

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

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