

NUESTRO MENÚ

NUESTRO MENÚ

COMIDAS

11 am a 6 pm

Entradas

Chile ancho relleno de frijol	\$90
<i>Acompañado de arroz y aguacate.</i>	
Queso fundido	\$135
<i>Con champiñones o con chistorra.</i>	
Dedos de queso	\$75
Orden de quesadillas (4)	\$55
<i>De queso con epazote.</i>	
Champiñones empanizados	\$95
Orden de carne tártara	\$125

Extras:

Orden tortillas de harina (5)	\$20
Chiles toreados (5)	\$20
Orden de guacamole con totopos	\$70
Orden de papas a la francesa	\$60

Ensaladas

Ensalada mixta	\$90
<i>Mezcla de hojas frescas de lechuga, jitomate, aguacate, cebolla, aceite de oliva y orégano.</i>	
Ensalada de la casa	\$125
<i>Mezcla de hojas frescas de lechuga, con uvas, fresas, manzana, jícama, nueces, arándanos, y pasas bañadas en aderezo agridulce.</i>	

Sopas

Consomé de pollo	\$65
<i>Con arroz blanco y pechuga de pollo deshebrada. Con guarnición de cilantro, cebolla, chile y aguacate.</i>	
Sopa de tortilla	\$75
<i>Preparada con caldillo de jitomate, tortilla frita, chile pasilla, queso panela, aguacate y crema.</i>	
Sopa campesina	\$80
<i>Con flor de calabaza, dientes de elote, calabaza, ejote, espinaca y julianas de tortilla frita.</i>	
Sopa de hongos	\$85
<i>Preparada con consomé de pollo, nopales y champiñones.</i>	
Sopa de médula	\$85
Espagueti a la boloñesa	\$85

De temporada

Orden de escamoles a la mantequilla o al epazote	\$350
--	-------

Platillos Típicos

Enchiladas verdes (3)	\$110
<i>Preparados con pechuga deshebrada, crema y queso rallado.</i>	
Chilaquiles verdes	\$110
<i>Preparados con crema y queso rallado.</i>	
Con:	
Pechuga de Pollo	\$110
Carne asada	\$150
Arrachera	\$320
Costilla	\$150
Pechuga de pollo	\$130
<i>Acompañada con verduras al vapor, (empanizada o a la plancha).</i>	
Enchiladas de mole poblano (3)	\$110
Pieza de Pollo con mole poblano y arroz	\$110
<i>Pierna o muslo.</i>	
Tampiqueña	\$160
<i>Acompañada con 1 enchilada de mole, 1 taco de pollo, guacamole y arroz rojo.</i>	
Filete miñon	\$170
Puntas de res al mezcal	\$200
Pechuga rellena de huauzontle	\$180
Carne asada	\$160
<i>Acompañada con verduras al vapor.</i>	
Mixiote de carnero	\$210
Cecina	\$190
<i>Acompañada con nopal asado, cebolla cambray y queso asadero.</i>	
Filete de pescado al gusto	\$200
Al ajillo / A la diablo / Empanizado	
<i>Acompañada con verduras al vapor.</i>	
Salmón	\$275
<i>A la plancha, acompañado de verduras al vapor y puré de papa.</i>	
Para niños	
Nuggets de pollo	\$85
<i>Con papas caseras fritas.</i>	
Sincronizadas	\$80
Hamburguesa	\$90
<i>Con papas caseras fritas.</i>	
Tacos Suadero (2)	\$85
Postres	
Duraznos en almíbar con crema	\$50
Flan de la casa	\$65
Fresas con crema	\$70
Plátanos fritos	\$65
Tartaletas o Pastel individual	\$65

BEBIDAS

Agua embotellada	\$20
Coca-Cola regular	\$35
Coca-Cola sin azúcar	\$35
Boing	\$35
Agua mineral peñafiel	\$35
Agua mineral preparada <i>Con sal y limón.</i>	\$45
Limonada y naranjada	\$35
Jarra Limonada y naranjada	\$100
Jarra de agua de sabor <i>Pepino, limón, guayaba, melón, piña.</i>	\$90

Bebidas Calientes

Café de olla	\$25
Café americano	\$40
Chocolate oaxaqueño	\$50
Café capuchino	\$50
Té	\$25
Vaso de leche	\$35

Cervezas

Victoria/León/Pacífico/Corona	\$40
Michelada/chelada	\$50
Con Clamato	\$60
Negra Modelo, Modelo Especial	\$45
Michelada/chelada	\$50
Con Clamato	\$60
Clamato solo	\$35
Cerveza artesanal Rebel Rebel Beer	
Estilo lager (clara)	\$65
Estilo munich (oscura)	\$65

Brandy

Torres 5	\$85
Torres 10	\$95

Mezcal

Mezcal Oaxaqueño	\$70
Mezcal 400 conejos	\$100
Mezcal Amaras	\$110

NOTA:

- Por ningún motivo se realizarán cuentas separadas.
- Este establecimiento no se hace responsable por cosas personales olvidadas.
- Los alimentos son preparados al instante, por lo que le pedimos de la mejor manera esperar un momento, gracias.
- Los envases de comida para llevar tendrán COSTO EXTRA. Estos envases son biodegradables.

Domo chico \$5.00 / Domo grande \$10.00
(No se darán bolsas de plástico).

Digestivos

Chinchón dulce o seco	\$80
Sambuca nero o blanco	\$95
Baileys tradicional	\$95
Licor 43	\$95
Carajillo	\$95

Vodka & Ginebra

Smirnoff	\$85
Absolut Azul	\$95
Tanqueray	\$125

Ron

Bacardí superior	\$80
Flor de caña 7 años	\$110
Havana 7 años	\$110

Whisky

Jack Daniels	\$120
Johnnie Walker E. Roja	\$100
Buchanan's 12 años	\$170
Buchanan's Master	\$200

Vino Tinto

Botella de 187ml.	\$100
Botella de Concha y Toro	\$460
Botella de Vino de la casa	\$460

Cognac

Martell V.S.O.P.	\$185
Hennessy V.S.O.P.	\$220
Martell V.S.	\$145

Coctelería

Piña Colada sin alcohol	\$70
Piña Colado con alcohol	\$90
Mojito <i>Hierbabuena o Frutos Rojos.</i>	\$90
Margarita	\$90

Tequila

Centenario	\$80
Cuervo Tradicional	\$85
Cuervo 1800 Blanco	\$95
Cuervo 1800 Reposado	\$100
Don Julio Blanco	\$100
Don Julio Reposado	\$120
Don Julio 70	\$250

