

Heliana

DESAYUNOS / BREAKFASTS

Fruta con chía o yogurt/fruit with chia or yogurth.....	\$90.00	Molletes heliana.....	\$120.00
250g fruta de la temporada: papaya, melón, piña y sandía, acompañada de chía ó yogurt. Fruit (250g): papaya, melon, pineapple, and watermelon accompanied by chia or yogurt.		2 pzas de pan brioche, frijoles refritos acompañado de 30g: jamón ó longaniza ó tocino ó pollo a elegir, y queso manchego 20g. 2 pieces of brioche bread, refried beans accompanied by 30g: ham or sausage or bacon or chicken to choose and manchego cheese (20g)	
Flat bread.....	\$160.00	Huevos al gusto/eggs any style.....	\$140.00
Vegetales, aceite de olivo, queso panela 80g y 2 pzas de huevos fritos tiernos ó al gusto. Vegetables, olive oil, panela cheese or egg over easy.		2 pzas de huevo revuelto con jamón ó tocino (30g). 2 pieces of scrambled egg with ham or bacon (30g)	
Avena/oatmeal	\$85.00	Pepito de chilaquiles.....	\$150.00
150ml de leche ó agua, 100g de avena (libre de gluten), manzana y espolvoreado con canela. 150ml of milk, 100g oatmeal (gluten-free), apple and sprinkled with cinnamon.		Salsa verde o roja con 50g de pollo deshebrado ó 2 pzas de huevo al gusto. Por \$50 más, 80g de arrachera o pollo a la plancha./ Green or red sauce with chicken (50g) shredded or 2 egg to taste. For \$50 pesos more add 80g of arrachera or grilled chicken.	
Flat bread frutos rojos.....	\$130.00	Chilaquiles verdes o rojos.....	\$150.00
80g frutos rojos, 40g de queso cottage. 80g red berries, 40g cottage cheese.		Tortilla frita (100g) bañada con salsa verde o roja con 50g de pollo deshebrado ó 2 pzas de huevo al gusto. Por \$80 más agrega 100g de arrachera o pollo a la plancha./Strips of fried tortilla (100g) bathed in green or red sauce with shredded chicken (50g) or 2 pieces of egg to taste. For \$80 pesos more add 100g of arrachera or grilled chicken.	
Pan francés/French bread.....	\$95.00	Enchiladas verdes o rojas.....	\$155.00
4 pzas de pan brioche bañada en una mezcla de vainilla, huevo y lechera espolvoreado con azúcar y canela. 4 pieces of brioche bread bathed in a mixture of vanilla, egg and milkmaid sprinkled with sugar and cinnamon.		4 pzas de tortilla frita rellenas de 50g pollo deshebrado, bañadas en salsa verde ó roja y frijoles refritos./ 4 pieces of fried tortilla stuffed with shredded chicken (50g) dipped with green or red sauce.	
Pan tostado.....	\$45.00	Tostadas con huevo.....	\$160.00
4 pzas de pan tostado blanco ó integral./ 4 pieces of white or whole heat toast.		2 pzas de pan tostado con aguacate y aceite de olivo acompañado de 2 pzas de huevo al gusto./2 pieces of toast with avocado and olive oil accompanied by 2 pieces of egg to taste.	
Pan dulce/Pastries.....	\$80.00		
Canasta con 4 pzas de pan dulce surtido ó por pieza \$20. Basket with 4 pieces of assortee pastries or per piece \$20.			
Hot cakes/Pancakes.....	\$120.00		
3 pzas de hot cakes acompañado de 30g de: tocino ó jamón ó frutos rojos. 3 pieces of pancakes with bacon or ham or berries (30g)			

Heliana

DESAYUNOS PAQUETES / BREAKFASTS

Desayuno americano/American breakfast \$260.00

2 piezas de pan dulce, café (250ml), jugo de naranja o verde (120ml), (200g) de fruta y chía, huevo al gusto o fritos (2 pzas.), frijoles refritos y 1 pieza de papa hash.

Pastries, coffee, orange or green juice (120ml), (200mg) of fruit and chia, egg to taste or fried (2 pieces) refried beans and hash brown.

Desayuno continental/Continental breakfast \$200.00

2 pzas de pan dulce, café (250ml) y 2 pzas de pan tostado, jugo de naranja o verde (120ml), (200g) de fruta y granola.

Pastries, bread toast, coffee (250ml), orange or green juice (120ml), (200g) fruit and granola.

\$260.00

Desayuno saludable/Wellness breakfast

Café o té (250ml), jugo de naranja o verde (120ml), (200g) de fruta y chía, 1 pza. de pan tostado con aguacate y 2 pzas de huevos al gusto u omelete de salmón (30g) y tomate cherry.

Coffee or tea (250ml), orange or green juice 120ml, fruit (200g) with chia, 1 avocado toast and 2 pieces of eggs to taste, or omelette (30g) with salmon and cherry tomato.

Desayuno mexicano/mexican breakfast \$260.00

2 pzas de pan dulce, café (250ml), jugo de naranja o verde (120ml), (200g) de fruta y chía, 2 pzas de huevo al gusto con machaca o a la mexicana, ó chilaquiles verdes o rojos con pollo deshebrado.

Pastries, coffee, orange or green juice (120ml), (200g) of mixed and chia, egg to taste with machaca (2 pieces) or mexican style, or green or red chilaquiles with chicken.

\$299.00

Desayuno buffet/breakfast buffet

El desayuno buffet incluye todo lo que se encuentre en la barra, huevos al gusto y lo incluido en la carta de desayunos (no paquetes).

Nota: el desayuno buffet ó incluido no aplica para llevar.

Note: Buffet or included breakfast does not apply to take away.

Favor de hacernos saber si tiene alergias o intolerancia alimentaria y no dude en preguntar al equipo de Alimentos y Bebidas si tiene algún requerimiento especial. Please let us know if you have any food allergies or intolerances and do not hesitate in asking our food & Beverage team if you have any special requirement.

Todas las bebidas están expresadas en mililitros; los gramajes son pesos en crudo y pueden variar según el tipo de preparación. All beverages are expressed in milliliters; plate's grammages are raw weights and may vary according to the type of preparation.

El consumo de productos crudos es bajo responsabilidad de quien lo solicita. Consumption of raw products is the responsibility of the requestor.

Todos Nuestros precios ya incluyen IVA.
no incluyen en otras promociones.

Heliana

ENTRADAS/APPETIZERS

Ensalada raices/roots salad (180g)..... \$180.00

Zanahoria, betabel, jicama, jitomate, aguacate, vinagreta de estragon/carrots, beets, jicama, tomato, avocado, tarragon vinaigrette



Ensalada cesar/Cesar Salad..... \$195.00

120g de lechuga larga, 150 g de pollo ó arrachera ó camarón, aderezo, parmesano y crotón/120g Cesar lettuce, 150g chicken or arrachera or shrimp, caesar dressing, parmesan and croton.

Tostada de atún/ tuna toast \$200.00

Atún 150g, cebolla, mango, pepino, aguacate y soya con habanero/Tuna tartar, onion, mango, cucumber, avocado and soy with habanero cream.



Mix de semillas y frutos secos/mix seeds and nuts..... \$195.00

120g de mix de hortalizas frescas y espinaca, nuez, ajonjolí, pistache, arándano, pasitas, jitomate cherry, bañado con crema balsámica./mix of fresh vegetables and spinach, walnut, sesame, pistachio,, blueberries, raisins, cherry tomato, bathed with balsamic cream.



Provolone Al Jospers..... \$185.00

180g queso provolone fundido en jospers acompañado con chimichurri o chistorra y un toque de crema balsámica./180g of provolone cheese melted in jospers accompanied with chimichurri or chistorra and balsamic cream.

Quesadillas mixtas..... \$170.00

4 quesadillas mixtas (queso con epazote, tinga de pollo y res)/4 mixed quesadillas (cheese with epazote, chicken and beef tinga).

Nachos naturales con 150g de arrachera ó camarón \$195.00

Frijol, tortilla frita, salsa mexicana, guacamole. Beans, fried tortilla, mexican salsa, guacamole.

Guacamole tradicional o con tapenade y pita (150g)/Traditional guacamole or with tapenade and pita..... \$180.00

Tradicional receta mexicana de guacamole con chicharrón ó estilo mediterráneo servido con tapenade, pan pita horneado.

Traditional Mexican recipe of guacamole with pork rind or Mediterranean style served with tapenade, baked pita bread.

Sopa de alubias con pechuga de pollo braseada o cerdo/Bean soup with braised chicken breast or pork belly..... \$100.00

80g pechuga de pollo braseada o cerdo, 120g de sopa con hierbas frescas, espinaca.

80g chicken breast or pork belly, 120g soup with fresh herbs, spinach.

Sopa de tortilla y camarón/Tortilla soup and shrimp..... \$100.00

120g de sopa de tortilla con 100g de camarón, aguacate, crema, queso./Tortilla soup with or without 100g of shrimp, avocado, sour cream, cheese.

Sopa del día/soup of the day..... \$95.00

120ml de sopa del dia o crema
120ml soup of the day or cream.

Consomé de pollo/Chicken broth... \$95.00

120ml de consomé de pollo, mix de verduras, arroz, pollo deshebrado.

120ml of chicken broth, vegetable mix, rice, shredded chicken.

SNACKS

Las hamburguesas y sándwiches se acompañan con 150 g de papa a la francesa ó ensalada de su elección/Your choice of salad or French fries in all sandwiches and burgers.

Hamburguesa toreo/ toreo burger 200g..... \$250.00

Carne molida de res con pistache, 30G de tocino al gusto, queso, cebolla caramelizada con chipotle./Ground beef with pistachio, 30g of bacon, cheese, caramelized onion with chipotle.

Hamburguesa de pollo a la plancha/Chicken burger (180g)..... \$230.00

Panini club \$230.00

Pan a su elección focaccia o caja, 100g de pollo a la parrilla, 70g de jamon de pavo, 30g de tocino al gusto, queso, lechuga, aderezo mostaza/Bread of your choice: focaccia or box, 100g grilled chicken, 70g turkey ham, 30g bacon, cheese, lettuce, mustard dressing.

Arrachera sandwich's (180g) \$250.00

Mix de lechugas, jitomate, aderezo de aguacate y jalapeño, frijol/mix of lettuce, tomato, avocado dressing, and jalapeño, beans.

Ciabatta de pollo frito/fried chicken ciabatta (180g) \$200.00

Pollo empanizado, aguacate, jitomate, lechuga, tártara de jalapeño/Breaded chicken, avocado, tomato, lettuce, jalapeño tartar.

Burrito norteño..... \$185.00

Frijol, lechuga, queso y guacamole, proteína a Elegir (180g): arrachera o pollo. /beans, lettuce, cheese and guacamole, protein to choose (180g): arrachera or chicken.

Tacos dorados de pollo/fried chicken tacos..... \$185.00

4 tacos dorados rellenos de 30g de pollo, lechuga, queso, crema ácida, guacamole, salsa picante/4 fried tacos stuffed with chicken 30g, lettuce, cheese, sour cream, guacamole, hot sauce.

PASTA

Elige tu pasta 170g: penne, fettuccine, fusilli o spaguetti.

Fruto Del Mar/Sea food..... \$280.00

200g de mezcla de mariscos, salsa pomodoro rústica/seafood 200g, rustic pomodoro sauce.

Carbonara..... \$200.00

Parmesano, 100g de tocino, perejil, yema de huevo, ajo confitado/ parmesan cheese, lardons, parsley, egg yolk, garlic confit.

Salmon..... \$250.00

Salsa blanca, espinaca salteada y 180g de salmón/White sauce, sautéed spinach and 180g salmon.

Boloñesa/bolognesa..... \$250.00

Molida de res 200g, salsa pomodoro rústica /200g beef ground, rustic pomodoro sauce.

Arrabiata pasta..... \$250.00

200g de pechuga asada con salsa arrabiata (picante)/200g roasted breast with arrabiata (hot) sauce.

PIZZA

Nuestras pizzas miden aproximadamente 28cm de largo por 15cm de ancho, 6 rebanadas./Our pizzas measure approximately 28cm long by 15cm wide, 6 slices.

Margarita/Margherita..... \$210.00

Prosciutto (50g) e higo (10g)/Prosciutto and Fig..... \$250.00

Pepperoni (100g)..... \$220.00

Portobello (40g) y queso de cabra/ portobello and goat's cheese..... \$230.00

Arrachera ó chistorra (150g)..... \$290.00

Favor de hacernos saber si tiene alergias o intolerancia alimentaria y no dude en preguntar al equipo de Alimentos y Bebidas si tiene algún requerimiento especial. Please let us know if you have any food allergies or intolerances and do not hesitate in asking our food & Beverage team if you have any special requirement. **Todas las bebidas están expresadas en mililitros; los gramajes son pesos en crudo y pueden variar segun el tipo de preparación.** All beverages are expressed in mililiters; plate's grammages are raw weights and may vary according to the type of preparation. **El consumo de productos crudos es bajo responsabilidad de quien lo solicita.** Consumption of raw products is the responsibility of the requestor.

Todos Nuestros precios ya incluyen IVA. no incluyen en otras promociones.

SALUDABLE / WELLNESS

Organic



Steak de coliflor/Cauliflower steak (1pza)

Vinagreta de jitomate ahumado, nueces /tomato vinaigrette, walnuts

\$180.00

Moussaka de verduras (1 pieza, 150g)

Laminas de berenjena horneadas acompañada de fina seleccion de verduras bañadas con salsa pomodoro rustica./Baked eggplant slices accompanied by a selection of vegetables dipped in pomodoro sauce.

\$180.00

Tacos de lechuga/lettuce wrap.....

Lechuga rellena de verdura mixta y aguacate bañado en vinagreta de jitomate ahumado, nueces./ Lettuce stuffed with mixed vegetables and avocado dipped in smoked tomato vinaigrette, walnuts.

\$180.00

Crepas poblanas/Crepes poblanas...

Rellenas de grano de elote Y rajas poblanas, bañadas en salsa blanca./Stuffed with corn grain and poblano slices, bathed in white sauce.

\$180.00

A LAS BRASAS / FROM THE CHARCOAL GRILL

Todos nuestros platillos se acompañan con 180g de papa a la francesa ó ensalada ó verdura mixta, con salsa tatemada, morita, borracha ó española, chimichurri./Our main courses are accompanied with 150g of french fries or salad or vegetable, with tatemada, morita, borracha or Spanish sauce, chimichurri.

Pesca del día (250g)..... \$280.00

Salmón (200g)..... \$330.00

Atún especiado/spiced tuna (200g) \$310.00

Pechuga de pollo/ (200g)..... \$250.00

Cuadril (250g) \$280.00

Ribeye (300g)..... \$350.00

T-Bone (340g) \$350.00

Arrachera (180g) \$280.00

POSTRES / DESSERTS

*Nuestros postres son individuales e incluye café americano (250ml).
Our desserts are individual portions and include coffee espresso (250ml)*

Crème brûlée de mamey (1 pza.) \$110.00
Crème brûlée (1 piece)

Helados y sorbetes (120g) \$110.00
Ice-cream and sherbet (120g)

Brownie con helado de vainilla (120g) \$110.00
Brownie with ice-cream (120g)

Canelones (3 pzas.) \$110.00
Cannelloni (3 pieces)

Palacio 3 chocolates (1 rebanada)
3 chocolate cake (slice)

Crepas dulces (3 pzas.) \$110.00
Crepes (3 pieces)
*Rellenas de batido de queso y durazno, bañadas de coulis de rompopo.
Stuffed with cheese and peach smoothie, bathed in egnog coulis.*

Cheese cake \$110.00
*Rebanada bañado de coulis de frutos rojos especiado ó palomitas de caramelo.
Bathed in red fruit coulis or caramel popcorn.*



INGREDIENTES ÓRGANICOS /
ORGANIC INGREDIENTS



VEGAN / VEGAN

*Todos Nuestros precios ya incluyen IVA.
no incluyen en otras promociones.*

Heliana

BEBIDAS / DRINKS

REFRESCOS 355ML

SOFT DRINKS 355ML **\$52.00**

LIMONADA 300ML

LEMONADE 300ML **\$49.00**

NARANJADA 300ML

ORANGEADE 300ML **\$49.00**

JUGOS NATURALES 330ML

FRESH JUICE 330ML **\$49.00**

AGUA WATTER MATTERS

BOTTLED WATER 600ML **\$46.00**

AGUA MINERAL CIEL 350ML

CIEL SPARKLING WATER
350ML **\$50.00**

SAN PELLEGRINO 250ML \$62.00

PERRIER 330ML \$60.00

CAFÉ AMERICANO 300ML

COFFEE ESPRESSO 300ML **\$48.00**

EXPRESSO DOBLE 140ML

DOUBLE ESPRESSO 140ML **\$79.00**

CAPPUCCINO 300ML

\$60.00

LATTE 300ML

\$60.00

MOKA 300ML

\$60.00

CHOCOLATE CALIENTE O FRIO 300ML

HOT OR COLD CHOCOLATE
300ML **\$49.00**

TÉ 300ML

\$46.00

TEA 300ML

LECHE 300ML

\$45.00

MILK 300ML

MALTEADA 300ML

MILKSHAKE 300ML **\$60.00**

TODOS NUESTROS PRECIOS YA INCLUYEN IVA.
NO APLICA CON OTRAS PROMOCIONES.



CARTA SOCIO BAR

CERVEZA / BEER

CORONA EXTRA 355ML	\$60.00
VICTORIA 355ML	\$60.00
MODELO ESPECIAL 355ML	\$60.00
NEGRA MODELO 355ML	\$60.00
STELLA ARTOIS 355ML	\$60.00
MICHELOB ULTRA 355ML	\$60.00

TEQUILA

TEQUILA HERRADURA ANTIGUO REPOSADO COPA 60ML	\$110.00
-BOTELLA 700ML	\$1320.00
TEQUILA HERRADURA BLANCO COPA 60ML	\$148.00
-BOTELLA 700ML	\$1776.00
TEQUILA MAESTRO TEQUILERO COPA 60ML	\$290.00
-BOTELLA 700ML	\$3480.00
DOBEL DIAMANTE COPA 60ML	\$290.00
-BOTELLA 700ML	\$3480.00
TEQUILA SIETE LEGUAS BLANCO COPA 60ML	\$148.00
-BOTELLA 750ML	\$1924.00
TEQUILA CASA DRAGONES COPA 60ML	\$399.00
-BOTELLA 750ML	\$5187.00

MEZCAL

MEZCAL BRUXO RECETA INICIAL COPA 60ML	\$159.00
-BOTELLA 700ML	\$2067.00
MEZCAL BRUXO #5 TOBALÁ COPA 60ML	\$400.00
-BOTELLA 750ML	\$4000.00

VINO / WINE

SAUVIGNON BLANC COPA 150ML	\$120.00
-BOTELLA 750ML	\$590.00
MERLOT COP 150ML	\$130.00
-BOTELLA 750ML	\$590.00
CABERNET-MERLOT COPA 150ML	\$130.00
-BOTELLA 750ML	\$990.00
TEMPRANILLO COPA 150ML	\$130.00
-BOTELLA 750ML	\$790.00

COCKTAILS

PIÑA COLADA 300ML	\$125.00
MOJITO 300ML	\$125.00
MARGARITA 300ML	\$130.00
MICHELADA 300ML	\$125.00
BULL SHOT 300ML	\$130.00

GINEBRAS

BEEFEATER COPA DE 60ML	\$110.00
-BOTELLA 750ML	\$1430.00
BOMBAY SAPPHIRE COPA DE 60ML	\$140.00
-BOTELLA 750ML	\$1820.00
TANQUERAY 10 COPA DE 60ML	\$250.00
-BOTELLA 700ML	\$2976.00
TANQUERAY OLD TOM COPA DE 60ML	\$250.00
-BOTELLA 700ML	\$2976.00

VODKA

ABSOLUT AZUL COPA DE 60ML	\$110.00
-BOTELLA 750ML	\$1300.00
STOLICHNAYA COPA DE 60 ML	\$110.00
-BOTELLA 750ML	\$1157.00
GREY GOOSE COPA DE 60ML	\$229.00
-BOTELLA 750ML	\$2977.00
KETEL ONE COPA DE 60ML	\$120.00
-BOTELLA 750ML	\$1547.00

RON / RUM

RON APPLETON STATE COPA 60ML	\$100.00
-BOTELLA 750ML	\$1287.00
RON BACARDI BLANCO COPA 60ML	\$80.00
-BOTELLA 750ML	\$910.00
RON HAVANA CLUB 7 AÑOS COPA 60ML	\$100.00
-BOTELLA 700ML	\$1287.00
RON ZACAPA 23 COPA 60ML	\$299.00
-BOTELLA 750ML	\$3887.00

WHISKY

WHISKY JACK DANIEL'S COPA 60ML	\$150.00
-BOTELLA 700ML	\$1788.00
WHISKY JOHNNY WALKER RED COPA 60ML	\$170.00
-BOTELLA 700ML	\$1920.00
WHISKY JOHNNY WALKER BLACK COPA 60ML	\$200.00
-BOTELLA 700ML	\$2587.00
WHISKY MACALLAN 12 AÑOS COPA 60ML	\$1200.00
-BOTELLA 700ML	\$16000.00

BRANDY / COGNAC

TORRES 10 AÑOS COPA 60ML	\$110.00
-BOTELLA 700ML	\$1199.00
MARTEL VSOP COPA 60ML	\$250.00
-BOTELLA 700ML	\$2976.00

