

RAMÓN

DESAYUNO

7:30 AM - 11:30 AM

* DESAYUNO INCLUIDO PARA HUÉSPEDES: Café o té y jugo + 1 platillo a escoger

YOGURT CON GRANOLA *

Yogurt menonita, granola hecha en casa, frutos rojos, coco y pepita de calabaza.

\$ 130

PAN ARTESANAL *

Canasta de panes de la casa. Acompañados con mantequilla y mermelada.

\$ 110

HOT CAKES DE MATCHA

Mezcla de hot cakes de la casa con té matcha, miel de abeja, salsa de frutos rojos, quinoa y mantequilla.

\$ 190

MUFFIN INGLÉS

Acompañado con gravlax de salmón hecho en casa, huevo, queso crema, cebollin y crema de limón.

\$ 145

PUDÍN DE CHÍA

Leche de almedras, cocoa, coco rallado tostado, frutos rojos y semillas de chía.

\$ 160

AVENA CON PLÁTANO

Avena preparada con leche, miel de abeja, canela y plátano.

\$ 120

PAN FRANCÉS *

Pan de la casa con mezcla francesa, azúcar mascabado, frutos rojos y miel de maple.

\$ 160

QUESADILLAS *

Castacán preparado en salsa roja, queso Oaxaca y tortillas hechas a mano. Frijoles refritos y guacamole.

\$ 165

MOLLETES *

Naturales y con chorizo. Gratinados con queso manchego. Frijoles refritos y pico de gallo.

\$ 165

CHILAQUILES

Verdes o rojos. Servidos con queso fresco, crema, jitomate y cebolla.

*A escoger con huevo o pollo.

\$ 190

FRUTA DE TEMPORADA *

Fruta de temporada acompañada con yogurt.

\$ 120

HOT CAKES

Plátano, miel y azúcar glass con mantequilla.

\$ 160

TOSTADA DE AGUACATE

Pan rústico al grill, aguacate tatemado, queso fresco, brotes, tomate cherry.

*Extra: Huevos al gusto, tocino, salmón o portobello.

\$ 185

BOWL DE AÇAÍ

Plátano, mora azul, fresa. Topping de nueces tostadas con miel, romero y un toque picante.

\$ 270

EXTRA: Pollo, huevo, salmón, tocino. \$75 cada uno

HUEVOS

2 pzas.

AL GUSTO

Revueltos, omelette o fritos con guarnición de frijoles refritos y tortillas de maíz.

3 ingredientes a elegir:

Queso de cabra, jamón, queso mozzarella, tomate, tocino, cebolla morada, chorizo, pimientos, hongos, espinaca ó aguacate.

\$ 180

A LA MEXICANA, RANCHEROS O DIVORCIADOS

Con guarnición de frijoles refritos y tortillas de maíz. Salsas de la casa.

\$ 190

HUEVOS CAZUELA

Salsa de pomodoro, queso de cabra, portobellos confitados y aceite de oliva. Acompañados de pan rústico al grill.

\$ 220

OMELETTE GRIEGO

Queso feta, tomate cherry, ajo, aceite de oliva y espinaca. Acompañado de tzatziki y pan pita recién hecho.

\$ 190

BENEDICTOS

Muffin inglés, gravlax de salmón hecho en casa y salsa holandesa.

\$ 220

FRITATTA DE CLARAS

Mezcla de granos (semilla de calabaza, quinoa, ajonjolí y semilla de girasol), acompañado de salsa de pimiento y aguacate tatemado.

\$ 180

RAMÓN

LUNCH

12:00 PM - 06:00 PM

GUACAMOLE

Aguacate machacado con limón, cebolla, tomate y cilantro, acompañado de castacán y totopos.

\$ 215

ESQUITE NORTEÑO

Elotes dulces al grill, espolvoreados con queso ranchero y chile en polvo.

\$ 190

BROCHETAS

A escoger: Camarón al cilatro ó arrachera con pimientos o vegetales. Con salsas de la casa. (3 pzas.)

\$ 310

PAPAS GAJO

Acompañadas de chipotle-mayo, ketchup de mango y aderezo de curry amarillo.

\$ 180

TAGLIATA DE RIB EYE

Rib Eye Angus a la parrilla, servido con papas cambray.

\$ 350

SOPES DE HUITLACOCHÉ

Huitlacoche con hongos, queso de cabra y crema. Sobre sopes de maíz. (3 pzas.)

\$ 230

TRILOGÍA DE DIPS

Hummus de chile poblano, sikil pak y baba ganoush, acompañados de pan pita casero, crudites y totopos.

\$ 190

EMPANADAS DE CAMARÓN

Rellenas de camarón al curry y queso de cabra, con dip de frijol y aguacate. (3 pzas.)

\$ 250

ROLLOS VIETNAMITA

Papel arroz relleno con harusame, vegetales, albahaca y camarón. Salsa Nouc Cham.

\$ 200

TACOS

LANGOSTA

Aderezo de chipotle, queso, frijoles y aguacate. (3 pzas.)

\$ 350

RIB EYE

Rib eye sobre costra de queso. Pimientos salteados y salsas de la casa. (3 pzas.)

\$ 320

PESCADO

Pescado a la plancha con aderezo de pimienta rojo y cilantro. (3 pzas.)

\$ 280

VEGANO

Tortilla de camote, hummus de poblano, portobelos y nopales. (3 pzas.)

\$ 280

CEVICHE

FRUTOS DE MAR

Pescado y mariscos frescos curtidos en cítricos. Cebolla, cilantro y aguacate.

\$ 350

AGUACHILE

Camarones cocidos en aguachile, cebolla, cilantro, chile serrano, pepino y limón.

\$ 320

VEGANO

Mango y fruta de estación, leche de tigre de maracuyá, coco y aguacate.

\$ 230

HAMBURGUESAS Y SANDWICHES

H. ANGUS

Carne angus, cebolla caramelizada, salsa bbq, queso manchego y tocino. Pan brioche y papas gajo.

\$ 320

H. DE SALMÓN

Salmón estilo RAMÓN, pimientos, hierbas y chicharrón. Aderezo de queso crema y yogurt. Papas gajo.

\$ 380

H. VEGETARIANA

Pimientos, corazones de alcachofa, cebolla morada, zucchini y berenjena. Hummus, papas cambray y aderezo de pimienta.

\$ 220

CLUB SANDWICH

Clásico entre pan foccacia, acompañado de papas cambray.

\$ 220

PIZZA

MARGHERITA

Salsa de tomate, queso mozzarella y albahaca fresca.

\$ 220

4 QUESOS

Salsa de tomate, queso cabra, queso mozzarella, parmesano y queso azul.

\$ 280

PEPPERONI

Salsa de tomate, queso mozzarella y peperoni.

\$ 250

CAPRICCIOSA

Salsa de tomate, queso mozzarella, jamón york, aceituna negra, alcachofa y champiñones.

\$ 280

VEGETARIANA

Salsa de tomate, pimientos, corazones de alcachofa, cebolla morada y zucchini.

\$ 250

FRUTOS DE MAR

Salsa de tomate, mezcla de mariscos de la casa, queso mozzarella y albahaca fresca.

\$ 350

POSTRES

FRANGIPAN DE MANZANA

Tarta de almendra y manzana, helado de vainilla y dulce de leche.

\$ 180

BROWNIE

Salsa de chocolate y helado de vainilla.

\$ 180

FISIÓN DE CÍTRICOS

Supremas de naranja y toronja, helado de mandarina, helado de maracuya con ralladura de chocolate.

\$ 180

PQCN

RAMÓN

CENA

06:30 PM - 10:30 PM

ENTRADAS

TRILOGÍA DE DIPS

Hummus de chile poblano, sikil pak y baba ganoush, acompañados de pan pita casero, crudites y totopos.

\$ 190

SOPES DE HUITLACOCHÉ

Huitlacoche con hongos, acompañado de queso de cabra y crema sobre sopos de maíz.

\$ 230

ROLLO VIETNAMITA

Papel arroz relleno con harusame, vegetales, albahaca y camarón. Salsa Nouc Cham.

\$ 250

EMPANADAS DE CAMARÓN

Rellenas de camarón al curry y queso de cabra, acompañadas de dip de frijol y aguacate.

\$ 250

CARPACCIO DE VEGETALES

Aceite de oliva, uvas concassé, verdolagas, sal de fresa, espuma de coco y parmesano.

\$ 195

ENSALADAS

CÍTRICOS

Mezcla de lechugas, queso fresco, suprema de toronja, naranja, mandarina y aguacate. Opción con camarón.

\$ 195

POCNA

Mezcla de lechugas combinada con semillas tostadas, aderezo de miel y limón, manzana y arándanos.

\$ 195

PASTA

Fetuccini o fusilli

SALMÓN

Salsa cremosa de salmón, cebollines, eneldo, vodka y parmesano.

\$ 330

PESTO

Piñon y nueces, albahaca, aceite de olivo y parmesano.

\$ 330

HONGOS

Salsa trufada de champiñones y huitlacoche.

\$ 330

POCNA

PIZZA

MARGARITA

Salsa de tomate, queso mozzarella y albahaca fresca.

\$ 220

CAPRICCIOSA

Salsa de tomate, queso mozzarella, jamón york, aceituna negra, alcachofa y champiñones.

\$ 280

4 QUESOS

Salsa de tomate, queso cabra, queso mozzarella, parmesano y queso azul.

\$ 280

VEGETARIANA

Salsa de tomate, pimientos, corazones de alcachofa, cebolla morada y zucchini.

\$ 250

PEPPERONI

Salsa de tomate, queso mozzarella y peperoni.

\$ 250

FRUTOS DE MAR

Salsa de tomate, mezcla de mariscos de la casa, queso mozzarella y albahaca fresca.

\$ 350

FUERTES

PESCADO A LA PLANCHA

A la plancha en salsa de cilantro y limón amarillo.

\$ 410

PULPO AL GRILL

Sobre una cama de sikil pak negro y una salsa de chile guajillo.

\$ 550

CURRY DE CALABAZA

Yogurt de pepino y tofu, crujiente de naan vegano, aderezo de té limón y melaza.

\$ 275

CAMARONES RAMÓN

En salsa de piña, coco, tomate, cilantro, cebolla y chutney de mango.

\$ 390

RIB EYE

Al gril con pure de papa trufado y ajo rostizado.

\$ 450

POSTRES

FRANGIPAN DE MANZANA

Tarta de almendra y manzana, helado de vainilla y dulce de leche.

\$ 180

BROWNIE

Salsa de chocolate y helado de vainilla.

\$ 180

FUSIÓN DE CÍTRICOS

Supremas de naranja y toronja, helado de mandarina, helado de maracuya con ralladura de chocolate.

\$ 180

PQCN