



El Hotel Alameda Grand es uno de los recintos históricos más importantes para el turismo de Aguascalientes. Fue edificado en 1899 con un refinado estilo francés, como parte de la antigua Hacienda de Ojocaliente, casa particular de la familia Escobedo. Además, durante la época de la Revolución Mexicana, se instauró como campamento de Pancho Villa, aunque fue abandonado por varias décadas.

Fue hasta 1989 que la familia Torres Landa se dio a la tarea de rescatar el edificio, el cual inauguró el 13 de abril de 1991, bajo el nombre de Hotel Andrea Alameda.

A partir de octubre del 2009 cambia de administración, tomando el nombre de Hotel Gran Alameda, el único hotel que cuenta con el distintivo de tesoros de México que otorga gobierno federal.

En 2021 se le da el nombre de Hotel Alameda Grand, así mismo la renovación de habitaciones, restaurante y áreas comunes. Actualmente, cuenta con 48 habitaciones con vista a los jardines o a la Avenida Alameda, las cuales están equipadas con muebles de calidad, una elegante decoración y una iluminación que brinda un cálido ambiente a los huéspedes.

La Alameda nace justamente desde el Templo de la Purísima y termina en lo que fue el Hotel Escobedo y los Baños de Ojocaliente, conformando un paseo de leyenda para los hidrocálidos. Un paseo que tiene hoy como toda una joya refulgente al Hotel Alameda Grand, lo que fue el Hotel Escobedo, un orgullo de Aguascalientes, el cual es una leyenda más de nuestra hermosa ciudad, que es rica en tradiciones que se forjan con el paso del tiempo.

Otro de los aspectos en los que más destaca este hotel es en la calidad de su gastronomía. El Restaurante las Magnolias ubicado el patio central del edificio ofrece deliciosos desayunos buffet, comidas y cenas a la carta; además cuenta con la Cafetería Carlota que ofrece una variedad de opciones de bebidas y alimentos saludables; el bar es una opción para un buen cóctel o un trago. Una de las principales características es diversidad de salones que tienen capacidad desde 30 hasta 1500 personas.

Visitar el Hotel Alameda Grand resulta una experiencia inolvidable, desde contemplar su preciosa arquitectura y remontarnos en la historia al esplendor de la época Porfiriana, así como disfrutar una estancia llena de buenas experiencias y de buenos platos, ya que su misión es brindar servicios de excelencia en hospedaje, alimentos y eventos en el lugar de más tradición e historia de Aguascalientes, atendiendo a sus clientes con calidez y profesionalismo, buscando su total satisfacción e impulsando así el desarrollo de la empresa.



ALAMEDA GRAND
AGUASCALIENTES



MAGNOLIAS

RESTAURANTE

BOTANAS

JAMÓN SERRANO Con perlas de melón 75 gramos	\$ 190.00
CECINA CRUJIENTE Servida con guacamole. 100 gramos	\$ 190.00
QUESO FUNDIDO Con chorizo y champiñones 200 gramos.	\$ 129.00 \$ 169.00
QUESO DE CABRA Envuelto en hojaldre, con salsa de chipotle.	\$ 169.00
PEREJIL FRITO Acompañado de tortillas	\$ 110.00

ENTRADA

ENSALADA TRADICIONAL Lechugas mixtas, jitomate y cebolla con vinagreta de la casa.	\$ 99.00
ENSALADA CÉSAR Mezcla de lechugas, crotones de pan, queso parmesano con aderezo césar. Acompañada de pechuga de pollo a la parrilla 120 gramos.	\$ 129.00 \$ 229.00

SOPAS Y CREMAS

SOPA CAMPESINA Con rajas, flor de calabaza, elote, queso fresco y crema.	\$ 95.00
SOPA DE TORTILLA Tortilla frita, aguacate, chicharrón, queso fresco, crema y chile pasilla.	\$ 95.00
CREMA DE OLIVAS Receta clásica española.	\$ 95.00

PASTAS

FETUCCINI ALFREDO Receta tradicional italiana con queso parmesano. 200 gramos. Media orden Con pollo a la plancha 100 gramos.	\$ 139.00 \$ 109.00 \$ 190.00
SPAGHETTI AL BURRO Mantequilla y queso parmesano 200 gramos. Media Orden	\$ 139.00 \$ 109.00

FUERTES

ARRACHERA PREMIUM Con guacamole, cebolla y nopal asado. 300 gramos.	\$ 350.00
PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA Con verduras al vapor y arroz. 200 gramos.	\$ 240.00
SALMÓN CON SALSAS DE VINO BLANCO Preparado al vino blanco con julianas de verduras asadas. 200 gramos.	\$ 299.00

PRECIOS INCLUYEN IVA

LO TRADICIONAL

CHILE AGUASCALIENTES Chile ancho relleno de mezcla de carne sazonado con hierbas y frutas de la estación, con nogada de la casa. 200 gramos.	\$ 275.00
LECHÓN AL HORNO Lechón horneado por 12 horas, acompañado con guacamole y chiles toreados. 220 gramos.	\$ 310.00
LOMO DE LA ABUELA Medallones de lomo de cerdo, salseados con adobo especial, acompañado con pastel de elote y papa gratinada. 180 gramos.	\$ 275.00

ADEMÁS

HAMBURGUESA ALAMEDA Carne 100 % sirloin de res a la parrilla con tocino ahumado, queso cheddar y aguacate, acompañado con papas a la francesa. 200 gramos.	\$ 240.00
CLUB SÁNDWICH El clásico acompañado con papas a la francesa. 200 gramos.	\$ 199.00

POSTRES

TEJA DE ALMENDRA CON HELADO DE VAINILLA	\$ 110.00
HELADO DE VAINILLA, CHOCOLATE Y FRESA 3 piezas	\$ 110.00
FLAN DE VAINILLA	\$ 90.00

BEBIDAS

Limonada y naranjada 255 ml.	\$ 45.00
Jugos naturales 255 ml.	\$ 45.00
Jugo combinado o verde	\$ 70.00
Jarra de fruta (temporada)	\$ 190.00
Jarra de limonada o naranjada (temporada)	\$ 190.00
Botella de agua nacional 355 ml.	\$ 25.00
Agua Perrier 330 ml.	\$ 60.00

REFRESCO DE LATA 355ml

Coca-cola, coca light, coca zero, sprite, manzana, fresca y agua mineral. 355 ml	\$ 40.00
--	----------

CERVEZA

Corona, victoria y pacífico	\$ 65.00
-----------------------------	----------

Café americano

Jarra de café americano	\$ 150.00
Té	\$ 40.00
Licuado (agua o leche)	\$ 70.00
Vaso de leche	\$ 30.00
Malteada leche helado (vainilla, fresa, chocolate)	\$ 90.00

COCTELERÍA

Clericot	\$ 90.00
Jarra de Clericot	\$ 280.00
Copa de Mimosa	\$ 90.00
Jarra de Mimosa	\$ 280.00
Sangría	\$ 90.00
Sangría preparada con Vodka	\$ 110.00
Jarra de Sangría	\$ 280.00
Margarita	\$ 110.00
Piña Colada	\$ 110.00
Piñada	\$ 75.00
Carajillo	\$ 140.00

PRECIOS INCLUYEN IVA