



FLOR DE
MAYO
HOTEL RESTAURANT & SPA

RESTAURANT
PATIO
603

01 800 367 2367
+52 (777) 312 1202
#flordemayomx

   /flordemayomx

flordemayo.mx

Precios Incluyen el 16% de I.V.A. Un +12% de servicio aplica en terraza o alberca

TUNA NACHOS (120g)	\$115.00
Atún en curtido con especias, montado sobre hojuela de maíz frita, aguacate & aderezo cremoso.	
AGUACHILE DE CAMARÓN	\$120.00
Camarón encurtido en jugo de limón, cebolla morada, cilantro, chile serrano & toque de aceite de olivo.	
CAMARONES DESMELENADOS (100g)	\$120.00
Camarón relleno de chicharrón prensado, acompañado de guacamole, salsa roja y brotes brotes.	
TACOS TODOS SANTOS (2pz)	\$99.00
Estilo baja con 125g de camarones rebosados, sobre tortilla de harina & aderezo de chipotle.	
TACOS DE CAMARON ZARANDEADO (2pz)	\$99.00
125 gr. de camarones zarandeados sobre tortilla de berro, aguacate & salsa de chiles cenizos	
TABLA DE QUESOS para dos (300g)	\$240.00
Provolone, gouda, parmesano, mozzarella, cabra & jamón serrano.	
JOCOQUE (80g)	\$90.00
Servido con crujiente de verduras, garbanzos & aceite de oliva extra virgen.	
BURRATA Y JAMÓN SERRANO	\$190.00
Con de mezclum de lechugas, brotes & pesto de piñón.	
CHILE GÜERO (1 pz)	\$90.00
Relleno de ceviche negro & de salsa de Maracuyá.	

EN TRA DAS

CREMA TRUFADA DE COLIFLOR	\$99.00
Acompañada de huitlacoche y camarón salteado.	
CREMA DE AJO ROSTIZADO	\$80.00
Ajos rostizados con toque de olivo y queso de cabra.	
SOPA DE TORTILLA	\$80.00
Con el toque de la casa, servido con aguacate, chicharrón, crema y queso	

SOPAS CREMAS

ENSALADA SWEET BERRIES	\$135.00
Mezclum de lechugas, frutos rojos, durazno y queso de cabra, vinagreta de menta	
ENSALADA PATIO 603	\$125.00
Mezclum de lechugas, pera, manzana, perlas de queso de cabra, nuez garapiñada, sésamo y reducción de balsámico	

EN SALADAS

FUERTES

MOJARRA ADOBADA (300g)	\$140.00
Adobado en achiote verde, acompañado de jitomate cherry.	
SALMÓN PEPPERCIT (220g)	\$225.00
Salmón a la plancha en costra de pimienta, servido sobre pan de elote, calabaza al epazote y salsa de limón.	
ATÚN A LAS 3 PIMIENTAS (250g)	\$210.00
A la plancha bañado en salsa de pimientas. Acompañado de tomates y elotes baby.	
PECHUGA TABASCO (220g)	\$155.00
Rellena de plátano macho queso de cabra y nuez, bañada en mole de guayaba.	
SUPREMA FLAMEADA (200g)	\$178.00
Suprema de pollo adobada flameada con mantequilla compuesta de frutos secos. Acompañada de vegetales y puré de garbanzo.	
PATO EN CHINTEXTLE (160g)	\$200.00
Magret de pato acompañado con crema de mostaza rústica y vegetales de temporada.	
CHILE ANCHO RELLENO	\$170.00
Chile relleno de carnitas de codorniz en huaxmole verde.	
LENGUA DE RES ALCAPARRADA (160g)	\$175.00
Acompañada con salsa de alcaparra, ejotes y chayote al vapor.	
COSTILLA CARGADA EN CHILMOLE (400g)	\$220.00
Costilla de res acompañada de puré de plátano macho tatemado.	
HAMBURGUESA PATIO 603 (160g)	\$160.00
Carne de res preparada con la receta de la casa, portobello, piña, queso gouda. Acompañada de papa waffle.	

POS TRES

LECHE FRITA DE GUAYABA	\$65.00
Acompañada de té de bugambilia.	
CRÉME BRULEE	\$75.00
Crème brûlée de arroz con leche anisado.	
MOUSSE DE MAZAPÁN	\$89.00
Acompañado de crema montada de vainilla.	
CHEESE CAKE	\$75.00
Servido con tropezos de chocolate & frutos rojos.	
HELADO CHOCOMENTA	\$70.00
Servido con frutos de temporada.	