

Canela

Restaurante

SOPA DEL DIA \$35

ENSALADAS

Huerto: lechugas/tomate rostizado/pepino/zanahoria/pimiento 60	\$
Griega: lechugas/tomate rostizado/aceituna negra/feta/pepino 62	\$
Caprese: tomate/queso fresco/pesto albahaca balsámico \$ 65	
Espinaca: lechugas/espinaca/tocino/manzana verde/nueces mixtas 65	\$
Atun: atun/mayonesa/grano elote/lechugas/tomates rostizados \$ 65	
Extra: Pollo / Pescado / Camaron \$35	

ADEREZOS: Blue cheese/Balsamico/Citricos/Honey Mustard

SOUP OF THE DAY \$35

SALADS

Green salad: mixed lettuce/roasted tomatoes/cucumber/carrot/bell pepper	\$60
Greek : mixed lettuce/roasted tomato/black olives/feta/cucumber \$62	
Caprese: Tomato/fresh cheese/pesto basil balsamic	\$65
Spinach and bacon: mixed lettuce, spinach, bacon, green apple and mixed nuts	\$65
Tuna: Tuna fish/mayo/corn/mixed lettuce/roasted tomato	\$65
Extras: chicken / fish / shrimp	\$35

DRESSINGS: blue cheese/balsamic vinaigrette/citrics/honey mustard

PASTAS

Veggi: Pasta Corta/ Tomate Fresco/ Vegetales Salteados/Chile Poblano \$120	
--	--

Peperonccino:

Spaguetti/ Salsa de Tomate/ Peperonccino/ Albahaca fresca

\$130

Mariscos:

Fetuccine Camaron/ Callo Almeja/ Salsa de Quesos/ Perejil fresco

\$150

PASTA

Veggi:

Short Pasta/ Fresh Tomato/ Sauteed Vegetables/ Poblano pepper

\$120

Peperonccino:

Spaguetti/ Pomodoro Sauce / Peperonccino/ Fresh Basil

\$130

Mariscos:

Feticcine/ Shrimp/ Scallops/ Cream & Cheese Sauce/ Fresh Parsley

\$150



CENA

Extra: Porcion Ensalada / Porcion Sopa Dia \$35

Costilla en Adobo de Tamarindo (Pure de papa con salvia/Ejote Frances)	\$ 130
Arrachera Parrilla (Espinacas a la crema con Tocino/Pure de papa con salvia)	\$ 130
Rollitos de Res asados (Relleno de queso, grano de elote y rajas/ Salsa Borracha)	\$ 150
Medallones de Pechuga Mediterranea (Tomate asado a las hiervas / Aceitunas a la parrilla)	\$ 120
Pesca del Dia Salsa Veracruz (Arroz / Ejote)	\$ 130
Pesca del Dia Nouvele (Mantequilla-alcaparra-limon-jengibre) (Pure de papa con salvia / Ejote)	\$ 130
Camaron Cajun con salsa de Mango (Arroz / Ejote Frances)	\$ 150

DINER

Side order of salad or soup of the day \$35

Oven roasted pork short rib baked in smoked chile and tamarind adobo		\$
130		
(Sage mashed potatoes and french string beans)		
Grilled arrachera	\$ 130	
(spinach with cream and bacon/ sage mashed potatoes)		
Grilled Steak Rolls	\$ 150	
(Filled with cheese, corn kernels & poblano pepper/Borracha sauce)		
Chicken mediteranean style		
\$ 120		
(grilled tomatoes with herbs and olives)		
Catch of the day Veracruz style		\$
130		
(Rice and string beans)		
Catch of the day w butter,capers,lime and ginger		\$
130		
(Sage mashed potatoes and string beans)		
Cajun Shrimp with mango sauce		
\$ 150		
(Rice / French string beans)		

POSTRE

Flan al Caramelo	\$ 50
Pastel Tres Leches	\$ 50
Tarta de Peras con Queso	\$ 60
Strudel de Manzana con Helado	\$ 60

DESSERT

Caramel Flan	\$ 50
Three Milks Cake	\$ 50
Pear & Cheese Tart	\$ 60
Apple Strudel with Ice Cream	\$ 60