

# SESSIONS

N° A. 2019



GUADALAJARA





**MULTISENSORY MEXICAN  
FINE-DINING**

ALTA COCINA MEXICANA  
DE CASA MULTISENSORIAL



## STARTERS

ENTRADAS

### GRILLED CORN SALAD <sup>í</sup>V

FRESH CORN | BEEF BONE MARROW | EPAZOTE COMPLEMENTS | 180 GRs

### ESQUITES ASADOS

GRANO DE ELOTE | TUÉTANO | AIRE DE EPAZOTE | COMPLEMENTOS

\$120 m.n.

### SHREDDED BEEF SALAD <sup>í</sup>

SHREDDED BEEF | XNIPPEC HOT SAUCE | PANELA CHEESE | CORN TOSTADAS | 130 GRs

### SALPICÓN DE RES

CARNE DESHEBRADA | XNIPPEC | QUESO PANELA/ TOSTADAS | 130 GRs

\$140 m.n.

### JALISCIAN CHEESE <sup>V</sup>

BREADED ADOBERA CHEESE TOMATO PESTO | 140 GRs

### QUESO JALISCIENSE

QUESO ADOBERA EMPANIZADO | PESTO DE TOMATES | CREMOSO DE MEJORANA 140 GRs

\$140 m.n.

*delicious! - delicioso*

### TUNA TOSTADA

TUNA | CHIPOTLE MAYO CITRUS FRUITS | 180 GRs

### TOSTONES

ATÚN | MAYONESA DE CHIPOTLE FRUTOS CÍTRICOS | 180 GRs

\$160 m.n.



### STUFFED POBLANO PEPPERS <sup>í</sup>

POBLANO PEPPERS | SWEET GROUND BEEF | MEXICAN CREAMY SAUCE | 180 GRs

### CHILE EN NOGADA

CHILE POBLANO | PICADILLO DULCE ESPUMA DE NOGADA | 180 GRs SALSA CREMOSA | 180 GRs

\$180 m.n.

### STUFFED PORTOBELLO

COTIJA CHEESE | POBLANO PEPPER FEITE PASTRY | 220 GRs

### PORTOBELLO RELLENO

QUESO COTIJA | CHILE POBLANO PASTA FEITE | 220 GRs

\$160 m.n.

### TOMAHAWK CARPACCIO <sup>í</sup>V

TOMAHAWK SLICES | HOMEMADE VINAIGRETTE | ROSEMARY MAYO ASIAGO CHEESE | 150 GRs

CARPACCIO DE TOMAHAWK LÁMINAS DE TOMAHAWK | VINAGRETA DE LA CASA | MAYONESA DE ROMERO QUESO ASIAGO | 150 GRs

\$220 m.n.

### ZUCCHINI FLOWER

ZUCCHINI FLOWER | RICOTTA CHEESE | TOMATO SAUCE 200 GRs

### FLORES DE CALABAZA

FLORES DE CALABAZA | REQUESÓN SALSA DE TOMATE | 200 GRs

\$140 m.n.



## SOUPS

SEMBLANZAS

### CREAMY CORN TRUFFLE SOUP

SEASONED CORN TRUFFLE BECHAMEL SAUCE | 220 ML

### CREMA DE CUITLACOCHÉ

CUITLACOCHÉ SAZONADO BECHAMEL | 220 ML

\$110 m.n.

### RANCHERO STYLE SOUP <sup>V</sup>

TOMATO SOUP | MEXICAN SAUCE PORK RIND | 220 ML

### CALDO RANCHERO

CALDILLO DE JITOMATE | PICO DE GALLO | CHICHARRÓN DE CERDO 220 ML

\$90 m.n.

### VEGETABLE GARDEN SOUP <sup>í</sup>V

ZUCCHINI FLOWER | FRESH CORN SPINACH | 220 ML

### SOPA DE LA MILPA

FLOR DE CALABAZA | ELOTE ESPINACA | 220 ML

\$90 m.n.



*food that warms the soul*

*comida que enciende el alma*



### TRAJINERA RIDE SOUP <sup>V</sup>

CREAMY BABY CARROT SOUP COTTON CANDY | 220 ML

PASEO EN TRAJINERA CREMA DE ZANAHORIA BABY ALGODÓN DE AZÚCAR | 220 ML

\$110 m.n.

### FUNGUS SOUP <sup>í</sup>V

MUSHROOM | CORN TRUFFLE 220 ML

### SOPA DE HONGOS

HONGOS | EPAZOTE NEGRO | 220 ML

\$90 m.n.

### CREAMY PRAWN SOUP

PRAWN | BUTTER PINK PEPPER | 220 ML

### CREMA DE LANGOSTINO

LANGOSTINOS | MANTEQUILLA DE LAUREL | PIMIENTA ROSA | 220 ML

\$130 m.n.

### STONE SOUP

FISH SOUP | TOMATO | CORIANDER CELERY | 220 ML

### CALDO DE PIEDRA

CALDO DE PESCADO | TOMATE CILANTRO | APIO | 220 ML

\$110 m.n.

<sup>í</sup> GLUTEN FREE | LIBRE DE GLUTEN <sup>V</sup> VEGETARIAN | VEGETARIANO <sup>í</sup> SPICY | PICANTE

IF YOU HAV E ANY CONCERNS R EGARDING FOOD ALLERGIES , PLEASE ALERT YOUR SERV E R PRIOR TO ORDERING . SI CUENTA CON ALGUNA ALERGI A ALIMENTARIA , AVISE A SU MESERO DURANTE LA TOMA DEL PEDIDO TAXES INCLUDED IN ALL PRICES • TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA

<sup>í</sup> GLUTEN FREE | LIBRE DE GLUTEN <sup>V</sup> VEGETARIAN | VEGETARIANO <sup>í</sup> SPICY | PICANTE

IF YOU HAV E ANY CONCERNS R EGARDING FOOD ALLERGIES , PLEASE ALERT YOUR SERV E R PRIOR TO ORDERING . SI CUENTA CON ALGUNA ALERGI A ALIMENTARIA , AVISE A SU MESERO DURANTE LA TOMA DEL PEDIDO TAXES INCLUDED IN ALL PRICES • TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA

**FROM THE GARDEN**  
DE LA HUERTA

**ROMANCE SALAD V**

LETTUCE | GREEN APPLE | GOAT CHEESE TRUFFLE | VINAIGRETTE CAMEL NUT | 160 GRS

**ENSALADA ROMANCE**

LECHUGA | MANZANA VERDE | TRUFAS DE QUESO DE CABRA | VINAGRETAS DE FRUTOS ROJOS | PALANQUETA DE NUEZ | 160 GRS

*\$140 m.n.*

**GOAT CHEESE TOWER V**

TOMATO | GOAT CHEESE | CREAMY AVOCADO SAUCE | BALSAMIC VINEGAR VEIL | CUCUMBER 130 GRS

**TORRE DE QUESO CABRA**

JITOMATE | QUESO DE CABRA CREMOSO DE AGUACATE | VELO DE VINAGRE BALSÁMICO | PEPINO 130 GRS

*\$140 m.n.*

**CHEF'S SALAD**

CHICKEN BREAST | LETTUCE MIX VINAIGRETTE | CITRUS FRUITS 150 GRS

**ENSALADA DEL CHEF**

PECHUGA DE POLLO | LECHUGA VINAGRETA | FRUTOS CÍTRICOS 150 GRS

*\$160 m.n.*



**FIELD FRESH V**

ARUGULA | GOAT CHEESE VINAIGRETTE | 150 GRS

**FRESCURA DEL CAMPO**

ARÚGULA | QUESO CENIZO VINAGRETA DE HOJA SANTA 150 GRS

*\$140 m.n.*

**NEW MEXICO SALAD**

HEART OF PALM | BABY ARTICHOKE | ROSEMARY-MUSTARD DRESSING | GARLIC CROUTON 150 GRS

**ENSALADA NUEVO MÉXICO**  
PALMITOS | ALCACHOFAS BABY ADEREZO DE MOSTAZA CON ROMERO CROUTONES DE AJO | 150 GRS

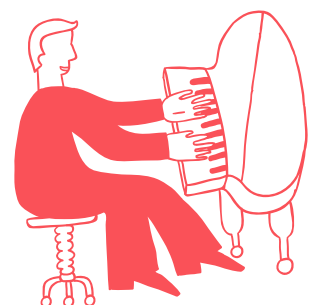
*\$160 m.n.*

**CROWN SALAD V**

LETTUCE MIX | CUCUMBER MENONITA CHEESE | CREAMY AVOCADO SAUCE | BEETROOT PEACH | CHERRY TOMATO AVOCADO VINAIGRETTE | 150 GRS

**ENSALADA CORONA**  
MIX DE LECHUGAS | PEPINO/QUESO MENONITA | CREMOSO DE AGUACATE BETABEL | DURAZNO/TOMATE CHERRY VINAGRETA DE ACEITE DE AGUACATE 150 GRS

*\$140 m.n.*



**SESSIONS CUISINE**  
ESPECIALIDADES SESSIONS

**“LUCHITA’S” CUISINE**

BEEF STEAK | PASILLA CHILI PEPPER SAUCE | CAMBRAY POTATOE | ASADERO CHEESE SMOKED TORTILLA | 250 GRS

**LA COCINA DE “LUCHITA”**  
FILETE DE RES | SALSA DE CHILE PASILLA | PAPAS CAMBRAY CONFITADAS | NOPALITOS | QUESO ASADERO | TORTILLAS QUEMADITAS 250 GRS

*\$240 m.n.*

**GRILLED OCTOPUS**

GRILLED OCTOPUS TENTACLES BUTTER | DRIED CHILI SAUCE BEAN RELISH | 240 GRS

**PULPO ATROPELLADO**  
TENTÁCULOS DE PULPO | MANTEQUILLA ADOBO DE CHILES SECOS | RELISH DE ALUBIAS | 240 GRS

*\$260 m.n.*

**CHEF'S SUGGESTION**

PORK STEAK | APRICOT | CORN PUREE | GRILLED PEAR | 250 GRS

**RECOMENDACIÓN DEL CHEF**  
FILETE DE CERDO | CHABACANOS PURÉ DE ELOTE | PERAS CARBONIZADAS | 250 GRS

*\$220 m.n.*

**MICHOACAN STYLE CHAMORRO**

YUCATAN STYLE PORK BELLY CHARRED TOMATO SAUCE JALAPENO PEPPER | BLUE CORN TORTILLAS | 400 GRS

**CHAMORRO MICHOACANO**  
CASTACÁN | SALSA TATEMADA | CHILES JALAPEÑOS CURADOS | TORTILLAS AZULES | 400 GRS

*\$280 m.n.*



**NAYARIT STYLE RED SNAPPER**

RED SNAPPER | RED SAUCE CREAMY PEA PUREE | BLACK RISOTTO | 250 GRS

**HUACHINANGO NAYARIT**  
LOMO DE HUACHINANGO | RECADO ROJO | CREMOSO DE CHÍCHARO RISOTTO CON TINTA DE CALAMAR 250 GRS

*\$260 m.n.*

**TUNA**

TUNA MEDALLION | PISTACHIO BALSAMIC VINEGAR | MASHED SWEET POTATO | TOMATOE 250 GRS

**ALETA AMARILLA**  
MEDALLÓN DE ATÚN | PISTACHE VINAGRE BALSÁMICO | PURÉ DE CAMOTE | TOMATES | 250 GRS

*\$260 m.n.*

**SESSIONS BURGER**

BEEF PATTY | HOUSE BAKED BREAD GUACAMOLE | HAM | BACON MONTEREY JACK CHEESE CHEDDAR CHEESE | CARAMELIZED ONION | SAUTEED MUSHROOM PICKLE | LETTUCE | TOMATO POTATO WEDGES | ROASTED PINEAPPLE | 250 GRS

**HAMBURGUESA SESSIONS**  
CARNE DE RES | PAN ARTESANAL GUACAMOLE | JAMÓN | TOCINO QUESO MONTEREY CHEESE | QUESO CHEDDAR | CEBOLLA CARAMELIZADA CHAMPIÑONES SALTEADOS PEPINILLOS | LECHUGA | JITOMATE PAPAS GAJO | PIÑA ASADA | 250 GRS

*\$180 m.n.*



## WILD FISHING

CORVINA FISH | WINE-CHEESE SAUCE | BABY CARROT | ZUCCHINI BANANA PUREE | 250 GRS

### PESCA SALVAJE

CORVINA/SALSA DE QUESO AL VINO ZANAHORIAS BABY | CALABACINES PURÉ DE PLÁTANO | 250 GRS

*\$240 m.n.*

## MOLE

CHICKEN BREAST | BLACK MOLE SAUCE | FRIED BANANA | SALTY TAMALE | MEXICAN RED RICE 240 GRS

### MOLE DE 7 DÍAS

PECHUGA DE POLLO | MOLE PRIETO FRITURA DE PLÁTANO | TAMALITO DE SAL | ARROZ ROJO | 240 GRS

*\$220 m.n.*

## HOUSE SPECIALITY

BEEF TENDERLOIN | FIG SAUCE DRIED CHILI PEPPER | BROAD BEAN PUREE | ASPARAGUS IN MEZCAL | 250 GRS

### ESPECIALIDAD DE LA CASA

MEDALLONES DE RES | SALSA DE HIGO CHILES SECOS | PURÉ DE HABAS ESPÁRRAGOS AL MEZCAL | 250 GRS

*\$240 m.n.*



N° A. 2019

GUADALAJARA

Hard Rock  
HOTEL

*delicious! - delizioso*



## GOURDS

MOLE SAUCE | MINI PUMPKIN ZUCCHINI FLOWER | MEXICAN RED RICE | 250 GRS

### CHILACAYOTES

MOLE POBLANO | CALABACITAS | FLOR DE CALABAZA | TIMBAL DE ARROZ ROJO | 250 GRS

*\$190 m.n.*

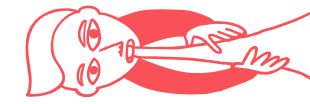
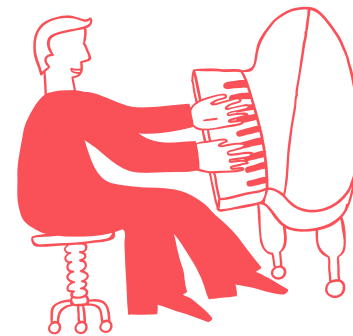
## OLD-FASHION STYLE V

SALMON | MUSTARD SAUCE | AGAVE HONEY | CORN PUREE | BUTTERED VEGETABLES | 250 GRS

### A LA ANTIGUA

LOMO DE SALMÓN | SALSA DE MOSTAZA | MIEL DE AGAVE | PURÉ DE ELOTE | VEGETALES A LA MANTEQUILLA 250 GRS

*\$280 m.n.*



## FROM THE GRILL

(ANGUS BEEF QUALITY)

LA PARRILLA DE CARBON (CALIDAD ANGUS BEEF)

## RIBEYE

350 GRS

*\$400 m.n.*

## PICANAH

PICAÑA | 350 GRS

*\$350 m.n.*

## TOMAHAWK

1.2 KG

*\$1,000 m.n.*

## CHATEAUBRIAND

450 GRS

*\$650 m.n.*

## NEW YORK STEAK

BIFE DE CHORIZO | 350 GRS

*\$350 m.n.*

## PORTERHOUSE

450 GRS

*\$350 m.n.*



N° A. 2019

GUADALAJARA

Hard Rock  
HOTEL

ALL OUR STEAKS ARE SERVED WITH FRIES, GRILLED CHILLI PEPPER AND HOMEMADE GUACAMOLE.

TODOS NUESTROS CORTES SON ACOMPAÑADOS DE PAPAS A LA FRANCESA, CHILES TEREADOS Y GUACAMOLE ARTESANAL.

## DESSERTS

NUESTRA PASTELERIA

## BLACK AND WHITE

CHOCOLATE CYLINDER | CREAM CHEESE MOUSSE | BAILEY'S QUENELLE | COCOA CRUMBLE NITROGEN | 220 GRS

BLACK AND WHITE CILINDRO DE CHOCOLATE | MOUSSE DE QUESO | CREMA CON QUENEFIA DE BAILYS | CRUMBLE DE CACAO NITROGEN | 300 GRS

*\$240 m.n.*

## MEXICAN TRADITION

CORN MARZIPAN ICE CREAM CHOCOLATE & TEQUILA MOUSSE CORN SPONGE CAKE | COCOA 220 GRS

TRADICIÓN MEXICANA BIZCOCHO DE MAÍZ | MOUSSE DE CHOCOLATE CON TEQUILA | HELADO DE MAZAPÁN | TIERRA DE CACAO 220 GRS

*\$120 m.n.*



GLUTEN FREE | LIBRE DE GLUTEN V VEGETARIAN | VEGETARIANO SPICY | PICANTE

IF YOU HAVE ANY CONCERNS REGARDING FOOD ALLERGIES, PLEASE ALERT YOUR SERVER PRIOR TO ORDERING. SI CUENTA CON ALGUNA ALERGIJA ALIMENTARIA, AVISE A SU MESERO DURANTE LA TOMA DEL PEDIDO. TAXES INCLUDED IN ALL PRICES. TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA

GLUTEN FREE | LIBRE DE GLUTEN V VEGETARIAN | VEGETARIANO SPICY | PICANTE

IF YOU HAVE ANY CONCERNS REGARDING FOOD ALLERGIES, PLEASE ALERT YOUR SERVER PRIOR TO ORDERING. SI CUENTA CON ALGUNA ALERGIJA ALIMENTARIA, AVISE A SU MESERO DURANTE LA TOMA DEL PEDIDO. TAXES INCLUDED IN ALL PRICES. TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA

### WINE FUDGE

WINE CARAMEL SAUCE | BAILEYS SAUCE | PEANUT CANDY CHOCOLATE COATING | 220 GRS

**DULCE DE LECHE ENVINADO**  
CAJETA ENVINADA | SALSA DE BAILEYS PALANQUETA | COBERTURA DE CHOCOLATE | 220 GRS

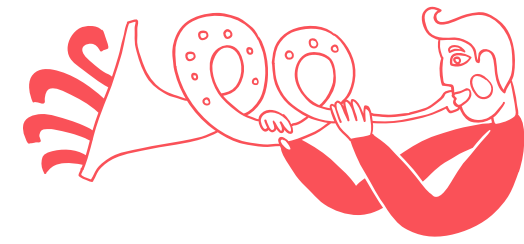
*\$120 m.v.*

### MOLTEN

CHOCOLATE BOMB | VANILLA ICE CREAM | 220 GRS

**MOLTEN**  
BOMBITA DE CHOCOLATE  
HELADO DE VAINILLA | 220 GRS

*\$120 m.v.*



### COFFEE CAKE

WET SPONGE CAKE | CREAMY CHEESE | COFFEE | CINNAMON  
220 GRS

**PASTEL DE CAFÉ**  
BIZCOCHO HÚMEDO | QUESO CREMOSO/CAFÉ | CANELA | 220 GRS

*\$140 m.v.*

### CHILLI CHOCOLATE TRUFFLES

BITTER CHOCOLATE | BUTTER PASILLA CHILI PEPPER | WALNUT PINE NUT | PISTACHIO | 180 GRS

**TRUFAS DE CHOCOLATE CON CHILE PASILLA**  
CHOCOLATE SEMI AMARGO MANTEQUILLA | CHILE PASILLA | NUEZ PIÑÓN | PISTACHE | 180 GRS

*\$120 m.v.*

### DECONSTRUCTED MILK CAKE

WET SPONGE CAKE | MIXED MILK MERINGUE | 220 GRS

**DECONSTRUCCIÓN DE 3 LECHE**  
ESPONJA BAÑADA | VARIEDADES DE LECHE | MERENGUE | 220 GRS

*\$140 m.v.*

### HAZELNUT TEQUILA ICE CREAM

HOMEMADE ICE CREAM | SMOKED HAZELNUTS | AGED TEQUILA  
180 GRS

**HELADO DE AVELLANA CON TEQUILA**  
HELADO ARTESANAL/AVELLANAS AHUMADAS | TEQUILA AÑEJO | 180 GRS

*\$120 m.v.*



# SESSIONS

GUADALAJARA



