

QUESO FUNDIDO

Queso Oaxaca derretido directamente en el molcajete.
Servido con tortillas de maíz.
Agrega chorizo por \$25 adicionales
Agrégale champiñones por \$25 adicionales.
Agrégale camarones por \$70 adicionales.
\$118

← ALITAS DE POLLO

Alitas de pollo al natural cocinadas con la salsa de tu preferencia: Búfalo, Barbecue, a La Diabla, Tamarindo con Habanero; servidas con trozos de apio y zanahoria acompañados del aderezo de la casa.

> 6 PIEZAS \$99 12 PIEZAS \$180 18 PIEZAS \$260

VAGO NACHOS

Totopos de maiz con frijoles refritos, carne deshebrada de pollo o picadillo de res, queso gratinado, salsa de queso, jalapeños, jitomate y rabos de cebolla finamente picados., servidos con salsa de tomate, crema y guacamole.

\$125

OREJAS DE PAPA

8 orejas de papa fritas y cubiertas de queso americano amarillo gratinado con trozos de tocino doradito, rabos de cebolla verdes y jitomate finamente picados, servidas con aderezo ranch y salsa Búfalo.

\$99

DEDOS DE QUESO

4 dedos de queso gigantes empanizados, hechos en casa, servidos con salsa marinara y aderezo ranch. \$99

PAPAS A LA FRANCESA

350 grs .de papas a la francesa, servidos con salsa catsup y aderezo cremoso tipo California. \$65

CARNE ASADA A LA FRANCESA

Papas a la francesa, con frijoles refritos, carne de res asada, queso gratinado, salsa de queso, jalapeños, jitomate y rabos de cebolla finamente picados. Servidos con salsa de tomate, crema y guacamole.

\$145

CARNITAS DE CERDO

Carnitas de puerco deshebradas y tiras de cebolla doraditas a la plancha. Acompañadas con arroz, frijoles refritos y tortillas de maíz hechas a mano.

\$155

PUERCO EN CHILE VERDE -

Trocitos de carne de puerco fritos y cocinados en una exquisita salsa verde a base de tomatillo y especias de la casa. Acompañado con arroz, frijoles refritos y tortillas de maíz hechas a mano. \$155

STEAK RANCHERO

Tiras de una suave y jugosa carne de res con cebolla, jitomate, chile morrón cocinadas al sartén en una rica salsa ranchera mexicana. Acompañadas con arroz, frijoles refritos y tortillas de maiz hechas a mano.

\$165

CARNE ASADA →

Un filete de carne arrachera natural sazonada con el sazonador de la casa asado a la parrilla al término de tu preferencia, la recomendación del chef es término tres cuartos. Acompañado con arroz, frijoles refritos y tortillas de maíz hechas a mano. \$179

CALDO DE RES

Exquisito cocido de res servido con una porción de verduras recién cocidas (calabacita, zanahoria, papa, repollo, chayote y elote). Con sopa de arroz y tortillas de maiz recién hechas a mano.

\$140

MENUDO ROJO →

Excelente manera de despertar con nuestro menudo rojo estilo California con callo y/o pata y grano de pozole opcional si el cliente lo solicita. acompañado con verduras, especias y unas ricas tortillas de maiz recién hechas a mano.

CHICO \$103 GRANDE \$125

MENUDO BLANCO →

Excelente manera de despertar con nuestro menudo blanco con callo y/o pata y grano de pozole opcional si el cliente lo solicita. acompañado con verduras, especias y unas ricas tortillas de maiz recién hechas a mano.

CHICO \$103 GRANDE \$125





CAMARONES A LA DIABLA

200 grs. de camarones pelados, champiñones y cebolla cocinados al sartén en salsa a la diabla picosita. Acompañados con arroz blanco, ensalada y tostadas.

\$179

CAMARONES AL AJILLO

200 grs. de camarones pelados, ajo fresco, champiñones, cebolla, tiras de chile guajilo y chile de árbol cocinados al sartén con mantequilla.

Acompañados con arroz blanco, ensalada y tostadas.

\$179

CAMARONES EMPANIZADOS

200 grs. de camarones empanizados. Acompañados con papas a la francesa, ensalada y tostadas. \$179

MOJARRA FRITA

Mojarra frita de aprox. 500 grs. Acompañada con papas a la francesa y ensalada; o arroz blanco y ensalada. Servida con tortilla de maiz hechas a mano.

\$145

FILETE DE PESCADO A LA PLANCHA

Filete de pescado cocinado a la plancha sobre una cama de vegetales cocinados al sartén (champiñones, cebolla y chile morrón).

Acompañado con papas a la francesa y ensalada; o arroz blanco y ensalada.

Servido con tortilla de maiz hechas a mano o tostadas.

\$179

← PASTA POBLANA DE CAMARÓN

Espagueti cocinado al dente en una cremosa salsa poblana con 200 grs. de camarón pelado y unos cuadritos de chile poblano cocinados al sartén, con queso tipo cotija y dos rebanadas de pan de ajo.

\$189

FILETE DE PESCADO EMPANIZADO

Filete de pescado empanizado. Acompañado con papas a la francesa y ensalada; o arroz blanco y ensalada. Servido con tortilla de maíz hechas a mano o tostadas.

\$179

COCTEL DE CAMARÓN

Camarón cocido y pelado (200 grs aprox.) Servido en una copa Chabela con jitomate, cebolla, chile verde, cilantro, y aguacate en jugo de camarón a la temperatura que tu gustes.

Acompañado con galletas saladas o tostadas y limón.

\$179

También tenemos tacos de pescado y de camarón. Encuéntralos en la sección de Tacos.

ENCHILADAS REGULARES

Enchiladas rellenas de la carne que elijas entre pollo deshebrado, picadillo de res, carne asada, carne adobada, pollo adobado en trocitos o birria.

Con tripa o lengua con costo adicional de \$8.00 por enchilada.

Bañadas con una rica salsa de la casa a base de jitomate rojo; cubiertas con queso gratinado, repollo, jitomate y queso cotija.

Acompañadas con arroz y frijoles refritos.

2 ENCHILADAS \$105 3 ENCHILADAS \$125

ENCHILADAS MEXICANAS

Enchiladas rellenas de la carne que elijas entre pollo deshebrado, picadillo de res, carne asada, carne adobada, pollo adobado en trocitos o birria.

Con tripa o lengua con costo adicional de \$8.00 por enchilada.

Bañadas con una rica salsa verde a base de tomatillo, cubiertas con lechuga, jitomate y queso cotija. Acompañadas con arroz y frijoles refritos.

2 ENCHILADAS \$105 3 ENCHILADAS \$125

ENCHILADAS CHIPOTLE

Enchiladas rellenas de la carne que elijas entre pollo deshebrado, picadillo de res, carne asada, carne adobada, pollo adobado en trocitos o birria.

Con tripa o lengua con costo adicional de \$8.00 por enchilada.

Bañadas con una rica salsa chipotle, cubiertas con queso gratinado.

Acompañadas con arroz y frijoles refritos.

2 ENCHILADAS \$105 3 ENCHILADAS \$125

ENCHILADAS ENMOLADAS -

Enchiladas rellenas de la carne que elijas entre pollo deshebrado, picadillo de res, carne asada, carne adobada, pollo adobado en trocitos o birria.

Con tripa o lengua con costo adicional de \$8.00 por enchilada.

Bañadas con mole salado, cubiertas con ajonjoli, crema y queso cotija.

Acompañadas con arroz y frijoles refritos.

2 ENCHILADAS \$105 3 ENCHILADAS \$125





POLLO A LA DIABLA

Tiras de pechuga de pollo con cebolla, champiñones, chile verde cocinadas al sartén en una picosita salsa a la diabla. Acompañadas con arroz, frijoles refritos y tortillas de maiz hechas a mano.

\$150

POLLO EN MOLE

Tiras de pechuga de pollo con cebolla, champiñones cocinadas al sartén en un rico mole de la casa (salado) bañado con granos de ajonjolí. Acompañado con arroz, frijoles refritos y tortillas de maíz hechas a mano.

\$150

POLLO RANCHERO

Tiras de pechuga de pollo con cebolla, jitomate, chile morrón cocinadas al sartén en una rica y una salsa ranchera mexicana. Acompañado con arroz y frijoles refritos y tortillas de maíz hechas a mano.

\$150

← POLLO POBLANO

Tiras de pechuga de pollo con cebolla, champiñones cocinadas al sartén en una rica y cremosita salsa poblana. Acompañado con arroz, frijoles refritos y tortillas de maiz hechas a mano.

\$165

PASTA POBLANA DE POLLO

Espagueti cocinado al dente en una cremosa salsa poblana con 200 grs. de pechuga pollo en tiras y unos cuadritos de chile poblano cocinados al sartén. Con queso tipo cotija y aompañado con dos rebanadas de pan de ajo.

\$165

- POLLO A LA PARRILLA

Jugoso filete de pechuga de pollo a la parrilla servido sobre una cama de vegetales salteados (chile morrón, cebolla y champiñones). Acompañado con guacamole, pico de gallo, arroz, y tortillas de maiz hechas a mano.

\$155

MILANESA DE POLLO

Jugoso filete de pechuga de pollo empanizada. Servido con papas a la francesa, ensalada y tortillas de maíz hechas a mano. \$155

ENSALADA DE POLLO

Tiras de jugoso filete de pechuga de pollo a la parrilla servido sobre una ensalada verde de la casa. Con aderezo ranch y queso rayado.

\$130

ENSALADA DE ARRACHERA

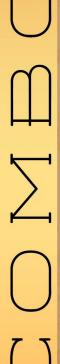
Tiras de jugoso filete de res a la parrilla servido sobre una ensalada verde de la casa. Con aderezo ranch y queso rayado.

\$169

POLLO A LA CREMA

DESCRIPCIÓN \$155







BURRITO COMBO

Una tortilla de harina de 30 cms de diámetro rellena con arroz y frijoles, cebolla, cilantro, salsa de la casa y la carne que elijas:
Asada, Adobada, Pollo, Birria, Carnitas, Buche o Champiñones, Lengua o Tripa con costo extra de \$24.00.
Acompañado de un chile toreado, una cebolla frita y bebida a escoger:
Refresco Favoritos®, Agua Mineral MindWater® o MindWater® Natural.
Agrégale crema y quacamole a costo adicional.

COMBO \$109

INDIVIDUAL \$89

3 SOPITOS COMBO

3 sopitos de maíz fritos con frijoles y la carne que elijas:
Asada, Adobada, Pollo, Birria, Carnitas, Buche o Champiñones,
Lengua o Tripa con costo extra de \$24 por cada sopito.
Con salsa de la casa, cebolla, cilantro, repollo y jitomate
finamente picados y bañados con queso cotija y crema mexicana.
Acompañados de un chile toreado, una cebolla frita y bebida a escoger:
Refresco Favoritos®, Aqua Mineral MindWater® o MindWater® Natural.

COMBO \$120 INDIVIDUAL \$42

2 GORDITAS COMBO

2 gorditas de maiz fritas abiertas y rellenas con frijoles y la carne que elijas:
Asada, Adobada, Pollo, Birria, Carnitas, Buche o Champiñones,
Lengua o Tripa con costo extra de \$24.00 por cada gordita.
Con salsa de la casa, cebolla, cilantro, lechuga y jitomate finamente picados
y bañados con queso cotija y crema mexicana. Acompañados de un chile toreado,
y una cebolla frita y bebida a escoger:
Refresco Favoritos®, Agua Mineral MindWater® o MindWater® Natural.

COMBO \$105 INDIVIDUAL \$44

2 MULITAS COMBO

4 tortillas suaves de maíz con queso derretido empalmadas de dos en dos y rellenas con la carne que elijas: Asada, Adobada, Pollo, Birria, Carnitas, Buche, o Champiñones. Lengua o Tripa con costo extra de \$24.00 por cada mulita.

Con guacamole, cebolla, cilantro y la salsa de la casa.

Acompañados de un chile toreado, una cebolla frita y bebida a escoger:

Refresco Favoritos®, Agua Mineral MindWater® o MindWater® Natural.

COMBO \$105 INDIVIDUAL \$44

QUESADILLA COMBO

Una tortilla de harina de 30 cms de diámetro rellena con queso derretido y la carne que elijas: Asada, Adobada, Pollo, Birria, Carnitas, Buche, o Champiñones; Lengua o Tripa con costo extra de \$24.00. Con cebolla, cilantro y la salsa de la casa Acompañados de un chile toreado, una cebolla frita y bebida a escoger: Refresco Favoritos®, Agua Mineral MindWater® o MindWater® Natural.

Agrégale crema y quacamole a costo adicional.

COMBO \$115
INDIVIDUAL DE QUESO \$79
INDIVIDUAL CON CARNE \$95

TORTA AHOGADA

Carnitas de cerdo, frijoles refritos, cebolla desflemada, salsa de la casa en un bolillo salado. Acompañada con salsa picante, cebolla desflemada, repollo y la bebida que elijas entre Refresco Favoritos®, Agua Mineral MindWater® o MindWater® Natural.

COMBO \$105

INDIVIDUAL \$89





1 TACO

Un taco de tortilla suave de maíz (una tortilla o dos) con la carne que elijas: Asada, Adobada, Pollo, Birria, Carnitas, Buche o Champiñones. Lengua o Tripa +\$11.00 adicionales por cada taco.

3 tacos de tortilla suave de maíz (una tortilla o dos) con la carne que elijas:
Asada, Adobada, Pollo, Birria, Carnitas, Buche o Champiñones.
Lengua o Tripa +\$11.00 adicionales por cada taco.
Con cebolla, cilantro y la salsa de la casa y acompañados de un chile toreado y una cebolla frita y la bebida que elijas entre Refresco Favoritos®, MindWater® Mineral o MindWater® Natural.

\$89

4 TACOS COMBO

4 tacos de tortilla suave de maíz (una tortilla o dos) con la carne que elijas:
Asada, Adobada, Pollo, Birria, Carnitas, Buche o Champiñones.
Lengua o Tripa +\$11.00 adicionales por cada taco.
Con cebolla, cilantro y la salsa de la casa y acompañados de un chile toreado y una cebolla frita y la bebida que elijas entre Refresco Favoritos®, MindWater® Mineral o MindWater® Natural.

s110

5 TACOS COMBO

5 tacos de tortilla suave de maíz (una tortilla o dos) con la carne que elijas:
Asada, Adobada, Pollo, Birria, Carnitas, Buche o Champiñones.
Lengua o Tripa +\$11.00 adicionales por cada taco.
Con cebolla, cilantro y la salsa de la casa y acompañados de un chile toreado y una cebolla frita y la bebida que elijas entre
Refresco Favoritos®, MindWater® Mineral o MindWater® Natural.

\$130

TACO PLATE COMBO

3 tacos de tortilla suave de maíz (una tortilla o dos) con la carne que elijas:
Asada, Adobada, Pollo, Birria, Carnitas, Buche o Champiñones.
Lengua o Tripa +\$11.00 adicionales por cada taco.
Con cebolla, cilantro y la salsa de la casa.
Servidos con arroz, frijoles y salsa pico de gallo.
Acompañados de un chile toreado y una cebolla frita más la bebida que elijas entre Refresco Favoritos®, MindWater® Mineral o MindWater® Natural.

\$110

TACOS DE CAMARÓN

De tortilla de maíz hechas a mano de camarón empanizado con repollo y jitomate picado. Acompañados con aderezo cremoso, salsa picosita, curtido de verduras y limón.

3 TACOS \$99 INDIVIDUAL \$34

TACOS DE PESCADO

De tortilla de maíz hechas a mano con filete de pescado empanizado, repollo, jitomate picado y acompañados con aderezo cremoso, salsa de cacahuate picosa y limón.

3 TACOS \$99 INDIVIDUAL \$34



SPICY CRISPY CHICKEN SANDWICH →

Una rebanada de 150 grs. de exquisita carne de pechuga de pollo empanizado en pan de hamburguesa tipo brioche, con aderezo a base de chipotle, hoja fresca de lechuga, rebanada de jitomate y rodajas de cebolla.

Acompañada con papas a la francesa y la bebida que elijas entre Refresco Favoritos®, MindWater® Mineral o MindWater® Natural.

COMBO \$135 INDIVIDUAL \$90

COMBO HAMBURGUESA SENCILLA

Una rebanada de 115 grs. de carne de res asada a la parrilla en pan de hamburguesa tipo brioche con aderezo cremoso californiano, hoja fresca de lechuga, rebanada de jitomate y rodajas de cebolla. Acompañada con papas a la francesa y la bebida que elijas entre Refresco Favoritos®, MindWater® Mineral o MindWater® Natural.

COMBO \$135 INDIVIDUAL \$90

COMBO HAWAIIANA CHEESEBURGER →

Una rebanada de 115 grs. de una exquisita carne fresca de res asada a la parrilla en pan de hamburguesa tipo brioche con una rebanada de piña a la parrilla, rebanada de jamón, rebanada de queso blanco americano, mayonesa, hoja de lechuga, rebanada de jitomate y rodajas de cebolla.

Acompañada con papas a la francesa y la bebida que elijas:
Refresco Favoritos®, MindWater® Mineral o MindWater® Natural.

COMBO \$168 INDIVIDUAL \$110

COMBO CHEESEBURGER

Una rebanada de 115 grs. de carne de res asada a la parrilla en pan de hamburguesa tipo brioche con una rebanada de queso americano, aderezo cremoso californiano, una hoja fresca de lechuga, rebanada de jitomate y rodajas de cebolla. Acompañada con papas a la francesa y la bebida que elijas entre Refresco Favoritos®, MindWater® Mineral o MindWater® Natural.

COMBO \$148 INDIVIDUAL \$95

DOUBLE CHEESEBURGER

Dos rebanadas de 115 grs. de exquisita carne de res asada a la parrilla en pan de hamburguesa tipo brioche, con una rebanada de queso americano, aderezo cremoso californiano, hoja fresca de lechuga, rebanada de jitomate y rodajas de cebolla. Acompañada con papas a la francesa y la bebida que elijas entre Refresco Favoritos®, MindWater® Mineral o MindWater® Natural.

COMBO \$170 INDIVIDUAL \$120

COMBO JALAPEÑO CHEESEBURGER →

Una rebanada de 115 grs. de una exquisita carne fresca de res asada a la parrilla. En pan de hamburguesa tipo brioche, con una rebanada de queso americano blanco, aderezo a base de chipotle, rodajas de jalapeño al sartén, hoja de lechuga, rebanada de jitomate y rodajas de cebolla. Acompañada con un chile toreado, papas a la francesa y la bebida que elijas entre Refresco Favoritos®, MindWater® Mineral o MindWater® Natural. Sustituye la bebida por cerveza por \$25 adicionales.

COMBO \$145 INDIVIDUAL \$95



LOS BURRITOS

BURRITO PLATE

Una tortilla de harina rellena con queso Monterrey, frijoles y la carne que elijas entre asada, adobada, pollo, birria, carnitas o buche. Lengua o tripa con costo extra de \$24.00. Con cebolla, cilantro y la salsa de la casa. Se sirve bañado con salsa roja de enchilada y queso americano gratinado. Acompañado con arroz, frijoles, crema y guacamole.

BURRITO DE PUERCO CHILE VERDE

Una tortilla de harina rellena con Arroz, frijoles, carne de puerco con salsa encima y queso gratinado. \$125

\$125



← BURRITO CHIPOTLE

Una tortilla de harina rellena con queso Monterrey, arroz, frijoles y la carne que elijas entre asada, adobada, pollo, birria, carnitas o buche.
Lengua o tripa con costo extra de \$24.00.
Con cebolla, cilantro y la salsa de la casa.
Bañado con salsa chipotle y queso americano gratinado.
Agrega crema y guacamole a costo extra.

\$125

ADICIONALES

AGUACATE	\$45	ARROZ	\$35
GUACAMOLE	\$45	FRIJOLES	\$35
GUACAMOLE Y CREMA	\$45	CREMA	\$18
ARROZ Y FRIJOLES	\$50	PAPAS FRITAS	\$65



NIEVE FRITA -

Una bola de helado empanizada frita servida con almíbar de chocolate, crema batida y una cereza como adorno.

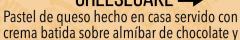
\$59

FLAN

Riquísimo flan hecho en casa con receta de la abuelita, servido con crema batida y una cereza.

\$59

CHEESECAKE -



una cereza como adorno. \$65

TACO ICE CREAM -

Tres bolas de helado servidas en una cazuela hecha de tortilla frita. Servido con crema batida y una cereza y cubierto con almíbar de chocolate.

\$69

BURRITO CHEESECAKE -

Pastel de queso cremoso envuelto en una tortilla de harina, frito hasta quedar crujiente. Servido con una bola de helado, crema batida y cubierto con almíbar de fresa y almíbar de chocolate.

\$79

