

Restaurante

DARA

•Desayuno •Comida •Wok •Eventos

MENÚ Desayunos

DULCE DESPERTAR

-  **HOT CAKES CLÁSICO** \$125.00
(3 piezas) acompañados de frutas de la estación.
-  **HOTCAKES AMERICANOS** \$160.00
(3 piezas) servidos con jamón, tocino y huevos estrellados.
- PAN FRANCÉS** \$140.00
(1 pieza) frutos rojos y miel maple.
- BOWL DE FRUTAS** \$95.00
Acompañadas con granola, miel y yogurt.

OMELETTES

Elaborados con (2 huevos) y frijoles refritos.

- CLÁSICO** \$125.00
Jamón y queso.
- VEGETARIANO** \$120.00
Calabaza, champiñones, espinaca.
- TOLUQUEÑO** \$150.00
Centro de queso, bañado con salsa de chorizo.
- POBLANO** \$130.00
Queso, rajas poblanas con elote, salsa poblana.



MENÚ Desayunos



HUEVO AL GUSTO
(2 huevos) Estrellados o revueltos.
Servido con frijoles refritos.

NATURALES	\$80.00
A LA MEXICANA	\$98.00
JAMÓN, TOCINO O CHORIZO	\$98.00
RANCHEROS	\$120.00
DIVORCIADOS	\$120.00
HUEVO ADICIONAL (1 pieza)	\$15.00

MOLLETES

Acompañados de pico de gallo

CLÁSICOS	\$120.00
Frijoles, queso y jamón.	
RANCHEROS	\$145.00
Cecina (100 gr), frijoles, queso, pimientos, cebolla.	

*Precios en moneda nacional. Todos los precios incluyen IVA.

*Alérgenos
Algunos alimentos pueden contener alérgenos como gluten, nueces, mariscos, lácteos, huevo y soya. Por favor, notifique a su mesero si tiene alguna alergia o restricción alimentaria.*

*Consumo de productos crudos
El consumo de alimentos crudos o poco cocidos puede representar un riesgo para la salud.*



*Foto ilustrativa, el platillo puede variar.

MENÚ Del Día

DEL CHEF

AVOCADO GRILL

Salmón (80 gr), pan de caja tostado, aguacate, queso crema, germen de alfalfa, guarnición de ensalada.

\$180.00

SANDWICH DARA

Pechuga de Pollo (100 gr), pan de caja tostado, jamón, aguacate, jitomate, champiñones, acompañado con papa gajo.

\$180.00

HUEVOS MONTANA

Cecina o sabana de pollo asada (100 gr), huevos estrellados (2 piezas), cama de nopal, bañados en salsa verde o roja.

\$180.00

ENCHILADAS MONTAÑERAS

(4 piezas) rellenas de pollo, bañadas en salsa de chorizo, frijol, crema, queso y aguacate.

\$180.00

ENCHILADAS POBLANAS

(4 piezas) rellenas de pollo, bañadas en

\$160.00

CHILAQUILES

Rojos, verdes o divorciados, acompañados de frijoles refritos, crema, queso rallado.

\$125.00

Agrega 🍖 Arrachera (80gr)

\$75.00

Agrega 🍗 Pollo (80gr)

\$65.00

Agrega 🍳 Huevos (2 piezas)

\$35.00

Agrega 🥑 Guacamole (80gr)

\$25.00

EXTRA

🍖 Arrachera (60gr)

\$90.00

🍗 Pollo (60gr)

\$70.00

🍖 Cecina (60gr)

\$60.00

🍳 Huevo (1 pza)

\$15.00

🍖 Tocino (60gr)

\$60.00

🌭 Salchicha (60gr)

\$40.00

Frijoles (60gr)

\$30.00

Aguacate (60gr)

\$50.00

Tomate (60gr)

\$30.00

Papa gajo (50gr)

\$50.00

Papa a la francesa (50gr)



\$50.00



*Foto ilustrativa, el platillo puede variar.

MENÚ Comida

ENTRADAS

 ENSALADA SABOR Espinaca, queso de cabra, nueces, manzana con aderezo balsámico.	\$140.00
GUACAMOLE Aguacate, limón, tomate y cebolla.	\$120.00
TOSTADA DE SALMÓN Salmón del Atlántico (80 gr) salsa negra hecha en casa, cebollas caramelizadas y ajonjolí tostado.	\$170.00
 COCTEL DE CAMARÓN (6 piezas) Camarones frescos en salsa estilo Acapulco, con jitomate, cebolla y un toque cítrico.	\$210.00
TOSTADA DE ATÚN (80 gr) de atún fresco, láminas de pepino y nuestra salsa especial Nao.	\$170.00
COCTEL DE PULPO (100 gr) Pulpo en cubos con aguacate, jitomate, cebolla, cilantro y salsa de la casa. Refrescante y lleno de sabor.	\$215.00
CEVICHE ACAPULCO (140 gr) de pesca del día marinada con limón, mezclada con aguacate, jitomate, cebolla y cilantro. Sabor costero auténtico.	\$170.00

SNACKS

NACHOS GRATINADOS (100 gr) Carne de res, queso amarillo, acompañados de guacamole y pico de gallo.	\$190.00
ALITAS (5 piezas) BBQ, PIÑA - HABANERO o BÚFALO (elije la versión que más le guste).	\$120.00
 GRILL BURGER (160 gr) Carne de res, queso, tocino, lechuga, tomate, salsa jalapeño, acompañado de papas gajo. +  Guacamole (80gr). \$ 210.00	\$180.00
 HAMBURGUESA DE POLLO (160 gr) Pechuga de pollo empanizada, lechuga, tocino, aderezo chipotle, mayonesa finas hierbas, acompañan papas gajo. +  Guacamole (80gr). \$ 180.00	\$150.00



MENÚ COMIDA

PLATOS FUERTES



WOK DEL MUNDO

Salteados al momento con fuego alto y mucho sabor.



TOKYO

Camarones, pasta, cebolla, broccoli, zanahoria y, salsa soya con jengibre.

\$280.00



MEXICO

Cecina, chorizo asadero, cebolla morada, poblano, elote, arroz, con salsa chipotle.

\$195.00



YANG CHOW FRIED RICE

Cerdo, huevo, zanahoria, cebollín, arroz blanco frito.

\$195.00



DELHI

Pollo, zanahoria, calabaza, elote, ejotes, arroz o pasta, salsa de Curry verde o amarillo.

\$195.00



SEUL

Arrachera, cebollín, sésamo, arroz blanco, salsa bulgogi (salsa soya, pera, ajo, pimienta, jengibre y aceite de sésamo).

\$280.00



BANGKOK

Lomo de cerdo Pasta, calabaza, ejote, cebolla, pimienta, salsa teriyaki.

\$195.00



PONIENTE

Salmón, pollo, zanahoria, calabaza, pimientos, arroz, salsa ciruela.

\$280.00



OSLO

Salmón, arroz, vegetales, BBQ sauce.

\$320.00



BEIJING

Arrachera, broccoli, espinaca, ajonjolí, arroz, la famosa salsa ostión.

\$320.00



MADRID

Camarón, cerdo, pollo, arroz al azafrán, verdura.

\$320.00



ROMA

Lomo de cerdo, camarones, pasta, cebolla morada, champiñón, aceitunas, pimientos rojo y verde, salsa pomodoro con chile triturado.

\$320.00



COMBO WOK

(a tu gusto)

Incluye: WOK (arma tu combinación) + ENSALADA (del día).

4 pasos para hacer tu propia combinación de WOK

1 Proteína (Elije 1 opción)

1 Proteína (100 grs). Pollo, Chorizo Asadero, Cerdo, Pulpo, Salmón.	\$195.00
2 Proteínas (200 grs). Pollo, Chorizo Asadero, Cerdo, Pulpo, Salmón.	\$280.00
2 Proteínas PREMIUM (200 grs) Camarón, Arrachera.	\$320.00

2 Vegetales (Elije 3 opciones)

Pimiento Rojo, Verde, Chile Poblano, Calabaza, Zanahoria, Broccoli, Espinacas, Champiñón, Germen de Soya, Granos de Elote, Ejotes, Cebolla morada, Cebolla blanca, Coliflor, Aceitunas.

3 Base (Elije 1 opción)

Pasta Corta (Penne)
Pasta Larga (Noodles)
Arroz Blanco

4 Salsa (Elije 1 opción | 120 ml).

Nao

Soya con jengibre naranja limón y aceite de ajonjolí.

Bulgogi

Salsa soya, pera, ajo, pimienta, jengibre y aceite de sésamo.

Italiana 🍝

Salsa pomodoro con chile triturado.

Teriyaki

Salsa soya con vinagre de arroz, azúcar, jengibre y aceite de sésamo.

Ciruela

Salsa de ciruelas, soya dulce, con miel y ciruela.

Ostión

Salsa dulce, con extracto de ostras.

BBQ

La Original, salsa inglesa, tomate, cebolla, ajo, chile, cilantro, comino, miel, sidra de manzana.

Agridulce

Vinagre de arroz, sal, miel, ketchup, salsa inglesa, salsa soya.

Jengibre

Pure de jengibre mezclado con salsa soya.

Chipotle 🌶️

Jitomate, ajo, cebolla, aceite olivo extra virgen, chile chipotle, limón y sal.



MENÚ COMIDA

PLATOS FUERTES

PLATOS DEL MAR

Los platillos se sirven con ARROZ PILAF y VERDURA SALTEADA.

SALMÓN DEL ATLÁNTICO (240 gr) Filete de salmón sellado, salsa de parmesano y almendras.	\$350.00
PESCA DEL DÍA (240 gr) Filete del pescado, Mojo, Diabla, Mantequilla o Empanizado (elija la versión que más le guste).	\$280.00
CAMARONES AL GUSTO (240 gr) Mojo, Diabla, Mantequilla o Empanizado (elija la versión que más le guste).	\$350.00

NUESTROS CORTES

Todos nuestros cortes se sirven con ARROZ PILAF, TOMATE AL GRILL, FRIJOLES.

ARRACHERA (240 gr) Calidad Choice, con el término ideal.	\$350.00
RIBEYE (300 gr) de puro sabor con calidad Choice.	\$540.00
GRILL MEXICANO (120 gr) Arrachera (140 gr) Ribeye (150 gr) Chorizo (150 gr) Lomo de Cerdo (150 gr) Pechuga Pollo, acompañamiento adicional nopal asado.	\$795.00
PECHUGA DE POLLO (220 gr) a la plancha, acompáñela con la salsa del WOK que más le guste.	\$240.00

*Precios incluyen IVA
Precios en moneda nacional. Todos los precios incluyen IVA.

*Alérgenos
Algunos alimentos pueden contener alérgenos como gluten, nueces, mariscos, lácteos, huevo y soya. Por favor, notifique a su mesero si tiene alguna alergia o restricción alimentaria.

*Consumo de productos crudos
El consumo de alimentos crudos o poco cocidos puede representar un riesgo para la salud.

MENÚ COMIDA

PLATOS FUERTES



SABOR A ITALIA



PASTAS

Todas nuestras pastas están acompañadas con PAN DE AJO.

LA MARE

Selección de mariscos salteados (camarón, calamar y mejillones) en salsa ligera de vino blanco, tomate cherry, ajo y perejil fresco.

\$280.00

PASTA BOLOGNESA

Clásica pasta italiana con una rica y tradicional salsa boloñesa elaborada con carne de res y cerdo cocinada lentamente en sofrito de cebolla, zanahoria y apio, aromatizada con hierbas italianas y un toque de vino tinto.

\$240.00

PASTA POMODORO

Pasta al dente bañada en una salsa casera de jitomates frescos, ajo, albahaca y aceite de oliva extra virgen.

\$160.00

3 QUESOS

Cremosa mezcla de quesos selectos, combinación sedosa y reconfortante, ideal para los amantes del queso.

\$260.00

PIZZAS (30cm)

Clásicas y deliciosas.

HAWAIANA

Jamón, piña y queso mozzarella.

\$170.00

PEPPERONI

Pepperoni con queso mozzarella.

\$170.00

MARGARITA

Salsa tomate, albahaca y queso mozzarella.





\$150.00

MENÚ



MENÚ INFANTIL

Porciones pensadas para los más pequeños, con sabor casero y mucho cariño ❤️.

-  **PASTA DIVERTIDA** \$95.00
Pasta suavecita, salsita de tomate, rebanadas de salchicha doradita.
-  **QUESADILLAS DE JAMÓN Y QUESO** \$95.00
Dos quesadillitas calientitas con jamón y queso fundido.
-  **PASTA MACARRÓN Y QUESO** \$95.00
Macarrones cremositos con mezcla de quesos suaves.
-  **SALCHICHAS Y PAPAS GAJOS** \$95.00
Salchichitas doradas acompañadas de papas gajo crujientes.

MENÚ

POSTRES DELICIOSOS

El final perfecto para tu experiencia.

-  **Pastel de chocolate con helado de vainilla** \$170.00
Pastel de chocolate semiamargo, acompañado de una bola de helado de vainilla.
-  **Cheesecake con frutos rojos** \$150.00
Suave y cremoso pastel de queso estilo americano, servido con coulis y frutos rojos frescos.
-  **Flan Casero con caramelo y durazno** \$110.00
Flan de huevo hecho en casa, con caramelo dorado y rebanadas de durazno fresco.



*Precios incluyen IVA
Precios en moneda nacional. Todos los precios incluyen IVA.

*Alérgenos
Algunos alimentos pueden contener alérgenos como gluten, nueces, mariscos, lácteos, huevo y soya. Por favor, notifique a su mesero si tiene alguna alergia o restricción alimentaria.

*Consumo de productos crudos
El consumo de alimentos crudos o poco cocidos puede representar un riesgo para la salud.

MENÚ Bebidas

COCTELERÍA (10oz)

PASIÓN Mezcal, fruta de la pasión, naranja, limón y yoli.	\$140.00
MARGARITA / MEZCALITAS Tequila, licor de naranja, jugo de limón y hielo frappé.	\$140.00
MOJITO Ron blanco, limón, azúcar y hierba buena macerados.	\$140.00
DE SABOR Frambuesa, mango, tamarindo, jamaica.	\$155.00
CUBA LIBRE	\$140.00
LADY SABOR Vino rosado, yoli y fruta.	\$150.00
CLERICOT Vino tinto, refresco de limón y fruta de estación.	\$150.00
MIMOSA Vino espumante y jugo de naranja.	\$150.00

LOS CLÁSICOS

COCA-COLA, YOLI	\$45.00
MUNDET, FRESCA	\$45.00
AGUA NATURAL	\$40.00
AGUA MINERAL	\$40.00
CORONA, VICTORIA	\$40.00
ULTRA, PACÍFICO	\$40.00
NEGRA, MODELO ESPECIAL	\$55.00
TARRO MICHELADO	\$15.00
TARRO CUBANO	\$20.00
TARRO CIELO ROJO	\$30.00
COPA DE VINO DE LA CASA 150 ml Rojo, blanco o espumoso	\$120.00



MENÚ Bebidas

LO NATURAL 12oz, 355ml

JUGO NARANJA NATURAL 100% natural	\$70.00
VERDE Nopal, apio, piña, jugo de naranja y miel	\$70.00
FRESH Pepino, jugo de limón y hierba buena	\$70.00
CARACAS Fresa, naranja, toronja, apio y betabel	\$70.00
CHÍA MORAS Plátano, moras, chía y miel	\$70.00

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ DE OLLA	\$60.00
AMERICANO REGULAR	\$60.00
CHOCOLATE DE LA ABUELA	\$75.00
NUESTRA SELECCIÓN DE TÉS	\$70.00

NESPRESSO

AMERICANO	\$65.00
ESPRESSO	\$55.00
ESPRESSO DOBLE	\$80.00
CAPPUCCINO	\$65.00
LATTE	\$65.00



* Contamos con leche de soya, almendra y coco (+\$15)
* Extra carga de café o leche (+\$15)