

Entradas

- **Empanada de Queso**.....\$ 70
- **Sopes (3)**.....\$ 135
Rellenos de frijoles, chorizo, arrachera y pollo; complementados con queso, crema y lechuga.
- **Manitas de cerdo en vinagre (4)**.....\$ 145
Bañadas con salsa de jitomate y chiles en vinagre.
- **Orden de Champiñón al Ajillo**.....\$ 145
Frescos champiñones preparados en aceite de ajo con el toque especial de la casa.
- **Chistorra**.....\$ 155
Asada a la plancha, acompañada con guacamole.
- **Tacos de sesos (3)**.....\$ 145
Doraditos, guisados con jitomate, cebolla y chile verde.
- **Queso fundido Natural**.....\$ 150
- **Queso fundido con Champiñones ó Rajas**.....\$ 160
- **Queso Panela Asado**.....\$ 160
Acompañado con champiñones al ajillo.
- **Queso fundido con Chorizo ó Chistorra**.....\$ 170
- **Machitos**.....\$ 170
Doraditos en salsa verde, preparados con nuestra receta secreta.
- **Orden de tripas**.....\$ 170
Crujientes, fritas en la plancha.
- **Quesadillas de Arrachera (3 piezas)**.....\$ 175
Deliciosas con tortilla de comal.
- **Cecina**.....\$ 190
Carne seca de res frita acompañada de frijoles refritos y guacamole.
- **Coctel Chico de Camarón**.....\$ 195
- **Coctel Chico de Camarón y Pulpo**.....\$ 205
- **Coctel Grande de Camarón**.....\$ 225
- **Coctel Grande de Camarón y Pulpo**.....\$ 255
- **Botana Mixta (2 personas)**.....\$ 365
Rica combinación de machitos en salsa verde, queso panela, chorizo, cecina y arrachera con guarnición de guacamole.

Sopas y Pastas

- **Consomé de Pollo**.....\$ 75
Con arroz, pechuga desmenuzada y aguacate.
- **Sopa Azteca**.....\$ 85
Rico caldo de jitomate sazonado, acompañado de aguacate, queso panela, chile pasilla y tiritas de tortillas doradas.
- **Sopa de Médula**.....\$ 100
Tradicional sopa de médula de res con un toque de chile chipotle.
- **Consomé de Carnero ¡Bien Caliente!**.....\$ 105
Con trozos de barbacoa y garbanzos.
- **Jugo de Carne**.....\$ 110
Lo mejor de la carne.
- **Espagueti**
A la Bolognesa.....\$ 160
Al burro, Crema ó Mantequilla.....\$ 145
- **Espagueti a la Reina (Con camarón)**.....\$ 270

Ensaladas

- **Ensalada Verde**.....\$ 145
Mezcla de lechuga, pepino, pimiento morrón verde, apio y aguacate con aderezo de mostaza y queso parmesano.
- **Ensalada Mixta**.....\$ 165
Fajitas de pollo asadas a la plancha con champiñones, lechuga, pepino, zanahoria y pimiento morrón, bañada con aderezo César y queso parmesano.
- **Ensalada del Chef**.....\$ 180
Exquisita combinación de queso amarillo, jamón, queso panela, champiñones, gajos de jitomate, tocino y lechuga, bañados con aderezo de mostaza y queso parmesano.

Nuestras Especialidades

- **Chile en Nogada**.....\$ 205
Se lo preparamos todo el año.
- **Chile en Hojaldre**.....\$ 205
Delicioso chile poblano relleno de queso panela y envuelto en pasta de hojaldre sobre un espejo de salsa poblana.
- **Chamorro de Cerdo Adobado**.....\$ 255
Especialidad por tradición ¡I M P E R D I B L E !
- **Barbacoa de Carnero 250 grs.**.....\$ 270
Horneado con penca de maguey, estilo Texcoco, acompañada de nopales.
- **Pulpo Borracho**.....\$ 280
Preparado con ajo, chiles guajillo y pasilla con un baño de cerveza, acompañado con papa y nopal.
- **Molcajete (Individual)**.....\$ 305
¡Abundante y exquisito! Servido con arrachera, chorizo, bastones de queso panela y salsa molcajete.
- **Parrillada (Individual)**.....\$ 305
Arrachera, fajas de pollo y chorizo, acompañada de frijoles refritos.

Cielo, Mar y Tierra

- **Enchiladas Rojas (3)**.....\$ 200
Simplemente deliciosas, acompañadas de una pieza de pollo.
- **Filete de Pescado 250 grs.**.....\$ 210
Empanizado, al ajillo ó al mojo de ajo.
- **Milanesa de pollo 180 grs.**.....\$ 215
Riquísima pechuga de pollo empanizada y sazonada, acompañada de ensalada de lechuga y papas a la francesa.
- **Pollo Asado 350 grs.**.....\$ 225
Acompañado de verduras al vapor y papas a la francesa.
- **Milanesa de res 180 grs.**.....\$ 250
Acompañada de ensalada de lechuga y papas a la francesa.
- **Lengua de Res estilo Veracruz 150 grs.**.....\$ 260
Con el auténtico sabor de la cocina mexicana.
- **Tampiqueña 180 grs.**.....\$ 265
Tradicional corte de res acompañado de frijoles, guacamole, arroz y una enchilada...¡Pidala!
- **Salmón 250 grs.**.....\$ 275
Alcaparrado, a los 3 chiles ó a la parrilla.
- **Filete Azul 180 grs.**.....\$ 270
Asado, bañado con champiñones, tocino, chile poblano y papa cocida.
- **Arrachera 250 grs.**.....\$ 275
Asada con frijolitos charros y guacamole.
- **Camarones Bilbaina 175 grs.**.....\$ 275
Asados y sazonados con pimiento rojo y verde, con cebolla fileteada y guindillas de chile guajillo con toque de ajo.
- **Camarones al gusto 175 grs.**.....\$ 275
A la diablo, mantequilla, al ajillo ó empanizados.
- **Filete Azteca 250 grs.**.....\$ 300
Tierno filete de res, gratinado con queso, sobre una salsa borracha, frijoles charros y guarnición de arroz.
- **Sábana 250 grs.**.....\$ 310
Deliciosa arrachera cubierta con frijoles refritos, salsa roja y gratinada con queso asadero.
- **T-Bone 350 grs.**.....\$ 330
A la parrilla acompañado de ensalada y papas a la francesa.
- **Churrasco 350 grs.**.....\$ 345
Tierno corazón de filete, acompañado de ensalada y papa al horno.
- **Rib Eye 350 grs.**.....\$ 380
Jugoso corte de res, a la parrilla, acompañado con ensalada y papas a la francesa.
- **Cowboy 500 grs.**.....\$ 455
A la parrilla, acompañado con papas al gratin y ensalada.



le recomienda a sus amiguitos

- **Hot Dog**.....\$ 65
Salchicha de res envuelta en tocino acompañado de papas a la francesa.
- **Nuggets de Pollo (6 piezas)**.....\$ 85
Crujientes, acompañados de papas a la francesa y ensalada rusa.
- **Quesadillas (3 piezas)**.....\$ 85
Deliciosas con tortilla de comal.
- **Hamburguesa**.....\$ 95
Deliciosa carne de res acompañada de papas a la francesa.
- **Spagueti Infantil**
 - Al burro (con mantequilla y jamón).....\$ 95
 - Bolognesa.....\$ 105
- **Milanesa Infantil**.....\$ 115
Riquísima pechuga de pollo empanizada, acompañada de papas a la francesa y ensalada rusa.
- **Consomé de Pollo**.....\$ 75
Auténtico consomé con aguacate, arroz y pollo desmenuzado.

Bebidas preparadas (Sin licor)

- **Refresco**.....\$ 40
(Coca Cola, Agua Mineral, Fanta, Squirt, Refresco de Manzana, Sprite, 355 ml.)
- **Refresco Light**.....\$ 42
(Coca Cola y Coca Cola Sin azúcar 355 ml.)
- **Copa Chabela de limonada ó naranjada**.....\$ 50
- **Copa Chabela de agua de sabor**.....\$ 50
- Horchata, Lima y Jamaica (Sólo fines de semana)
- **Jarra de limonada ó naranjada (1.5 Lt.)**.....\$ 150
- **Jarra de agua de sabor (1.5 Lt.)**.....\$ 150
Horchata, Lima y Jamaica (Sólo fines de semana)

Postres

- **Flan Napolitano**.....\$ 55
- **Jericalla**.....\$ 55
- **Pastel de la Casa**.....\$ 85
- **Pay de Queso con Fresa ó Zarzamora**.....\$ 80
- **Helados Surtidos**.....\$ 95

Café

- **Té de Manzanilla ó Limón**.....\$ 30
- **Americano**.....\$ 45
- **De Olla (Sólo sábados y domingos)**.....\$ 30
- **Expresso**.....\$ 60
- **Capuccino**.....\$ 70
- **Carajillo (Café expreso y licor 43)**.....\$ 150
- **Botella de agua natural (600ml)**.....\$ 42