

RESTAURANT
PATIO
603



RESERVACIONES
+52 (777) 312 1202
#flordemayomx

[f/flordemayomx](#)

[@flordemayomx](#)

[@flordemayomx](#)

Matamoros 603. Cuernavaca. Morelos. México

DESAYUNOS

PAQUETES



PRIMAVERA

Huevos Rancheros

\$105.00

Huevos estrellados sobre tortilla frita, jamón y queso, bañados con salsa de chiles secos.

VERANO

Chilaquiles Divorciados

\$130.00

Tortillas de maíz fritas, servidas con salsa verde especiada, salsa de chiles secos, crema, queso, cebolla y cilantro. Con Huevo o Cecina.

OTOÑO

Enchiladas

\$120.00

Rellenas de pollo y queso, bañadas en salsa de pasilla con piña. Servidas con crema, queso fresco y cebollas cambray.

INVIERNO

Hot Cakes

\$110.00

Mezcla con plátanos, con huevos revueltos o estrellados. Servidos con jamón, tocino o salchicha.



Paquetes incluyen: Jugo o Fruta, Café o Té y Pan Dulce

PLATILLOS

Chilaquiles Divorciados 160g \$95.00

Servidos con salsa verde especiada, salsa de chiles secos, crema, queso, cebolla y cilantro. Con Huevo o Cecina.

Cecina de Yeca 140g \$110.00

Servida con nopal asado, vegetales encurtidos, queso fresco y enchilada de chile pasilla.

Enchiladas 160g \$90.00

Rellenas de pollo y queso, bañadas en salsa de pasilla con piña. Servidas con crema, queso fresco y cebollas cambray.

Crepas del Patio 160g \$95.00

Rellenas a elegir: jamón, flor de calabaza o pollo. Gratinadas con queso gouda y salsa de tomillo. Servido con papas.

Hot Cakes 135g \$55.00

Mezcla con plátano. Servidos con frutos rojos, mantequilla y miel.

Fruta de Temporada 80g \$45.00

Servida con Yogur y Granola.

Toast de Aguacate 140g \$60.00

Huevo estrellado sobre trío de puré de aguacate, pan de 7 granos, tocino y jitomate a las hierbas finas.

Huevos del Patio 140g \$80.00

Huevo estrellado sobre pan de 7 granos, bañado con salsa de tomillo, gratin de provolone. Servido con perlas de melón.

Huevos Rancheros 140g \$70.00

Huevos estrellados sobre tortilla frita, jamón y queso. Bañadas en salsa de chiles secos.

Huevos Mayo 150g \$80.00

Huevos estrellados en salsa de jitomates asados, servidos con gordita de longaniza, crema, queso, berros y cilantro.

Huevos al gusto 130g \$65.00

Con tocino, salchicha o jamón. Servidos con papas a la crema y ensalada.

Omelette de Hongos 135g \$90.00

Mezcla de hongos y cebollas caramelizadas y queso fresco. Servido con jitomate a las hierbas finas y salsa de su preferencia: molcajete, chiles secos o verde con especias.

Omelette Confeccionado 140g

\$95.00

3 Ingredientes a elegir:

Pimiento morrón, Cebolla, Espinaca, Hongos, Brocoli, Quelites, Nopales, Tocino, Jamón, Salchicha, Pollo.

Queso manchego, Queso Oaxaca, Queso de cabra o Requesón. Servido con papas a la crema y ensalada.

COMIDAS & CENAS

ENTRADAS

| | |
|--|----------|
| Aguachile de Camarón 100g | \$100.00 |
| Mezcla de camarón, mango, cilantro, cebolla morada, chile serrano y pepinos, macerados en jugo de limón. | |
| Rasurado de Atún 80g | \$85.00 |
| Atún estilo sashimi, brotes de soya y aderezo a base de soya. Servido con pan | |
| Tostada de Jaiba 80g | \$60.00 |
| Jaiba al estilo Ensenada, hongos asados sobre lechuga y mayonesa de habanero. Servida con salsa y limón. | |
| Shrimp & Chips 80g | \$70.00 |
| Camarón rebosado al estilo inglés sobre tortilla de maíz, ensalada de col, hojuelas de papa y aderezo cremoso. | |
| Dúo de Empanadas 90g | \$55.00 |
| Rellenas de Carne Agridulce y Huittacoche, servidas con salsa de chiles verdes. | |
| Pétalos de Res 70g | \$95.00 |
| Carpaccio al estilo Patio 603, servido con alcaparras, queso parmesano y aderezo oscuro. | |
| Ceviche de Salmón 100g | \$100.00 |
| Combinación de salmón, frutos tropicales y vegetales, macerados en cítricos y leche de coco. | |



200ml

SOPAS & CREMAS

| | |
|--|---------|
| Sopa de Jitomate Rostizado | \$40.00 |
| Ahumada y cremosa, servida con croton, queso de cabra y aceite de chile. | |
| Sopa de Flor | \$55.00 |
| Flores cocinadas a fuego lento con un toque de chile poblano, servida con tropezos de maíz fritos. | |
| Sopa de Tortilla | \$45.00 |
| Un clásico, con el toque de la Casa. Servida con aguacate, chicharrón, crema y queso. | |

PLATOS FUERTES



FILETE EN SALSA DE ALCAPARRAS

260g \$180.00

Cocinado a la parrilla, acompañado de salsa cremosa, hongos salteados, vegetales a la mantequilla y puré de papas

ARRACHERA PRIMAVERA

260g \$185.00

Cocinada a la parrilla, servida con vegetales salteados, encurtidos y puré de camote & tocino

PECHUGA TABASCO

200g \$125.00

Pechuga rellena de plátano macho, queso de cabra, nueces y mole de guayaba. Servida con ensalada de berros

CUBISMO AL MEZCAL

210g \$150.00

Cubos de pechuga crujiente en salsa de mezcal y piloncillo. Servida con vegetales frescos y encurtidos

ROLL IBÉRICO

210g \$185.00

Pechuga rellena de jamón serrano y jitomate deshidratado en salsa de aceitunas. Servido con puré de papas

ATÚN AL AJILLO

190g \$180.00

Atún sellado, cremosa salsa de mantequilla, ajo y chile guajillo, servido con ensalada de berros, pepino encurtido y supremas de cítricos

ATÚN EN COSTRA DE ANÍS

190g \$185.00

Atún sellado en costra de maíz y anís, en salsa de cítricos. Servido con relish de pimiento y ensalada fresca

SALMÓN PEPPERCIT

190g \$170.00

Salmón a la plancha en costra de pimienta. Servido sobre pan de elote, calabazas al epazote y salsa de limón

SÁNDWICHES

160g

Pan horneado en casa a elegir:
7 Granos o Miel & Mostaza

Del Patio \$185⁰⁰

Camarones, jamón serrano, uvas salteadas, queso provolone, alioli y mezclum de lechugas.

Carnitas \$110⁰⁰

Carne de cerdo camarealizada, mayonesa, aguacate, cebolla morada y cilantro.

Arrachera \$135⁰⁰

Chiles chipotles caseros, mayonesa, mezclum de lechugas, jitomate, pepino y cebolla morada.

3 Quesos \$100⁰⁰

Queso mozzarella, queso de cabra, queso gouda, mezclum de lechugas, pesto y manzana.

Vegetariano \$85⁰⁰

Portobello, pimienta morrón, calabaza italiana, cebolla morada, queso provolone, mezclum de lechugas y alioli.

Pechuga de Pollo \$95⁰⁰

Mezclum de lechugas, mostaza dijon, mayonesa, queso gouda, manzana, jitomate y cebolla morada.

La Burger 603 180g \$160⁰⁰

Carne de res con la receta de la Casa, pesto de albahaca, piña asada, hongos, cebolla caramelizada y queso gouda o queso de cabra.

Nuestros sándwiches se acompañan de papas o ensalada

115g

 ENSALADAS

Dulce Hibisco \$95⁰⁰

Corazón de alcachofa, tocino, mezclum de lechugas, mango, flor de Jamaica, pepita verde, zatar y aderezo de balsámico con Jamaica.

Brisa Occidental \$55⁰⁰

Berros, pepino, manzana, mezclum de lechugas, pimienta morrón, calabaza italiana, cacahuete, almendra, aderezo de yogur y jocoque.

Berries & Fruits \$85⁰⁰

Frutos rojos, durazno, mezclum de lechugas, calabaza asada, queso de cabra y vinagreta de hojas frescas.

Patio Sunset \$105⁰⁰

Jamón serrano, mezclum de lechugas, pera, cacahuete, queso gouda, queso parmesano, pepino, aguacate y aderezo de ajonjolí.

POSTRES

Strudel de Temporada 75g \$70⁰⁰

Corteza crujiente rellena de frutos de temporada. Servido con helado de vainilla.

Creme Bruleé 55g \$75⁰⁰

Dulce crema con caramelo, frutillas y dulce de xoconostle.

Tarta de Manzana 60g \$70⁰⁰

Suaves manzanas caramelizadas sobre masa quebrada. Servida con helado de vainilla.

Moka Mini Cake 65g \$95⁰⁰

Bizcocho de chocolate y mousse de café. Servido con coulis de frutos rojos.

BEBIDAS

Refresco (355ml) \$25⁰⁰

Agua Embotellada \$22⁰⁰

Naranjada/Limonada \$32⁰⁰

Jugo de Toronja \$25⁰⁰

Jugo de Naranja & Papaya \$35⁰⁰

Jugo Verde \$30⁰⁰

Leche \$25⁰⁰

Malteada \$40⁰⁰

Café Americano \$25⁰⁰

Café Espresso \$35⁰⁰

Capuccino \$35⁰⁰

Chocolate caliente \$30⁰⁰

Té \$25⁰⁰

Mimosas \$85⁰⁰

Vino de la Casa \$55⁰⁰



COCTELERÍA

BLOODY MAYO \$95.00

Mezcal, jugo tomate, clamato, jugo de limón, salsas

FLOR DE DURAZNO \$90.00

Licor de durazno, Whiskey, agua mineral, jarabe natural

MEZCAL AL ATARDECER \$95.00

Mezcal, jugo de naranja, granadina

SONRISA MAYO \$100.00

Tequila, Vodka, jugo de naranja, granadina

DAIQUIRI \$90.00

Ron, Controy, jugo de limón, jarabe

DESARMADOR \$95.00

Vodka, jugo de naranja

MARTINI (Seco & Sabores) \$100.00

Ginebra o Vodka

MOJITO \$90.00

Ron, hierba buena, mineral, limón, azúcar

MARGARITA \$85.00

Tequila, controy, limón

PIÑA COLADA \$85.00

Ron, crema de coco, clavel, jugo de piña

SANGRÍA \$60.00

Vino tinto, agua mineral, jarabe, limón
Con Vodka

CLAMATO CON CERVEZA (250ml) \$50.00

Cerveza, jugo de tomate, salsas, jugo limon,

JARRA DE CLERICOT (2L) \$280.00

Tequila, vodka, jugo naranja, y granadina

MEZCAL JOVEN METEORO®

MIXOLOGY BY METEORO

\$110.00

FLOR DE MAYO

Meteoro, Chartreuse Verde, Jugo de Limón Amarillo, Menta, Azúcar & TopSoda



WILD AMAPOLA

Espadín, Martini Rosso & Campari



METEONIC

Meteoro doble, Agua Quina, Flor de Albahaca Rodaja de Limón Amarillo & Verde



SPRING'S GARDEN

Meteoro, Pacharán, Jugo de Limón Amarillo, Jarabe Natural, Zarcamoras & Clara de Huevo

MEZCAL METEORO (750ML)

\$900



DEPTO. DE
MIXOLOGÍA



DESTILADOS



| RON / RUM | COPA | BOTELLA |
|-------------------|---------|----------|
| APPLETON SPECIAL | \$75.00 | \$650.00 |
| APPLETON STATE | \$85.00 | \$750.00 |
| BACARDI BLANCO | \$70.00 | \$600.00 |
| BACARDI SOLERA | \$80.00 | \$700.00 |
| CAPITAIN MORGAN | \$75.00 | \$650.00 |
| MATUSALEM PLATINO | \$75.00 | \$650.00 |
| BACARDI AÑEJO | \$70.00 | \$600.00 |

VODKA

| | | |
|-----------------|----------|------------|
| ABSOLUT AZUL | \$100.00 | \$900.00 |
| ABSOLUT SABORES | \$110.00 | \$950.00 |
| GREY GOOSE | \$150.00 | \$1,300.00 |
| SMIRNOFF | \$75.00 | \$650.00 |
| STOLICHNAYA | \$100.00 | \$900.00 |
| WYBOROWA | \$70.00 | \$600.00 |

BRANDY

| | | |
|-----------------------|---------|----------|
| AZTECA DE ORO (700ml) | \$60.00 | \$500.00 |
| TORRES 5 (700ml) | \$70.00 | \$600.00 |
| TORRES 10 (700ml) | \$95.00 | \$850.00 |
| FUNDADOR (700ml) | \$70.00 | \$600.00 |
| DON PEDRO | \$60.00 | \$500.00 |

WHISKY

| | | |
|----------------|----------|------------|
| BUCHANAN'S 12 | \$160.00 | \$1,500.00 |
| J&B | \$85.00 | \$750.00 |
| CHIVAS REGAL | \$160.00 | \$1,400.00 |
| JW RED LABEL | \$100.00 | \$900.00 |
| JW BLACK LABEL | \$160.00 | \$1,400.00 |

GINEBRA/GIN

| | | |
|--------|----------|----------|
| BOMBAY | \$110.00 | \$950.00 |
|--------|----------|----------|

TEQUILA

| | | |
|-------------------------|----------|----------|
| ALACRÁN | \$90.00 | \$800.00 |
| HERRADURA REPOSADO | \$100.00 | \$900.00 |
| CAZADORES | \$80.00 | \$700.00 |
| CORRALEJO | \$90.00 | \$800.00 |
| JOSE CUERVO ESPECIAL | \$70.00 | \$600.00 |
| JOSE CUERVO TRADICIONAL | \$90.00 | \$800.00 |
| DON JULIO REPOSADO | \$100.00 | \$900.00 |
| ANTIGUO | \$90.00 | \$750.00 |



DESTILADOS



MEZCAL

| | | |
|---------------|----------|----------|
| METEORO | \$100.00 | \$900.00 |
| UNIÓN (700ml) | \$90.00 | \$800.00 |
| ALACRÁN | \$95.00 | \$850.00 |
| ALIPUS | \$100.00 | \$900.00 |

COGNAC

| | | |
|----------------------|----------|------------|
| MARTELL VS (700ml) | \$120.00 | \$1,000.00 |
| MARTELL VSOP (700ml) | \$170.00 | \$1,600.00 |

LICORES/LIQUEURS

| | | |
|----------------------------|----------|----------|
| AMARETTO CONTI | \$70.00 | \$600.00 |
| BAILEYS | \$90.00 | \$800.00 |
| LICOR DEL 43 | \$110.00 | \$950.00 |
| JAGGERMEISTER (700ml) | \$110.00 | \$950.00 |
| CHINCHÓN SECO | \$80.00 | \$700.00 |
| CHINCHÓN DULCE | \$80.00 | \$700.00 |
| MIDORI | \$90.00 | \$800.00 |
| AMARETTO DISARONNO (700ml) | \$100.00 | \$900.00 |



TODAS LAS BOTELLAS SON DE 750ml. A MENOS QUE SE INDIQUE LO CONTRARIO.
 MEZCLADORES POR BOTELLA: 2L DE JUGO O 5 REFRESCOS DE LATA DE 355ml.
 NUESTROS DRINKS SE PREPARAN CON 45ml(1.5OZ) DE ALCOHOL

ESTOS PRECIOS INCLUYEN EL 16% DE I.V.A.

+12% DE SERVICIO A TERRAZA O ALBERCA