

# **PRODUCTOS QUE ELABORAMOS PARA LLEVAR A SU CASA**

---

## **HOGAZA DE PAN \$100 / kg**

pan de estilo europeo elaborado a partir de masa madre con mas de 24 hrs de fermentación

## **PAN DE CAJA BLANCO O INTEGRAL \$85/pza**

elaborado artesanalmente libre de mejorantes y conservadores

## **CHORIZO ARTESANAL**

El chorizo que vendemos es elaborado por nuestro chef con una receta de mas de 50 años a partir de carne seleccionada específicamente para este fin

Chorizo Rojo \$165/kg      Chorizo Verde \$165/kg      Chorizo Argentino \$185/kg

---

## **COMIDAS COMPLETAS**

Martes a Viernes de 13:30 a 17:00 hrs

Elige tu platillo y por \$70 mas te completamos tu comida  
Vaso de Agua Frutal, Sopa, Café del Día o Té y Helado

## **ESPECIALES DEL CHEF**

---

<b>JAMÓN IBERICO</b> cortado a mano 80gr	480
<b>CROQUETAS DE HUAUZONTLES (3)</b> con molito cremoso de pasilla	145
<b>GUACAMOLE CON CHAPULINES</b> acompañado de chicharrón y totopos	185
<b>GRINGA DE COCHINITA PIBIL</b> con cebollitas encurtidas	105
<b>SALBUTES YUCATECOS (2)</b> con xnipec	95
<b>TOSTADA DE MANITAS (1)</b> a la vinagreta	75
<b>TORITO DE MARLIN AHUMADO</b> gratinado a la mexicana	165
<b>TACOS DE LECHÓN (3)</b> con chicharrón y guacamole a la mexicana	215
<b>ENSALADA DE ATÚN CONFITADO</b> con jitomate organico	165
<b>ESPAGUETI CON HUITLACOCHE</b> chile serrano y queso cotija.	205
<b>SOPA DE LIMA</b> con pollo y julianas de tortilla	95
<b>PAPADZULES DE PIERNA (3)</b> con pipian verde y huevo cocido	195
<b>CHAMORRO DE CERDO AL PIBIL</b> 500gr. con cebollitas encurtidas	320
<b>TOTOABA CON ZARANDEADO DE CHILTEPIN</b> con moros y guacamole	285
<b>SHORT RIB BRASEADO</b> 350gr. con pipian rojo y hortalizas	450
<b>CHULETAS DE CORDERO (4)</b> con vegetales al grill y jalea de menta	450
<b>CHEESECAKE DE PLATANO</b> con dulce de leche y mazapán	105
<b>FRESAS JUBILEE</b> con helado de vainilla	165

contamos con indicadores de platillos en nuestro menú

▶ Picante

◀ Vegetariano

★ Recomendados

# COMIDAS

---

## ENTRADAS FRIAS

<b>JOCOQUE PREPARADO</b> con queso azul y tostadas de pan arabe 150gr.	125
<b>JAMON SERRANO</b> con melón 100gr.	185
<b>TERRINA DE PATO CON CIRUELAS</b> 100gr. con pepinillos y mostaza Dijon	195
<b>FOIE GRAS MI CUIT</b> con chutney de higos y pistaches	285
<b>BOQUERONES A LA VINAGRETA</b> 50gr. con papas fritas y perejil	125
<b>CARPACCIO DE FILETE DE RES</b> 80gr.	145
<b>CARPACCIO DE SALMÓN AHUMADO</b> 80gr.	185
<b>TIRADITO DE ATUN</b> 100gr. con soya toreada y ajonjoli	165
<b>CEVICHE DE PULPO AL CARBÓN</b> con tomate verde y aceite de cacahuate	185
<b>CEVICHE DE PESCADO</b> con pico de gallo, pepino y chile morita	105
<b>COCTEL DE CAMARONES</b> estilo veracruz	165
<b>AGUACATE CON SURIMI DE ANGULAS</b>	185
<b>TOSTADA WONTON DE ATÚN</b> con mayonesa de chipotle	95
<b>MANITAS A LA VINAGRETA</b> con ensalada, aguacate y jitomate	125

---

## ENSALADAS Y VEGETALES

<b>ENSALADA CAPRESSE</b> con mozzarella fresco y albahaca ♡	125
<b>CARPACCIO DE BETABEL</b> con queso feta, nuez y arúgulas ♡	105
<b>ENSALADA MEDITERRANEA</b> con pepino, aceitunas, jitomate y queso feta ♡	105
<b>ENSALADA CESAR</b>	105
con pechuga de pollo al carbón o camarón pacotilla +110	
<b>ENSALADA DE PERA Y QUESO DE CABRA</b> con aderezo de frambuesas ♡	105
<b>ENSALADA DE ATÚN</b> a la mexicana	105
<b>GUACAMOLE ESPECIAL</b> con chicharrón y totopos ↗	115
<b>ENSALADA DE NOPALES TIPO TACO PLACERO</b> con moronas de chicharrón	125

---

## ESPECIALES

<b>PECHUGA DE POLLO A LA PARMESANA</b> 200gr.	215
<b>FISH &amp; CHIPS</b> con salsa tartara 200gr.	215
<b>MILANESA DE TERNERA</b> 200gr. con ensalada y papas a la francesa 200gr.	245
<b>LENGUA DE RES</b> 150gr. a la veracruzana con arroz blanco y chiles güeros.	245

Servimos alimentos de excelente calidad, los productos crudos que usted consuma, están bajo su consideración

---

## ENTRADAS CALIENTES

<b>QUESO FUNDIDO</b> 200gr.	125
con rajas, chorizo o chistorra +20	
con chapulines al mojo de ajo +60	
<b>CHALUPITAS POBLANAS (2)</b> ↗	85
<b>SOPECITOS DE CHORIZO CON PAPAS (2)</b>	85
<b>FLAUTAS (2)</b> de mole verde, papa, pollo o sesos	85
<b>TACOS CRUJIENTES DE FIDEOS SECOS (3)</b> ↘	85
<b>CARACOLES DE BORGOÑA (6)</b> a la provenzal	195
<b>CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO (6)</b> con salsa brava.	145
<b>PULPOS A LA GALLEGA</b> 150gr. con papas y pimentón ahumado	185
<b>ESCAMOLES A LA MANTEQUILLA</b> 80gr. con guacamole	380
<b>TACOS DE PESCADO REBOZADO (2)</b> estilo ensenada	125
<b>TACOS DE CAMARON REBOZADO (2)</b> estilo ensenada	185
<b>TACOS GOBERNADOR DE CAMARÓN (2)</b>	165
<b>TACOS DE CANASTA (5)</b> de chicharrón prensado	95
<b>TACOS DE COLA DE RES (3)</b> braseada lentamente en adobo	125
<b>TACOS DE TRIPA DE LECHE (3)</b> suavecitas o crujientes, con guacamole	195
<b>TACOS DE CECINA CON CHORIZO</b> estilo villamelón 150gr.	185
<b>GAONERAS DE PICAÑA (2)</b> con cebollitas encurtidas (extra de tuetano +40)	185
<b>TACOS DE CHICHARRÓN DE PULPO (2)</b> 120gr. con emulsión de chile serrano	185
<b>FONDUE DE QUESO</b> en pan de canasta europeo 400gr.	320

---

## SOPAS Y PASTAS

<b>CONSOMÉ ESPECIAL</b> con arroz, garbanzos y pechuga de pollo	CH 300ml 80 GDE 500ml 105
<b>SOPA DE FIDEOS</b> 300ml	80
<b>SOPA DE TORTILLA</b> 300ml con julianas de tortilla, chicharrón, panela y pasilla	80
<b>PANCITA DE SETAS</b> en caldo de chile guajillo ↘	CH 300ml 95 GDE 500ml 115
<b>CALDO DE CAMARÓN</b> 300ml a los tres chiles con camarón pacotilla 50gr.	115
<b>CREMA O SOPA DEL DIA</b> 300ml	85
<b>JUGO DE CARNE</b> 300ml	115
<b>SOPA DE CEBOLLA FRANCES</b> 300ml	115
<b>FIDEOS SECOS AL CHIPOTLE</b> 200 gr con huevo duro, chorizo y aguacate ↗	95
<b>SPAGUETTI</b> 250gr. al burro, arrabiata o 3 quesos	125
<b>SPAGUETTI A LA BOLOGNEZA</b> 250gr. con carne de res	185

<b>PIZZA MARGARITA</b>	jitomate, mozzarella fresco y albahaca	95
<b>PIZZA COTTO</b>	jitomate, mozzarella fresco, prosciutto y arugulas	120
<b>PIZZA SCAMPI</b>	jitomate, mozzarella fresco, camarones y pesto de albahaca	135
<b>LECHUGA AL GRILL</b>	con aderezo cesar, parmesano y pan de hogaza ribeteado	125
<b>VEGETALES AL GRILL</b>	calabaza, pimientos, esparragos, cebolla, portobello, berenjena	125
<b>ALCACHOFA A LAS BRASAS</b>	gratinada con queso parmesano (en temporada)	220
<b>BERENJENA ROSTIZADA EN BRASA</b>	con aceite de olivo y parmesano	105
<b>PORTOBELLOS</b>	al carbón con arugulas, queso feta y tomates secos	125
<b>COLIFLOR ROSTIZADA AL CARBÓN</b>	con alioli de limón y cenizas de habanero	185
<b>PECHUGA DE POLLO</b>	200gr. a la parrilla con vegetales al carbón	205
<b>ALITAS AL CARBÓN</b>	(10) naturales o búfalo con aderezo bluecheese	205
<b>BABY BACK RIBS</b>	450gr. de cerdo ahumadas con salsa bbq estilo filipino	285
<b>CHAMORRO A LA CERVEZA</b>	500gr. con cebollitas encurtidas	320
<b>MEJILLONES AL VINO BLANCO</b>	con guajillo, crema y chorizo artesanal 500gr.	225
<b>PULPO AL CARBÓN</b>	200gr. con papitas asadas y salsa cremosita de chiltepin.	385
<b>FILETE DE PESCADO</b>	200gr. a la mantequilla negra.	205
<b>SALMÓN AL CEDRO O A LA TOSCANA</b>	200gr. con salteado de verduras	245
<b>STEAK DE ATÚN SELLADO</b>	200gr. con esparragos verdes y soya toreada	245
<b>BROCHETA DE CAMARONES</b>	150gr. zarandeados con perejil y limón sobre arroz blanco	285
<b>CECINA DE FILETE DE RES</b>	150gr. con chilaquiles verdes y chorizo de Toluca	225
<b>ALAMBRE DE FILETE DE RES</b>	200gr. con tocino, pimientos al carbón y guacamole	265
<b>TAMPIQUEÑA DE FILETE DE RES</b>	200gr. con enchiladas, rajas, papas y frijoles	265
<b>FILETE MIGNON</b>	200gr. con mantequilla provenzal y papa al horno con crema	265
<b>RIB EYE AL CARBÓN</b>	300gr. con ajos confitados y jitomates cherry	420
<b>PEPITO DE FILETE DE RES</b>	en baguette artesanal con papas a la francesa	200
<b>HAMBURGUESA DE PICAÑA AL CARBÓN</b>	200gr. con papas a la francesa	200