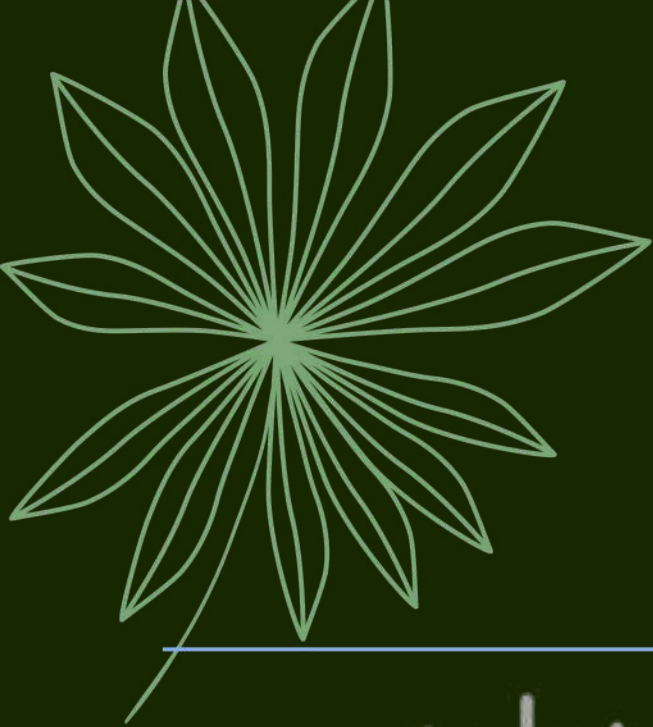
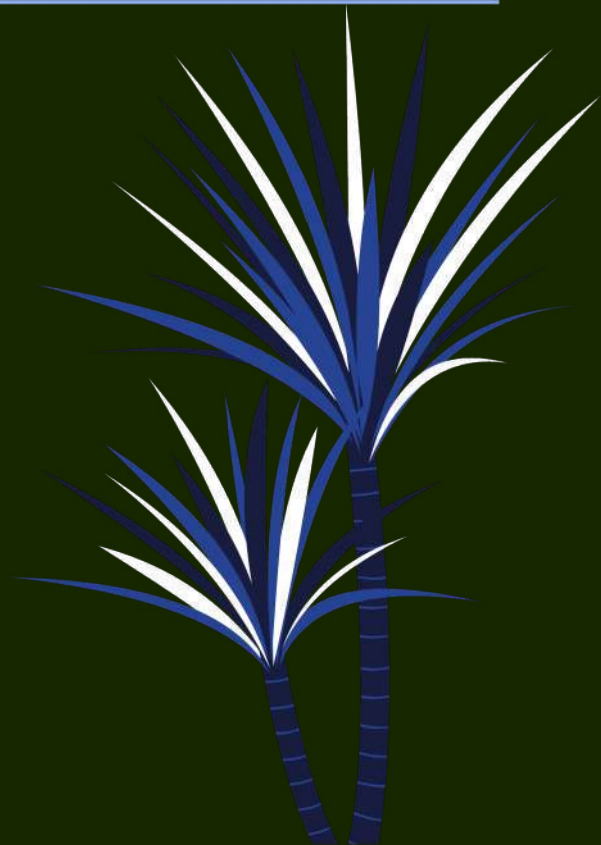




QUINTO
SOLE
HOTEL

&

RESTAURANTE





QUINTO SOLE HOTEL & RESTAURANTE



DESA YUNOS

8am a 1pm

TOSTA QUINTO SOLE \$190

2 Piezas de pan artesanal, una con cremoso aguacate y en torta y otra con crema de maní y fruta.

CROQUE MADAME \$190

Sandwich de jamón y queso bañado en bechamel con huevo frito.

TOSTADA FRANCESA \$160

Pan artesanal bañado en leche y huevo, endulzado con miel azúcar y canela.

TORTILLA ESPAÑOLA \$155

Torta a base de huevo elaborada con papa, cebolla y chorizo.

MOLLETES CLÁSICOS \$110

Pan artesanal con frijol, queso gratinado y pico de gallo Agrega: Pollo

\$40 Chorizo **\$50**

ENMOLADA DE POLLO \$190

Tortilla rellena de pollo bañadas en mole con queso, cebolla, crema y aguacate.

ENCHILADAS SUIZAS DE POLLO \$190

Tortilla rellena de pollo bañadas en salsa verde cremosa con queso manchego fundido, crema, cebolla y cilantro.

ENCHILADAS ROJAS O VERDES \$170

Tortilla rellena de pollo o queso bañadas en salsa, cebolla, crema y cilantro.

HOT CAKES CON TOCINO \$155 PLATO DE FRUTAS DE

TEMPORADA \$150 CANASTA PAN \$55

HUEVOS AL GUSTO

A LA MEXICANA

\$155

Huevo revuelto, cebolla, jitomate y chile serrano.

RANCHEROS

\$155

Huevos estrellados bañados en salsa roja picante.

MOTULEÑOS

\$195

Tostada de huevos fritos, bañados en salsa de tomate, jamón, y chícharos.

DIVORCIADOS

\$155

Huevos estrellados en salsa verde y roja con cebolla y cilantro, acompañados de frijoles refritos y totopos.

OMELETTES

CLÁSICO **\$155**

Jamón y queso manchego.

FUNGÍ **\$155**

Champiñón y queso.

VEGETARIANO **\$155**

Verduras y queso.

CHILAQUILES ROJOS O VERDES
\$140

Totopos en salsa, crema, queso fresco, cebolla, cilantro y aguacate

Res **\$80** Pollo **\$40**

Tocino **\$50** Cochinita **\$50**



RESERVACIONES AL
983 167 27 74





**QUINTO
SOLE
HOTEL
&
RESTAURANTE**

ENTRADAS



FISH & CHIPS \$230

Filete de pescado en tempura acompañado de papas fritas y aderezo de la casa.

TENDER DE POLLO \$230

Filete de pollo empanizados acompañados de papa fritas y aderezo chipotle

DEDOS DE QUESO \$150

5 piezas de queso empanizado y frito acompañado de crudités y aderezo.



DEDOS DE QUESO

BONELESS \$245

300 g de pechuga de pollo frito acompañado con apio, zanahoria y aderezo.

ALITAS \$235

300 gde alitas tradicionales fritas frito acompañado con apio, zanahoria y aderezo.

BBQ BUFFALO MANGO-HABANERO TAMARINDO

30 PESOS MAS ACOMPAÑADO CON PAPAS



GUACAMOLE \$170

360 g de salsa mexicana preparada a base de aguacate y chile verde.

GUACAMOLE \$250 CHICHARRON DE RES



GUACAMOLE
CHICHARRON DE RES

QUESO FUNDIDO NATURAL \$200 CHORIZO \$ 210 ARRACHERA \$230

NACHOS NATURALES \$145

NACHOS DE POLLO \$215

NACHOS DE ARRACHERA \$255

PAPAS FRANCESAS \$140 PAPAS GAJO \$145





**QUINTO
SOLE
HOTEL
&
RESTAURANTE**

ALMUERZOS



PEPITO DE ARRACHERA \$250

Sándwich de arrachera con guacamole y mix de lechuga.

CLUB SANDWICH \$250

Sándwich de pollo con tocino, jamón y queso tipo americano. Acompañado de tomate, aderezo especial y papas.

CLUB SANDWICH INFANTIL \$120

Sandwich jamón y queso acompañado de papas fritas.

HAMBURGUESA DE RES \$220

acompañado de papas fritas.



CLUB SANDWICH INFANTIL

QUESADILLAS

QUESADILLAS NATURALES \$150

3 tortillas de maíz o harina rellena de queso manchego acompañada de lechuga queso, pico de gallo, crema y guacamole.

PROTEINA ADICIONAL

POLLO \$80

RES \$110

CAMARON \$120



TACOS RIB EYE

TACOS

TRIPLETA TACOS QUINTO SOLE \$270

Un taco de res, un taco de camarón y un taco de pescado acompañado de guacamole, crema y pico de gallo .



TACOS DE RIB EYE (3) \$235

Acompañado de cebolla asada, chile toreado y guacamole.

TACOS COCHINTA (3) \$190

Deliciosa carne de cerdo horneada, típica de la región acompañada de cebolla curtida picante.

ORDEN DE(3) TACOS

PASTOR \$170

POLLO \$200

ARRACHERA \$210

CAMARON \$270

Acompañados de pico de gallo, crema y guacamole





QUINTO
SOLE
HOTEL
&
RESTAURANTE



RAW BAR



AGUACHILE VERDE

AGUACHILES

Camarón bañados con salsa de chiles, limón, pepino, cebolla, cilantro, aguacate con totopos.

AGUACHILE ROJO
\$280

AGUACHILE VERDE 
\$280

AGUACHILE NEGRO
\$280

CEVICHES

MIXTO \$350



Platillo preparado con camarón, pulpo y pescado crudo marinado en jugo de limón con tomate, cebolla, aguacate, cilantro sal y pimienta.

CEVICHE DE CAMARÓN \$290

CEVICHE DE PESCADO \$220

CEVICHE DE PULPO \$330

TOSTADA DE ATÚN (3 PIEZAS)
\$250



Chicharrón de atún con salsa oriental, ajonjolí y cilantro, aguacate con totopo.

TOSTADA DE PULPO (3PIEZAS)
\$280

Chicharrón de pulpo acompañado de cebolla crujiente y aderezo chipotle.





ESPECIALIDADES

--- RIBEYE ---

\$360

Ribeye de 350gr acompañado de verduras y pure de papa.

--- FILETE DE POLLO ---

--FILETE DE PESCADO--

\$250

300g. de proteína asada o empanizada, acompañada de frijoles refritos, ensalada de la casa y papas a la francesa.



--PESCADO FRITO- \$360

500grm al gusto, acompañados de plátanos fritos y ensalada fresca.

--POSTA DE PESCADO--\$250



PESCADO FRITO

Acompañado de ensalada, arroz y plátano frito.



--- ESPECIALES DEL CHEF ---

PULPO QUINTO SOLE

\$380

Rojo o Negro a elegir: pulpo al pastor, acompañado de arroz y ensalada de piña, pepino, cilantro y cebolla.



LANGOSTA DEL CHEF

\$1100

Langosta entera de 700g a la plancha, sazonada con mantequilla de ajo, rellena de mariscos gratinados y acompañada de arroz papas fritas y ensalada del chef.



LANGOSTA DEL CHEF





 --CAMARONES ENVUELTOS DE TOCINO--
\$299

--CAMARONES COCO--
\$299

 --PESCADO FRITO--
\$0.60 por gramo

-- LANGOSTA--
\$2.50 por gramo

--- PASTA ---

ALFREDO

 CAMARONES \$230

POLLO \$210

Crema, mantequilla, perejil, ajo, queso parmesano y camarones.

CARBONARA \$200

Crema, yemas de huevo, tocino y queso parmesano.

PASTA MARISCOS \$250

Salsa pomodoro, mezcla de camarón y pulpo y queso parmesano.

PASTA INFANTIL \$120

Pasta Alfredo con pollo , pequeña.



--PARRILLADA MAR Y TIERRA -- \$320

Rica combinacion de mariscos, res y pollo,acompañado de ensalada,papas fritas y aguacate.

PARRILLADA FAMILIAR

 --PARRILLADA FAMILIAR-- (4PERSONAS) \$1200

1 Kilo de proteína mixta ,pollo , res, pescado y camarón acompañado de frijoles charros, ensalada, arroz, salsa de molcajete y tortillas.





QUINTO
SOLE
HOTEL
&
RESTAURANTE



BRUNCH & POSTRES

ENSALADAS

CESAR CON POLLO \$165

Fresca lechuga romana con aderezo Cesare, croutones de nuestro delicioso pan casero hecho en horno de piedra y pollo a la plancha.



ENSALADA DE LA CASA \$200

Mix de lechuga, jitomate, naranja, queso crema, pollo al coco, arandano, y vinagreta fresca

CAPRESSE \$180

Queso mozzarella fresco, jitomate y albahaca fresca



ENSALADA DE LA CASA

POSTRES

BROWNIE CON FRUTOS ROJOS \$200

FLAN NAPOLITANO \$150

HELADO \$90

GELATINA DE CAFE CON BAYLEYS \$180



GELATINA CAFE



CALDO TLALPEÑO

SOPAS

CALDO TLALPEÑO

\$ 160

Caldo de pollo con chile chipotle, calabaza italiana, zanahoria .



SOPA DE MARISCOS

\$200

Exquisito caldo de mariscos camarón, pescado y otros mariscos frescos.

SOPA DE LIMA

\$160



SOPA DE TORTILLA

\$160

La sopa Azteca es elaborada con caldo de jitomates molidos, ajo y cebolla, sazonada con epazote, servida con tiras fritas de tortilla de maíz, chile pasilla, aguacate, queso fresco y crema.





**QUINTO
SOLE**
HOTEL
&
RESTAURANTE

--- PIZZERÍA ---



PEPPERONI
\$220



PAN CON AJO, QUESO Y CHAMPIÑONES
\$180



MEXICANA
\$299

Chorizo, jalapeño
y cebolla



HAWAIANA
\$250

Jamón y piña



ITALIANA
\$230

Calabaza italiana,
cebolla y pimiento
morrón.



COCHINITA
\$280

carne cerdo marinada y
cebolla morada.



COCHINITA

PASTOR
\$260

Carne al pastor y piña.

MARGARITA
\$170

Mozzarella, Albahaca y tomate.



ARRACHERA
\$300

Carne de arrachera, crema de
aguacate y un toque de salsa
macha.

MEAT LOVER
\$310

Tocino, jamón serrano y
pepperoni.



CAMARÓN
\$330

Camarón, cebolla
morada y cilantro.



LANGOSTA
\$500





CALIENTES

EXPRESSO	\$60
EXPRESSO DOBLE	\$90
AMERICANO	\$60
CAPUCCINO	\$70
LATTE	\$60
MOCHA	\$60
CHOCOLATE	\$60
INFUSIONES	\$50

- NEGRO
- VERDE
- MENTA
- MANZANILLA

FRÍAS

LATTE	\$95
CHOCOLATE	\$60
TE HELADO	\$60
NARANJADA NATURAL	\$45
LIMONADA NATURAL	\$45
JAMAICA	\$45
HORCHATA	\$45
TAMARINDO	\$45
NARANJADA MINERAL	\$55
LIMONADA MINERAL	\$55
SUERO	\$55



COCTELERIA SIN ALCOHOL

CONGA	\$ 90
LIMONADA ROSA	\$ 90
PIÑADA	\$100
PANTERA ROSA	\$100
MINT TONIC	\$100
SHIRLEY TEMPLE	\$100
SMOOTHIE	\$100

- FRESA
- MANGO
- FRUTOS
ROJOS

JUGOS

NARANJA	\$55
PIÑA	\$50
ARANDANO	\$50
MANGO	\$60
MAHAHUAL	\$60
(NARANJA Y HIERBABUENA)	\$60
TROPICAL	\$60
(PIÑA, MANGO Y LIMON)	\$60
VERDE	\$60
(PIÑA, APIO, CHAYA, ESPINACA)	\$60
FRUTOS ROJOS	\$60



COCTELERIA

CLÁSICA

PIÑA COLADA	\$120
MARGARITA *	\$120
MOJITO *	\$120
PALOMA *	\$120
TEQUILA SUNRISE *	\$120
CAIPIRIÑA *	\$120
TOM COLLINS *	\$120
CIN & TONIC *	\$120
LIMONADA ELECTRICA	\$120
DESARMADOR *	\$120
CUBA LIBRE *	\$110
BLOODY MARY	\$130
LONG ISLAND	\$130
DAIQUIRI	\$130
SANGRIA	\$120
TINTO DE VERANO	\$120
CARAJILLO	\$150

REFRESCOS

COCA-COLA	\$60
COCA ZERO	\$60
COCA LIGHT	\$60
FANTA	\$60
MUNDET	\$60
FRESCA	\$60
SPRITE	\$60
MINERAL	\$60
COCA 600ML	\$75
AGUA NATURAL	\$45
EMBOTELLADA	\$45





MIXOLOGIA DE LA CASA

MEZCAMAICA **\$150**
MEZCAL, REDUCCION DE
JAMAICA, JARABE DE AGAVE Y
CÍTRICOS.

 MEZCAL SOLE **\$150**
MEZCAL, CORDIAL DE
TAMARINDO Y PIÑA, CÍTRICOS Y
SAL DE GUSANO.

 QUINTO MOJITO **\$150**
RON, ALBAHACA, LIMON
Y COULIS DE FRESA.

MARGARITA CARIBE **\$150**
TEQUILA, JUGO DE PIÑA,
BLUE CURAÇAO Y LIMON.

CHELADA REYES **\$150**
CERVEZA, LICOR ANCHO
REYES JUGO DE LIMON Y
SAL.

**PREPARADO PARA TODO EL
ALCOHOL PREMIUM \$50**

TEQUILA

DON JULIO BLANCO **\$150**
DON JULIO REPOSADO **\$170**
DON JULIO 70 **\$200**
1800 CRISTALINO **\$170**
DOBEL DIAMANTE **\$180**

MEZCAL

400 CONEJOS JOVEN **\$150**
400 CONEJOS REPOSADO **\$170**
400 CONEJOS TOBALA **\$180**

VODKA

ABSOLUT AZUL **\$110**
SMIRNOFF **\$110**
SMIRNOFF TAMARINDO **\$100**

GINEBRA

HENDRICKS **\$210**
DIEGA **\$160**
TANQUERAY **\$160**

RON

BACARDI BLANCO **\$110**
BACARDI AÑEJO **\$115**
CAPITAN MORGAN **\$100**
APPLETON STATE **\$110**
MALIBU **\$100**

CERVEZA*

CORONA **\$50**
MODELO ESPECIAL **\$50**
PACIFICO **\$50**
BOEMIA CLARA **\$50**
MICHELOB ULTRA **\$50**
NEGRA MODELO **\$60**
VICTORIA **\$70**
(* SUJETO DISPONIBILIDAD)

VASO PREPARADO

MICHELADA **\$30**
(MIX DE SALSAS NEGRAS Y
LIMON)
CHELADA **\$20**
(SAL Y LIMON)
OJO ROJO **\$40**
(MIX DE SALSAS NEGRAS,
LIMON TAJIN Y CLAMATO)

WHISKY

BUCHANANS 12 **\$180**
J.W. ETIQUETA NEGRA **\$180**
J.W. ETIQUETA ROJA **\$130**
JACK DANIEL'S **\$150**

DIGESTIVOS

BAILEYS **\$120**
KAHLUA **\$100**
SAMBUCA VACCARI **\$100**

