

Heliana

SABOR Y FRESCURA
COTIDIANA

Heliana es mucho más que simples sabores; es una experiencia para disfrutar cada momento, inmersa en el arte de vivir despacio y en armonía con el entorno.

Heliana

DESAYUNOS / BREAKFAST

Fruta con chía o yogurt/fruit with chia or yogurth.....\$120.00

250g fruta de la temporada: papaya, melón, piña y sandía, acompañada de chía ó yogurt.
Fruit (250g): papaya, cantaloupe, pineapple, and watermelon served with chia or yogurt.

Flat bread.....\$165.00

Pan pita con vegetales orgánicos, aceite de olivo, queso panela 80g y 2 pzas de huevos fritos tiernos ó al gusto.
Pita with vegetables, olive oil, panela cheese and 2 eggs over easy or any style.

Avena/oatmeal \$90.00

150ml de leche ó agua, 100g de avena, con manzana, espolvoreado con canela.
150ml of milk, 100g oatmeal and apple and sprinkled with cinnamon.

Pan brioche con frutos rojos/Brioche bread with berries.....\$135.00

80g frutos rojos, 40g de queso cottage.
80g berries, 40g cottage cheese.

Pan francés/French bread.....\$100.00

4 pzas de pan brioche bañada en una mezcla de vainilla, huevo y leche espolvoreado con azúcar y canela.
4 pieces of brioche bread bathed in a mixture of vanilla, egg and milk sprinkled with sugar and cinnamon.

Pan tostado..... \$50.00

4 pzas de pan tostado blanco ó integral.
4 pieces of white or whole wheat toast bread.

Pan dulce/Sweet bread..... \$85.00

Canasta con 4 pzas de pan dulce surtido ó por pieza \$20.
Basket with 4 pieces of sweet bread or per piece \$20.

Hot cakes/Pancakes..... \$180.00

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)

Molletes heliana..... \$120.00

2 pzas de pan baguette, frijoles refritos acompañado de 30g: jamón ó longaniza ó tocino ó pollo a elegir, y queso manchego 20g.
2 pieces of baguette bread, refried beans served with 30g: ham or sausage or bacon or chicken to choose and manchego cheese (20g)

Huevos al gusto/eggs any style..... \$160.00

2 pzas de huevo revuelto con jamón ó tocino (30g) con frijoles refritos y papa hash brown.
2 pieces of scrambled egg with ham or bacon (30g) with refried beans and hash brown potatoe.

Pepito de chilaquiles..... \$180.00

Pan baguette relleno de 50g pollo deshebrado ó 2 pzas de huevo al gusto con salsa verde o roja. Por \$80.00 más, puedes agregar 100g de arrachera o pollo a la plancha.
Baguette bread stuffed with 50g of chicken or 2 eggs any style with green or red sauce.
For \$50.00 more add 80g of arrachera or grilled chicken.

Chilaquiles verdes o rojos..... \$175.00

Tortilla frita (100g) bañada con salsa verde o roja con 50g de pollo deshebrado ó 2 pzas de huevo al gusto. Por \$80.00 más agrega 100g de arrachera o pollo a la plancha.
Tortilla chips (100g)with green or red sauce, shredded chicken (50g) or 2 pieces of egg any style. For \$80.00 more add 100g of arrachera or grilled chicken.

Enchiladas verdes o rojas..... \$180.00

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.

Tostas de huevo..... \$180.00

2 pzas de pan tostado con aguacate y aceite de olivo acompañado de 2 pzas de huevo al gusto./2 pieces of toast bread with avocado and olive oil served with 2 pieces of eggs any style.

Todos nuestros precios están en M.N. e incluyen IVA.
La propina es una gratificación voluntaria y no puede ser incluida en la cuenta de manera obligatoria.

Heliana

DESAYUNOS PAQUETES / BREAKFASTS

Desayuno americano/American breakfast.....

\$270.00

2 piezas de pan dulce, café (250ml), jugo de naranja o verde (240ml), (200g) de fruta y chía, huevo al gusto o fritos (2 pzas), frijoles refritos y 1 pieza de papa hash brown.

Pastries, coffee, orange or green juice (240ml), (200g) of fruit and chia, egg any style or fried (2 pieces) refried beans and hash brown potatoe.

Desayuno continental/Continental breakfast.....

\$210.00

2 pzas de pan dulce o 2 pzas de pan tostado, café (250ml), jugo de naranja o verde (240ml), (200g) fruta de temporada y granola.

Pastries or 2 pieces of toast bread, coffee (250ml), orange or green juice (120ml), and (200g) fruit and granola.

Desayuno saludable/Wellness breakfast.....

\$270.00

Café o té (250ml), jugo de naranja o verde (240ml), (200g) de fruta y chía, 1 pza de pan tostado con aguacate y 2 pzas de huevo al gusto u omelette de salmón (30g) y jitomate cherry.

Coffee or tea (250ml), orange or green juice (240ml), fruit (200g) with chia, 1 avocado toast and 2 pieces of eggs any style, or salmon (30g) omelette and cherry tomato.

Desayuno mexicano/Mexican breakfast.....

\$270.00

2 pzas de pan dulce, café (250ml), jugo de naranja o verde (240ml), (200g) de fruta y chía, 2 pzas de huevo con machaca o a la mexicana, ó chilaquiles verdes o rojos con pollo deshebrado.

Pastries, coffee, orange or green juice (240ml), (200g) of fruit and chia, 2 pieces of eggs with machaca or mexican style, or green or red chilaquiles with chicken.



Vegetariano



Origen animal



Sin gluten

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 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. The consumption of raw products is responsibility of the requestor.

Todos nuestros precios están en M.N. e incluyen IVA.
La propina es una gratificación voluntaria y no puede ser incluida en la cuenta de manera obligatoria.

Heliana

PARA PICAR/FINGER FOOD

Papas bravas/Spicy potatoes (200g)..... \$100.00

Papitas cambray con costra de sal, servidas con un intenso y cremoso aderezo de chile habanero rojo./Cambray potatoes with red habanero pepper dressing

Guacamole (200g)..... \$180.00

Tradicional guacamole cremoso acompañado de pico de gallo y cubierto con queso fresco enchilado para un toque salado y ligeramente picante. Servido con totopos crujientes recién hechos./Traditional guacamole with pico de gallo, chilli-dusted cheese and tortilla chips.

Charcuteria/ Charcuterie (150g)..... \$340.00

Selección fina de jamón serrano, salami, pepperoni, queso manchego y queso de cabra, acompañados de un dip de queso crema con aceitunas, servido con pan de la casa. /Serrano ham, salami, pepperoni, manchego cheese, goat cheese, olive dip and homemade bread.

ENTRADAS/APPETIZERS

Tartar de atún (200g)..... \$300.00

Fresco tartar de atún preparado al estilo tradicional, mezclado con pistaches tostados y aceitunas negras, con un aderezo cítrico de mostaza, limón y perejil, servido con pan pita tostado./Fresh tuna tartare prepared in the traditional style, mixed with toasted pistachios and black olives, with a citrus dressing of mustard, lemon and parsley, served with toasted pita bread.

Espárragos al gratín/Asparagus au gratin (250g) \$175.00

Tiernos espárragos gratinados con queso asadero fundido, con un toque de aceite de hierbas finas. Servidos sobre pan pita. /Asparagus gratinated with asadero cheese and a touch of fine herb oil. Served on soft, lightly and toasted pita bread.

Antipasto Heliana..... \$180.00

Pan crujiente con duraznos marinados, cremosa burrata (100g)un toque de arúgula y aderezo balsámico/Crispy bread topped with marinated peaches, creamy burrata (100g) and a touch of arugula, finished with balsamic dressing.

Quesadillas mixtas (3 pzas.)..... \$180.00

Quesadillas mixtas (queso con epazote, tinga de pollo y res) acompañadas de guacamole de la casa/ 3 mixed quesadillas (cheese with epazote, chicken and beef tinga) with guacamole.

Ensalada cesar natural/Cesar Salad (120g) \$130.00

Crujientes hojas de lechuga bañadas en aderezo César clásico, acompañadas de crutón dorado. Puedes complementarla con la proteína de tu elección: pollo a la parrilla, jugosa arrachera o camarones salteados/Crispy lettuce leaves tossed in classic Caesar dressing, served with golden croutons. You can top it with your choice of protein: grilled chicken, juicy flank steak, or sautéed shrimp.

Con pollo/with chicken (100 g)..... \$190.00

Con camarón/with shrimp (100 g)..... \$230.00

Con arrachera (100 g)..... \$210.00

SOPAS/SOUPS

Sopa de tortilla/Tortilla soup 355ml..... \$140.00

Tradicional caldillo de tomate con un toque de chile guajillo, servido con julianas de tortilla frita, queso fresco y aguacate./Traditional tomato broth with a touch of guajillo chili, served with fried tortilla strips, fresh cheese, and avocado.

Con camarón/with shrimp (100 g)..... \$180.00

Sopa de cebolla/Onion soup 355ml..... \$140.00

Cebolla caramelizada, servida en un caldo aromático, gratinada con queso y pan crujiente./Caramelized onions, served in an aromatic broth, gratinated with cheese and crusty bread.

Caldo de pollo/Chicken broth 355ml \$120.00

120ml de caldo de pollo, con mezcla de verdura, arroz y pollo deshebrado. 120ml of chicken broth, vegetable mix, rice, shredded chicken.

Crema de espárragos/Asparagus Cream soup 355ml \$160.00

Crema de espárragos frescos, servida con trozos de tocino crujiente y crotones dorados./Fresh asparagus cream, served with crispy bacon bits and golden croutons.

Todos nuestros precios están en M.N. e incluyen IVA. La propina es una gratificación voluntaria y no puede ser incluida en la cuenta de manera obligatoria.

Heliana

PASTA

Spaguetti bolognesa \$200.00

Clásico spaghetti acompañado de una rica salsa boloñesa elaborada con carne molida sazónada (200g), jitomate, ajo y finas hierbas. / Classic spaghetti with Bolognese sauce, seasoned ground beef (200g), tomato, garlic and fine herbs.

Fettuccine Carbonara (230g)..... \$180.00

Pasta fettuccine, bañada en una cremosa salsa a base de huevo, queso parmesano y guanciale crujiente. / Fettuccine pasta with a creamy egg-based sauce, parmesan cheese and crispy guanciale.

Fusilli con salsa rustica/Fusilli with rustic sauce (250g)..... \$200.00

Pasta fusilli bañada de una salsa rústica de jitomate cherry, ajo, cebolla, perejil, albahaca y un toque de chile quebrado. / Fusilli pasta in a rustic sauce of cherry tomatoes, garlic, onion, parsley, basil, and a touch of cracked chili.

Ravioles al burro/Ravioli (300g)..... \$200.00

Ravioles rellenos de queso crema y espinaca, salteados en mantequilla dorada con un toque de salvia fresca. / Ravioli filled with cream cheese and spinach, sautéed in browned butter with a touch of fresh sage.

PIZZA (30 cm/8 reb)

Margarita/Margherita..... \$230.00

Mozzarella y pesto de semillas..... \$250.00

Pepperoni (100g)..... \$230.00

Prosciutto e higo..... \$250.00

Portobello y cabra..... \$250.00

DEL JOSPER / FROM JOSPER GRILL

Todos nuestros platillos se acompañan con 120g de papa a la francesa y mix de lechuga (60g). / All our dishes are accompanied with 120g of French fries and mixed lettuce (60g).

Suprema de pollo/ Chicken (200g)..... \$260.00

Arrachera (200g) \$280.00

Salmón (200g)..... \$330.00

Atún/Tuna (200g)..... \$300.00

Ribeye (300g)..... \$380.00

T-Bone (300g) \$350.00

Extras:

Verduras al Josper/Grilled vegetables..... \$90.00

Orden de papas a la francesa/French fries \$90.00

Puré de papa/Mashed potatoes..... \$90.00

Chiles toreados/Chillies..... \$35.00



Vegetariano



Origen animal



Sin gluten

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 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. The consumption of raw products is responsibility of the requestor.

Todos nuestros precios están en M.N. e incluyen IVA. La propina es una gratificación voluntaria y no puede ser incluida en la cuenta de manera obligatoria.

Heliana

FUERTES

Estofado de olla/Pot stew (355ml)... \$200.00

Tradicional mole de olla con carne de res (180g) usando la técnica de estofado lento, acompañado de verduras./Traditional "mole de olla" with beef using the slow stew technique, served with vegetables.

Pollo a las finas hierbas/Chicken with herbs(250g)..... \$200.00

Pierna y muslo de pollo marinados con una mezcla de finas hierbas. Servido con puré de papa y gravy casero. /Leg and thigh chicken marinated in fine herbs. Served with mashed potatoes and homemade gravy.

Rissoto zucchini (185g)..... \$220.00

Cremoso risotto infusionado con azafrán, preparado con calabaza zucchini, flores de calabaza y queso parmesano./Creamy saffron risotto prepared with zucchini, squash blossoms, and Parmesan cheese.

Huachinango zarandeado con hierbas italianas/Red snapper sautéed with Italian herbs (180g) \$330.00

Filete de huachinango marinado en una mezcla de mayonesa, chile guajillo y hierbas italianas, cocinado al estilo zarandeado. Acompañado de pure de papa./Red snapper fillet marinated in a blend of mayonnaise, guajillo chili, and Italian herbs, cooked "zarandeado" style. Served with smashed potatoes.

GRAB & GO

Hamburguesa Heliana/Heliana burger 200g..... \$260.00

Jugosa carne de res molida con pistache, cebolla y ajo, sellada a la parrilla y coronada con queso gouda fundido, cebolla caramelizada con chipotle y crujiente tocino, servida en pan brioche artesanal con papas a la francesa./Ground beef with pistachios, onions, and garlic, grilled and topped with melted Gouda cheese, chipotle-caramelized onions, and crispy bacon, served on artisanal brioche bread with French fries.

Ciabatta (180g)..... \$220.00

Pan ciabatta ligeramente tostado con pesto de pistache, queso mozzarella fresco, mix de lechugas, arúgula y mortadela italiana./Lightly toasted ciabatta bread with pistachio pesto, fresh mozzarella cheese, mixed greens, arugula, and Italian mortadella.

Panini club..... \$240.00

Pan focaccia dorado con aceite de albahaca, relleno de pechuga de pollo (80g), jamón de pavo (60g), queso gouda, tocino crujiente (30g), lechuga fresca y jitomate. Servido con papas a la francesa. /Focaccia bread with basil oil, filled with chicken breast (80g), turkey ham (60g), Gouda cheese, crispy bacon (30g), fresh lettuce, and tomato. Served with French fries.

Burrito norteño..... \$200.00

Burrito estilo norteño envuelto en tortilla de harina, relleno de frijoles, queso fundido, jitomate fresco y mix de lechuga. Acompañado de papas a la francesa y la proteína de tu elección: pollo a la parrilla (160g) o res marinada (160g)./Burrito wrapped in a flour tortilla, filled with beans, melted cheese, fresh tomato, and mixed lettuce. Served with French fries and your choice of protein: grilled chicken (160g) or marinated beef (160g).

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. The consumption of raw products is responsibility of the requestor.

Todos nuestros precios están en M.N. e incluyen IVA. La propina es una gratificación voluntaria y no puede ser incluida en la cuenta de manera obligatoria.

Heliana

POSTRES / DESSERTS

Crème brûlée (1 pza.) Crème brûlée (1 piece)	\$110.00
Helados y sorbetes (120g) Ice-cream and sherbet (120g)	\$110.00
Brownie con helado de vainilla (1pza) Brownie with vanilla ice cream (1 piece)	\$110.00
Canelones/Cannelloni (3 pzas) Queso crema, cardamomo y vainilla/ Cream cheese, cardamom and vanilla	\$110.00
Pastel 3 chocolates (1 Reb) 3 Chocolate cake (1 Slice)	\$140.00
Crepas dulces/Crepes (3) Rellenas de batido de queso y durazno, bañadas de coulis de rompopo. /Crepes stuffed with cheese and peach, bathed in eggnog coulis.	\$110.00
Cheesecake (1 Reb) Con coulis de frutos rojos/Berries coulis	\$135.00

BEBIDAS / DRINKS

Café americano/Black coffee 300ml	\$55.00
Expresso doble/Double espresso 140ml	\$85.00
Cappuccino 300ml	\$65.00
Latte 300ml	\$65.00
Moka 300ml	\$65.00
Chocolate/Chocolate 300ml	\$55.00
Té/Tea 300ml	\$50.00
Leche/Milk 300ml	\$50.00
Malteada 300ml/Milkshake 300ml	\$60.00
Refrescos/Soda 355ml	\$55.00
Jugos naturales/Juice 330ml	\$60.00
Agua Watter matters Bottled water 600ml	\$50.00
Agua mineral ciel 355ml Ciel sparkling water 350ml	\$55.00
San Pellegrino 250ml	\$65.00
Perrier 330ml	\$70.00

MOCKTAILS

Limonada de frutos rojos 300ml Berries lemonade	\$70.00
Piñada 300ml	\$80.00
Conga 300ml	\$80.00
Agua del día/Fruit water 300ml	\$70.00
Limonada/Lemonade 300ml	\$55.00
Naranjada/Orangeade 300ml	\$55.00

COCKTAILS

Piña colada 300ml	\$150.00
Mojito 300ml	\$150.00
Margarita clásica o de sabores 300ml	\$150.00
Heliana (Tequila, licor de rosas, aquafaba) 300ml	\$170.00
Rouse (Ginebra, cítricos y frutos rojos)	\$170.00
Carajillo 240ml	\$200.00
Mimosa 210ml	\$140.00
Gin and Tonic 300ml	\$170.00
Aperol Spritz 300ml	\$200.00
Mara mezcal (Mezcal, piña y maracuyá)	\$150.00
Clericot 300ml	\$150.00
Lychee Martini 210ml	\$170.00

CERVEZA / BEER

Corona extra 355ml	\$70.00
Victoria 355ml	\$70.00
Modelo especial 355ml	\$70.00
Negra modelo 355ml	\$70.00
Stella artois 355ml	\$70.00
Michelob ultra 355ml	\$70.00
Tempus 355ml	\$100.00
Extra michelada	\$25.00
Extra Cubana	\$30.00
Extra Clamato	\$40.00

LICORES / LIQUORS

Licor 43 copa 60ml	\$180.00
Sambuca copa 60ml	\$110.00
Bailey's copa 60ml	\$150.00
Kahlua copa 60ml	\$100.00

Todos nuestros precios están en M.N. e incluyen IVA.
La propina es una gratificación voluntaria y no puede
ser incluida en la cuenta de manera obligatoria.

Heliana

TEQUILA

Herradura Antiguo reposado copa 60ml	\$130.00
-Botella 700ml	\$1,600.00
Herradura blanco copa 60ml	\$180.00
-Botella 700ml	\$2,720.00
Dobel Diamante copa 60ml	\$310.00
-Botella 700ml	\$3,770.00
Don Julio 70 copa 60ml	\$370.00
-Botella 750ml	\$4,500.00
Siete Leguas blanco copa 60ml	\$200.00
-Botella 750ml	\$2,460.00
Casa Dragones copa 60ml	\$550.00
-Botella 750ml	\$6,590.00

MEZCAL

Mezcal Bruxo Receta Inicial copa 60ml	\$200.00
-Botella 700ml	\$2,160.00
Mezcal Bruxo #5 Tobalá copa 60ml	\$490.00
-Botella 750ml	\$5,830.00

VINO / WINE

Sauvignon Blanc

Santo Tomas copa 150ml	\$160.00
-Botella 750ml	\$820.00

Merlot Paul Mas copa 150ml

-Botella 750ml	\$770.00
----------------	----------

LA CETTO Nebbiolo 150ml

-Botella 750ml	\$900.00
----------------	----------

Casa Madero 3V

-Botella 750ml	\$1,350.00
----------------	------------

GINEBRAS

Beefeater copa de 60ml	\$160.00
-Botella 750ml	\$1,960.00
Bombay Sapphire copa de 60ml	\$180.00
-Botella 750ml	\$2,240.00
Tanqueray 10 copa de 60ml	\$260.00
-Botella 700ml	\$3,200.00
Hendrick's copa de 60ml	\$340.00
-Botella 700ml	\$4,100.00
Gibson copa de 60ml	\$120.00
-Botella 700ml	\$1,450.00

VODKA

Absolut Azul copa de 60ml	\$120.00
-Botella 750ml	\$1,400.00
Stolichnaya copa de 60 ml	\$130.00
-Botella 750ml	\$1,570.00
Grey goose copa de 60ml	\$290.00
-Botella 750ml	\$3,500.00
Ketel one copa de 60ml	\$150.00
-Botella 750ml	\$1,780.00

RON / RUM

Ron Appleton state copa 60ml	\$130.00
-Botella 750ml	\$1,410.00
Ron Bacardi blanco copa 60ml	\$130.00
-Botella 750ml	\$1,200.00
Ron Havana club 7 años copa 60ml	\$150.00
-Botella 700ml	\$1,600.00
Ron Zacapa 23 copa 60ml	\$330.00
-Botella 750ml	\$4,000.00

WHISKY

Whisky Jack Daniel's copa 60ml	\$180.00
-Botella 700ml	\$2,160.00
Whisky Johnny Walker Red copa 60ml	\$170.00
-Botella 700ml	\$2,000.00
Whisky Johnny Walker Black copa 60ml	\$250.00
-Botella 700ml	\$2,830.00
Whisky Macallan 12 años copa 60ml	\$550.00
-Botella 700ml	\$7,750.00
Whisky Chivas 12 cop 60ml	\$300.00
-Botella 750ml	\$3,680.00

BRANDY / COGNAC

Torres 10 años copa 60ml	\$150.00
-Botella 700ml	\$1,750.00
Martel VSOP copa 60ml	\$300.00
-Botella 700ml	\$3,630.00

Todos nuestros precios están en M.N. e incluyen IVA.
La propina es una gratificación voluntaria y no puede ser incluida en la cuenta de manera obligatoria.