



## **QUINTO CONTINENTAL**

### **SERVICIO CONTINENTAL**

#### **PLATILLO FUERTE CON SERVICIO CONTINENTAL INCLUIDO**

### **HUEVOS**

#### **OMELETTE O HUEVOS AL GUSTO**

Con su elección de ingredientes: tomate, cebolla, pimientos, espinacas, flor de calabaza, champiñones, queso, jamón o tocino.

#### **FRITTATA DE VEGETALES**

Con champiñones al ajillo y alioli.

#### **HUEVOS BENEDICTINOS**

Servidos sobre un muffin inglés con lomo canadiense, salsa holandesa y chile chipotle.

#### **HUEVOS FLORENTINOS**

Servidos sobre un muffin inglés con espinacas, langosta y salsa holandesa gratinada.

#### **HUEVOS ROTOS**

Con papas a la francesa y chorizo español.

#### **HUEVOS ESTILO QUINTO**

Tortilla rellena con huevo revuelto, queso panela, chile poblano y salsa de frijol, acompañados con su elección de res, pollo o vegetales.

#### **WRAP DE HUEVO POPEYE**

Wrap rellena de espinaca, cebolla morada, queso suizo, tocino y huevo, acompañada de ensalada de papa.

#### **CROQUE MADAME**

Sándwich de jamón y queso Gruyère, gratinado con salsa Mornay, servido con un huevo frito.

### **RINCÓN MEXICANO**

#### **CHILAQUILES**

Rojos o verdes servidos con queso, crema, cebolla y cilantro.

#### **HUARACHE AZTECA**

Con hongos frescos, flor de calabaza, frijoles, aguacate, queso y crema, servido con huevo o carne de res a las brasas.

#### **ENCHILADAS NORTEÑAS**

Rojas o verdes, rellenas de queso con carne de res, huevo o pollo al grill.

#### **QUESADILLA QUINTO**

Tortilla de maíz con huevo revuelto, queso y carne de res, servida sobre crema de frijol negro.

### **RINCÓN DULCE**

#### **HOTCAKES**

Tradicionales o libres de gluten, servidos con miel de maple.

#### **WAFFLES**

Con Nutella, fresa, plátano y nuez.

#### **PAN FRANCÉS**

Con miel de maple y moras azules.

### **ORDENES EXTRA**

#### **ORDEN DE HUEVO**

#### **ORDEN DE JAMÓN, TOCINO O SALCHICHA**

### **SANDWICHES & WRAPS**

#### **WRAP DE CAMARONES**

Con camarones salteados ligeramente picantes, ensalada y pepino, acompañado de chips de camote.

#### **SÁNDWICH DE LANGOSTA**

Sándwich de langosta con queso, pepinillos, pimientos, alcaparras e hinojo, acompañado de papas waffle.

#### **SÁNDWICH DE PESCADO EMPANIZADO**

Filete de pescado empanizado, salsa tártara, espinaca y jitomate, servido en pan baguette recién horneado, acompañado de papas waffle.

#### **SÁNDWICH CRUJIENTE**

Sándwich crujiente en pan brioche con queso Monterey Jack fundido y jamón, servido con papas a la francesa.

#### **PANINI CAPRI**

Sándwich al grill con láminas de jamón serrano, queso Mozzarella, jitomate, salsa pesto y arúgula, servido con una ensalada de la casa.



### **CLUB RESIDENCE**

Preparado al grill con pan de campiña hecho en casa, servido con lechuga, jitomate, tocino, huevo y pollo a la Parmesana.

### **HAMBURGUESA BOURBON BBQ**

Con camarones salteados ligeramente picantes, ensalada y pepino, acompañado de chips de camote.

### **TEXAS SMOKED**

Brisket ahumado en pan de campiña con aderezo de mostaza y miel, tomate deshidratado, pepinillos y arúgula, acompañado de papas fritas.

### **HAMBURGUESA DE RIB EYE**

Con aguacate, queso, portobello al grill y tocino ahumado.

## **ENTRADAS**

### **QUESO BRIE AL HORNO**

Servido con un salteado de frutos secos y Sauvignon Blanc.

### **TIRADITO DE HAMACHI**

Finas láminas de hamachi con aire de toronja, encurtido de chile xcatic y salsa ponzu.

### **ATÚN SELLADO**

En costra de nuez de macadamia, granizado de jengibre, salicornias y salsa de soya con yuzu.

### **CHICHARRÓN DE RIB EYE**

Servido con guacamole, tortillas, salsa de tomatillo y chiles toreados.

### **CARPACCIO DE RES**

Delgadas láminas de filete de res, jugo de limón, alcaparras fritas, queso parmesano, aceite de olivo y portobello confitado.

### **EMPANADA DE RES**

Empanada de res a la parrilla, acompañada de salsa chimichurri de tomate.

### **MAC AND CHEESE CON LANGOSTA**

Macarrones con una salsa de tres diferentes quesos, mezclado con langosta salteada y espolvoreados con trocitos de langosta capeados.

## **ENSALADAS**

### **ENSALADA DE BETABEL ARCOIRIS**

Betabeles baby orgánicos horneados, supremas de naranja, espinaca, limón y aderezo de queso de cabra.

### **ENSALADA DE ENDIVIAS Y PERAS**

Mezcla de lechugas, endivias, queso Roquefort, nueces de la India garapiñadas y peras horneadas al carbón.

### **MEZCLA DE TOMATES**

Heirloom, cherry y kumato con gelée de tomate, frutos rojos, queso burrata y vinagreta de cítricos.

### **ENSALADA ICEBERG**

Con jitomate, cebolla, trozos de tocino y aderezo blue cheese.

## **PASTA Y ARROZ**

### **RISOTTO CON TUÉTANO**

Preparado con vino tinto, queso Parmesano en texturas, verduras tatemadas y tuétano a la parrilla.

### **TAGLIATELLE FRUTTI DI MARE AFFUMICATO**

Pasta fresca salteada con ajo y vino blanco, servida con salsa de tomates y mejillones, calamares, almejas y camarones ahumados.

## **SOPAS**

### **CREMA DE VERDURAS ORGANICAS**

Crema de espárragos, zanahoria baby, calabaza estrella, servida con crocantes de quínoa.

### **SOPA DE MARISCOS**

Perfumado con hinojo, servido con una espuma de cítricos.

### **SOPA DEL DÍA**

Selección del Chef.

## **GUARNICIONES**

### **VEGETALES A LAS BRASAS**

### **ESPÁRRAGOS CON QUESO COTIJA**

### **PURÉ DE CAMOTE Y ZANAHORIA A LAS BRASAS**

### **PURÉ DE PAPA**

### **PAPA AL HORNO CON QUESO DE CABRA, TOCINO Y CEBOLLÍN**



**PAPA “SOUFFLÉ” CON MOSTAZA DIJON**

**CHAMPIÑONES AL ROMERO**

**ESPINACAS A LA CREMA CON QUESO FETA**

**PAPA GRATÍN**

**CREMOSO DE ELOTES A LA PARRILLA Y JALAPEÑOS**

## **ESPECIALES QUINTO**

**BOGAVANTE**

A la leña con mantequilla de cítricos.

**PORTERHOUSE 1150 G**

## **TIERRA Y FUEGO**

**PETIT FILET 225 G**

**FILET MIGNON 450 G**

**NEW YORK STRIP 340 G**

**NEW YORK STRIP 500 G**

**RIB EYE 340 G**

**RIB EYE 700 G**

**TAPA DE RIB EYE 340 G**

**OJO DE RIB EYE 340 G**

**COWBOY STEAK 630 G**

Rib eye con hueso acompañado de mantequilla de tuétano y ajo.

## **SALSAS**

Pimienta verde, vino tinto, mostaza antigua, chimichurri con tomate deshidratado, mantequilla de chiles y hierbas, mermelada de echalote y menta, bearnesa, Salsa de soya y especias.

## **CIELO, MAR Y TIERRA**

**MAR Y TIERRA**

Cola de langosta Caribeña 180 g con filete de res 240 g.

**ATÚN A LA PARRILLA**

Sellado y acompañado de ensalada Asiática.

**SALMÓN 220 G**

Marinado en limón real con un toque de ajo y eneldo.

**PESCA DEL DÍA 250 G O 500 G**

Rostizado y marinado en aceite de limón real y cajún.

**COSTILLA DE CORDERO 240 G**

Sellada, con aroma de tomillo, ajo y aceite de oliva.

**CHULETÓN DE CERDO**

Cocinado al vacío y sellado a la parrilla acompañado de salsa florentina.

**POLLITO DE LECHE**

Marinado en salsa harissa con limones confitados y cebollas asadas.

**COLA DE LANGOSTA 170 G O 340 G**

## **POSTRES**

**PLÁTANO HORNEADO**

Flameado al ron con azúcar mascabado, servido con salsa de chocolate y helado de vainilla.

**CAZUELA DE FRUTOS**

Frutos de temporada con un “sabayón” de champagne.

**PERA BELLA HELENA**

Helado de vainilla con crema chantilly, salsa de chocolate, almendra caramelizada y pera pochada.

**MACARRÓN Y SORBETE**

Macarrón de frutos rojos servido con un sorbete de fresa con albahaca.

**TARTA DE MANZANA “AMANDINE”**

Tarta de manzana con crema de almendra, merengue Italiano y crema Inglesa.