sauce and habanero sauce</i>		



Vegetariano / Vegetarian



Picante / Spicy



Vegano / Vegan



Sin gluten

Todos nuestros precios incluyen 16% de IVA y 10% de servicio. Todos los precios son en pesos mexicanos.

All our prices are inclusive of 16% Tax and 15% service charge. All prices are in Mexican pesos.

**CLUB SANDWICH****\$ 345**

Pan brioche casero, jamón de pierna, tocino ahumado, pechuga de pollo, Lechuga, jitomate, queso manchego, pepinillos encurtidos y papas a la francesa
Homemade brioche bread, ham, smoked bacon, chicken breast, lettuce, tomato, manchego cheese, pickles and french fries

HAMBURGUESA DE RES**\$ 345**

Queso Provolone ahumado, lechuga francesa, tomate, aderezo de tocino, Mermelada de cebolla morada y vino tinto, papas trufadas y pepinillos caseros

BEEF BURGER

Smoked Provolone cheese, french lettuce, tomato, bacon dressing, red wine and onion jam. Served with truffled french fries and homemade pickles

ROAST BEEF SANDWICH**\$ 250**

Queso manchego, aderezo de rábano picante, jugo de carne, papas trufadas y pepinillos hechos en casa
Manchego cheese, spicy radish dressing, meat jus, truffled french fries and Homemade pickles

EXTRAS / SIDE DISHES:**\$ 95**

PAPAS FRITAS CON TRUFA Y PARMESANO / TRUFFLED AND PARMESAN FRENCH FRIES

ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA / GRILLED ASPARAGUS

PURÉ DE PAPA / MASHED POTATOES

HONGOS DE TEMPORADA SALTEADOS AL AJO / SEASONAL MUSHROOMS SAUTÉED IN GARLIC

Todos los productos de nuestro menú pueden ser preparados para llevar para su mayor confort. Si así lo desea, por favor comuníquese a su mesero.

All our products can be prepared for take away. Please ask your waiter if you would like to choose this option.



Vegetariano / Vegetarian



Picante / Spicy



Vegano / Vegan



Sin gluten

Todos nuestros precios incluyen 16% de IVA y 10% de servicio. Todos los precios son en pesos mexicanos.

All our prices are inclusive of 16% Tax and 15% service charge. All prices are in Mexican pesos.



TERCIOPELO DE CHOCOLATE ARTESANAL Parfait de arroz con leche y pistacho, gelée de frutos rojos <i>ARTISAN CHOCOLATE VELVET</i> <i>Rice pudding and pistachio parfait, red fruits gelée</i>	\$ 145
CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS Helado de vainilla <i>RED FRUITS CHEESECAKE</i> <i>Vanilla ice cream</i>	\$ 130
EL NIDO Chocolate blanco, mousse de vainilla, confit de mango & maracuyá <i>THE NEST</i> <i>White chocolate, vanilla mousse, mango & passion fruit confit</i>	\$ 180
FRANGIPANE DE COCO Y FRAMBUESA Helado de leche de coco <i>COCONUT AND RASPBERRY FRANGIPANE</i> <i>Coconut milk ice cream</i>	\$ 150
CREME BRULÉE DE MAMEY Helado de Baileys <i>MAMEY CREME BRULÉE</i> <i>Baileys ice cream</i>	\$ 140
HELADOS Y SORBETES / ICE CREAM & SORBETS	
1 bola / 1 scoop	\$ 60
3 bolas / 3 scoops	\$ 165

DISFRUTE EN PASQUINEL BISTROT NUESTRO BRUNCH DOMINICAL A LA CARTA
ENJOY OUR "A LA CARTE" SUNDAY BRUNCH IN PASQUINEL BISTROT

BRUNCH ADULTO / ADULTS \$ 595
BRUNCH NIÑO / KIDS \$ 295

El Brunch incluye jugo, café o té, frutas de temporada, selección de carnes frías, quesos, yogurt y cereales, ceviches, pastas preparadas al momento, quesadillas, cecina de Atlixco, pescado, carne y vegetales a la parrilla, y una amplia selección de pastelería y bollería casera.

Brunch includes juice, tea/coffee, seasonal fresh fruits, cold cuts and cheese selection, yogurt and cereals, ceviches, fresh pastas, quesadillas, cured meat, grill items and homemade bakery and pastries.



Vegetariano / Vegetarian



Picante / Spicy



Vegano / Vegan

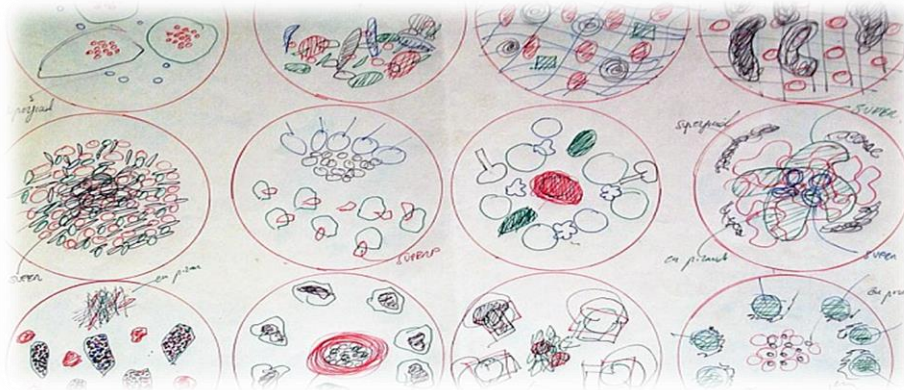


Sin gluten

Todos nuestros precios incluyen 16% de IVA y 10% de servicio. Todos los precios son en pesos mexicanos.

All our prices are inclusive of 16% Tax and 15% service charge. All prices are in Mexican pesos.

Menú del Chef / *The Chef's Table*



“Este menú está basado en la búsqueda de la esencia de los sabores más puros, una mirada hacia el interior de la cocina mexicana transmitiendo nuestra propia identidad”

“This menu is based in the purest flavors, a look inside the mexican kitchen with our own identity”

Jonathan Alvarado

Nuestro Chef Ejecutivo Jonathan Alvarado y su equipo, han creado un menú degustación con los productos locales de temporada para poder disfrutarlo en la cocina abierta de nuestro restaurante Pasquinel Bistrot

Our Executive Chef Jonathan Alvarado and his team, have created a degustation menu based in local ingredients to enjoy in our open kitchen of Pasquinel Bistrot restaurant

Menú degustación 7 tiempos \$ 1,995 MXN

Menú degustación 7 tiempos con maridaje \$ 2,495 MXN

Degustation menu 7 courses \$ 1,995 MXN

Degustation menu 7 courses with pairing wine \$ 2,495 MXN

Número máximo de comensales – 12 personas (es necesario reservar con 24h de antelación)
Maximum number of guests – 12 people (necessary to book 24h in advance to guarantee the booking)

Para más información, dirigirse a puebla.pasquinel@azultalaverahotel.com (222 1222300)
For more information, please contact puebla.pasquinel@azultalaverahotel.com (222 1222300)



Vegetariano / *Vegetarian*



Picante / *Spicy*



Vegano / *Vegan*



Sin gluten

Todos nuestros precios incluyen 16% de IVA y 10% de servicio. Todos los precios son en pesos mexicanos.

All our prices are inclusive of 16% Tax and 15% service charge. All prices are in Mexican pesos.

