

# HOTEL CALIFORNIA

TODOS SANTOS · BAJA · MEXICO

La  
**Coronela**  
RESTAURANTE

## APERITIVOS

<b>Sopa de Tortilla</b>	Pollo, aguacate, crema agria y queso feta.	\$135
<b>Sopa de Tomate y Albahaca</b>	Hecha en casa con queso parmesano.	\$120
<b>Sopa de Frijol Negro</b>	Sazonada con cilantro y queso fresco.	\$120
<b>Guacamole</b>	Salsa especial de la casa, salsa mexicana y totopos.	\$160
<b>Quesadillas "3 Quesos"</b>	Azul, mozzarella y parmesano.	\$130
<b>Tostadas de Ceviche</b>	Con pescado fresco del día.	\$145
<b>Tacos de Pescado Fresco del Día</b>	A la plancha con cebolla y chile poblano.	\$145
<b>Croquetas de Cangrejo</b>	Servida con aderezo de chipotle con tequila Hotel California.	\$200
<b>Flautas</b>	Puerco marinado, cebollas caramelizadas, queso y salsa verde.	\$150
<b>Sopes</b>	Puerco estilo pibil servidos con cebollas al orégano, salsa martajada y frijoles.	\$150
<b>Platón de Tacos</b>	Pollo al achiote, carne deshebrada y camarones con guacamole, salsa mexicana con tortillas de harina o maiz. (2p/o)	\$305

## ENSALADAS

<b>Caesar</b>	Con crotones con pesto hechos en casa y queso parmesano	\$140
<b>Orgánica</b>	Lechugas mixtas orgánicas con vinagreta romero y eneldo.	\$190
<b>Tomate</b>	Queso mozzarella fresco y albahaca.	\$140
<b>Arrachera a La Parrilla</b>	Lechugas mixtas orgánicas en salsa de chile morrón asado.	\$210
<b>Brento Macho Salad</b>	Pollo rostizado, aguacate, dátiles regionales, nuez, queso de cabra sobre lechugas mixtas con aderezo de mostaza y miel de agave.	\$190

## NACHOS Y PIZZAS

<b>Nachos Al Horno</b>	Queso mozzarella, jalapeño y frijoles negros.	\$260
<b>Margarita</b>	Tomates frescos, queso mozzarella y albahaca.	\$200
<b>Jamón Enmielado</b>	Piña dulce y queso mozzarella.	\$225
<b>Vegetariana</b>	Vegetales asados, almendras y queso mozzarella.	\$220
<b>Mexicana</b>	Chorizo tradicional, chile poblano, cebolla morada y frijol.	\$225
<b>Gourmet</b>	Pera, queso azul, almendras y cebollas caramelizadas.	\$225
<b>Arrachera Asada</b>	Champiñones y queso mozzarella con chipotle.	\$255

## BAGUETTES Y HAMBURGUESAS

	(todo el pan es hecho en casa)	
<b>Hamburguesa de Res</b>	Carne Angus, queso mozzarella gratinado y tocino.	\$210
<b>Baguette de Pechuga de Pollo</b>	A la parrilla con queso mozzarella.	\$200
<b>Baguette de Arrachera</b>	A la parrilla estilo Todos Santos.	\$215
<b>Baguette Vegetariano</b>	Chile morrón asado, tomates deshidratados y queso brie.	\$175
<b>Hamburguesa de Pescado</b>	Con mayonesa de wasabe hecha en casa.	\$200
<b>Hamburguesa de Cordero</b>	Con queso azul y salsa chutney de mango.	\$260
<b>Focaccia con Romero</b>	Prosciutto, salami, queso mozzarella fresco, tomates y albahaca.	\$210

## PASTAS

<b>Fusilli</b>	Chorizo, corazón de alcachofa, aceitunas, tomates deshidratados y albahaca.	\$220
<b>Linguini</b>	Pollo, tomate fresco, espinacas en una salsa cremosa de Chardonnay.	\$245
<b>Papardelle</b>	Arrachera asada, hongos en crema con chipotle.	\$270
<b>Penne Rigate</b>	Camarón, callos y marlin ahumado en crema de eneldo y vino Chardonnay.	\$305

## ESPECIALIDADES

<b>Quesadillas con Pollo</b>	Pollo con salsa al pesto.	\$210
<b>Quesadillas Mar y Tierra</b>	Camarón y puntas de arrachera asadas.	\$245
<b>Enchiladas Verdes</b>	Con pollo, chile morrón asados y salsa verde.	\$210
<b>Arrachera</b>	Con vegetales asados y frijoles refritos con chipotle.	\$280
<b>Pechuga de Pollo</b>	Rellena con queso de cabra y nuez en salsa de jamaica y naranja.	\$235
<b>Fajitas</b>	De pollo o arrachera asada con vegetales asados y arroz.	\$250
<b>Chile Relleno</b>	Chile poblano con camarón, callos, queso mozzarella y crema de eneldo.	\$260
<b>"Legendary" Mole</b>	Pechuga de pollo con mole hecho en casa, plátano macho y arroz.	\$240
<b>Tostadas</b>	Pollo al achiote o carne deshebrada con frijol negro, aguacate, tomate, crema, queso feta y salsa martajada. (2 pzas)	\$200

Especiales del día en nuestro pizarrón  
Chef Ejecutivo: Dany Lamote  
Chef de Cuisine: Lucía Romero

Precios en M.N. ya incluyen IVA  
Aceptamos Visa, Mastercard  
y American Express