

HUEVOS

MOTULEÑOS Estrellados en salsa roja, gratinados, con jamón, chicharro y adornado con plátano macho.	\$77
VERACRUZANOS Revueltos con salsa mexicana, dentro de 3 tacos de tortilla, bañados en salsa de frijol queso y chorizo.	\$77
RANCHEROS ELEGANTES Montados en una tortilla, con una carne de jamón bañados en salsa roja.	\$80
A CABALLO Montado en un bistec, bañado en salsa roja y gratinados.	\$84
RANCHEROS Tortillas bañados en salsa ranchera.	\$67
DIVORCIADOS Bañado en salsa verde o roja.	\$67
SALSA PASILLA En salsa pasilla acompañados de queso panela.	\$67
REVUELTOS CON 1 INGREDIENTE Ing. a elegir: jamón, tocino, nopales, champiñón, salsa mexicana.	\$67
MACHACA Machaca con huevo a la mexicana.	\$84
PARA EL ANTOJO	
ENFRIJOLADAS Con chicharrón y chile serrano.	\$67
SINCRONIZADAS RANCHERAS (2 PIEZAS) Tortilla de harina, jamón, tocino, nopales, champiñón, salsa mexicana.	\$84
CHICHARRÓN En salsa verde o roja.	\$77
CARNE CON CHILE	\$77

OMELETES

ARANDAS Rellenos en chicharrón en salsa verde y queso gouda.	\$84
MARIA LOLA Puntas de res y queso.	\$84
DE LA CASA Champiñón, queso, jamón, tocino en salsa roja.	\$80
FRIDA Claras de huevo rellenas de champiñones y espinacas al ajillo con queso y frutas de guanajuato.	\$77
PARMESANO Jamón de pavo, aceitunas, chile morcón y queso.	\$80
COTTAGE Claras de huevo rellenas de queso cottage acompañadas de especias y zanahoria.	\$84
CAPRICHIO Chileno, queso, salsa, frijol, panela y chiles toreados.	\$84

CHILAQUILES

ROJOS	\$67
VERDES	\$67
DIVORCIADOS	\$67
PASILLA CON PANELA	\$70
AL MOLE CON PANELA	\$70
AL CHIPOTLE CON PANELA	\$70

ENCHILADAS POLLO

ROJOS	\$67
VERDES	\$67
DIVORCIADOS	\$67
PASILLA CON PANELA	\$70
AL MOLE CON PANELA	\$70
AL CHIPOTLE CON PANELA	\$70
SUIZAS EN SALSA DE ZANAHORIA	\$84

MOLLETES

SALADO Tradicional frijol y queso.	\$79
MIXTO Frijol, queso, chorizo, tocino, jamón y champiñones.	\$90
DULCE Con mantequilla y azúcar.	\$65

YOGURTS & FRUTAS

PLATO DE FRUTAS	\$65
YOGURTH CON FRUTA	\$65
FRUTAS CON COTTAGE	\$65
COCTEL DE FRUTAS	\$55

DELICIAS

HOT CAKES CON FRUTA	\$75
WAFFLE CON FRUTA	\$75
YOGURTH NATURAL	\$40

INGREDIENTES EXTRAS

POLLO DESMENUZADO	\$20
PANELA	\$20
QUESO CRATINADO	\$20
HUEVO EXTRA	\$15
PAN TOSTADO	\$12
ENSALADA VERDE	\$20
FRUTA	\$35
CHILAQUILES	\$35
LECHE DESLACTOSADA	\$5

POSTRES

PASTEL MINI	\$50
PAN DULCE	\$20

BEBIDAS ESPECIALES

VERDE	\$39
NARANJA CON PIÑA Y FRESA	\$39
NARANJA TORONIA	\$34
ZANAHORIA CON NARANJA	\$34
MANDARINA, LIMA (TEMPORADA)	\$34
NARANJA CON PAPAYA	\$34

paquetes

PAQUETE CONSULADO

HUEVOS 6 CHILAQUILES CON HUEVO 6 MIGAS

+

CAFÉ AMERICANO 6 TÉ REFFIL

\$89

PAQUETE MARIA LOLA

HUEVOS, OMELETTE, ENCHILADAS Ó CHILAQUILES

CAFÉ

+

JUGO Ó COCTEL DE FRUTAS

(AMERICANO O CON LECHE)

PIEZA DE PAN

\$129

VIP

HUEVOS RANCHEROS ELEGANTES
HUEVOS AL CABALLO
MACHACA
MOLLETE MIXTO
OMELETTE CAPRICHIO
OMELETTE ARANDAS
OMELETTE MARIA LOLA
ENFRIJOLADA DE CHICHARRÓN

\$139

CAFÉ

+

JUGO Ó COCTEL DE FRUTAS

(AMERICANO O CON LECHE)

PIEZA DE PAN



ENTRADAS

SOPAS

- Caldo Tlalpeño _____ \$75
- Sopa Azteca _____ \$75
- Crema del día _____ \$75
(Elote, Poblano y Champiñón)
- Carne en su jugo _____ \$95



- Choriqueso con Chistorra
 - Espinacas
 - Carne
- 1 pza. x \$36 ó 3 pzas. X \$95



EMPANADAS

TABLAS

- Quesos _____ \$145
Importados y de la región, aceitunas y crotones
- Charcuteria y quesos _____ \$185
- Carpaccio Salmón y Res _____ \$125



BOTANAS

- Alitas _____ \$99
(BBQ, Limón, Cajún, Tamarindo)
- Palomitas de pollo _____ \$99
- Papas fritas _____ \$89
(Limón, Clásicos y Spice)
- Papas Gajos _____ \$99
- Cecina _____ \$125
- Nachos _____ \$125
(Pollo, Arrachera o Mixto)



- Ratatoille Asado _____ \$125
(Berenjena, Panela, Jitomate, Nopal)
- Del Chef _____ \$99
- Arrachera _____ \$125
- Espárragos _____ \$195
(Con Jamón serrano)
- Frutos Rojos _____ \$99



ENSALADAS



ESPECIALES

PAPAS ASADAS

Arrachera _____ \$125

Champiñones _____ \$125

Tocino _____ \$125

Chorizo _____ \$125

Queso _____ \$115



Queso Fundido

Champiñones _____ \$90

Chorizo _____ \$90



PEPITO

Arrachera _____ \$135



Lasagna _____ \$169

Fetuccini _____ \$95
(Pomodoro, Burro, Alfredo, Atraviata)

PASTAS



TÚETANO

Al Tequila _____ \$125

Tacos de Suegra _____ \$125



*Todas las imagenes son 100% ilustrativas
el platillo puede variar en presentación y forma

CORTES

RES

Rib-eye (300gr)	\$224
T-Bone (350gr)	\$195
Picana (300gr)	\$221
Tomahawk(750-800gr)	\$245
Churrasco (300grs)	\$185
Arrachera (300gr)	\$175
Vacío Argentino(350grs)	\$205
Asado de tira(350gr)	\$175



CORDERO

Chuleta	\$245
---------	-------

DEL MAR

Camarones	\$185
(Zarandeados, m mantequilla, Diabla, revuelta)	

Salmón (300gr)	\$185
(Tequila, a la parrilla o mantequilla)	

Parrillada

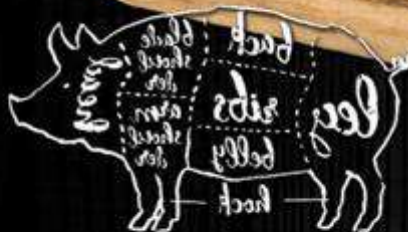
2 Personas

Costillas Bbq, pollo, frijoles, arrachera cebolla asada y nopalito	\$299
---	-------

4Personas	\$560
-----------	-------

CERDO

Chamorro	\$160
Costillas	\$145



POLLO

Pecho de pollo	\$125
Pierna y muslo	\$125



Guarniciones

Extra \$65 (Solo con corte)

- °Ensalada
- °Mexicana
- °Verduras asadas
- °Papas fritas
- °Papas gajo

POSTRES

Plátano Asado _____ \$55

Brownie en crema de
Vainilla _____ \$55

Banana Split _____ \$65

Pastel mil hojas _____ \$55

Carrito de postres _____ \$55
(Postres variables, según temporada)

