



MENÚ

ENTRADAS

DELICIOSOS SOPES CON EL SABOR DE LA ANTIGUA GASTRONOMÍA

Sopes Prehispánicos (orden. 3 pzas.) \$ 260.00
Escamol, chinicuil, chapulín.

Los tradicionales de México \$ 150.00
Arrachera, picaña, tripa.

QUESADILLAS (1 PZA.) LAS CLÁSICAS DEL PUEBLO

Champiñón \$ 40.00
Flor de Calabaza \$ 40.00
Chicharrón \$ 40.00
Huitlacoche \$ 40.00

TLACOYOS AHOGADOS (4 PZAS.) RIQUÍSIMOS TLACOYOS RELLENOS EN SALSA VERDE O ROJA

Frijol \$ 120.00
Requesón \$ 120.00
Chicharrón \$ 120.00

PANUCHOS (3 PZAS.)

Cochinita \$ 120.00
Clásicos de Yucatán al estilo cachito acompañados de
la tradicional cebolla morada con habanero.

CRUJIENTES

Chicharrón de Rib Eye 200 grs \$ 250.00
Crujientes tiras acompañadas de un delicioso
guacamole picosito.

Chicharrón de Pulpo 200 grs \$ 220.00
Crujientes trozos de pulpo con aderezo de la casa.

QUESOS FUNDIDOS

Natural \$ 100.00
Chorizo Huasteco 120 grs \$ 130.00
Champiñón 120 grs \$ 130.00
Arrachera 100 grs \$ 150.00

TOSTADAS

ADEREZADAS CON UNA PICOSITA SALSA DE JAMAICA

Salmón \$ 75.00
Pulpo \$ 75.00

MENÚ INFANTIL

Pasta a la Crema con Jamón \$ 50.00
Codito con trozos de jamón de pavo.

Nuggets de Pollo \$ 90.00
Con papas caritas 7 pzas.

Dedos de Pescado 4 pzas \$ 110.00
Con papas a la francesa.

Pizza individual \$ 80.00
Pepperoni o Hawaiana.

Hamburguesa con Papas \$ 80.00

SOPAS Y CALDOS

Caldo de Hongo \$ 75.00
Champiñones y setas aromatizadas con epazote.

Caldo de Mariscos \$ 95.00
Con camarón, calamar, almeja chirla y pulpo.

Consomé \$ 70.00
Con arroz, pollo y verduras.

Jugo de carne \$ 85.00
Aromatizado al vino tinto, acompañado de cebolla,
cilantro y chile serrano.

Sopa de Tortilla \$ 75.00
Tiras de tortilla en caldillo de pasilla acompañadas
de aguacate, panela, guindilla de guajillo, chicharrón y crema.

ENSALADAS

Azteca \$ 95.00
Espinaca baby, arúgula, queso panela, tortilla frita,
jitomate deshidratado, filete de pollo y aderezo de
aguacate.

Campo \$ 85.00
Mix de lechuga, jícama, mango, piña, nuez y aderezo
de piña.

Cosecha \$ 90.00
Mix de lechugas, higo cristalizado, fresa, queso de
cabra cenizo y aderezo de higo.

TACOS

	1 PZA.	3 PZAS.
*Arrachera Tortilla de maíz y queso.	\$ 45.00	\$ 130.00
*Cochinita Con cebolla encurtida.	\$ 45.00	\$ 130.00
Gobernador Sofrito de camarón, poblano, jitomate, queso oaxaca, mayonesa y tortilla de harina.	\$ 50.00	\$ 140.00
*De la Casa Jaiba frita de concha suave en tortilla de maíz, mayonesa de morita y relish de piña.	\$ 130.00	\$ 360.00
*Picaña Con cebolla frita.	\$ 60.00	\$ 160.00
*Rib eye Con cebolla frita.	\$ 55.00	\$ 150.00
*Tripa	\$ 45.00	\$ 120.00

(*) La orden de 3 pzas. es acompañada de guarnición de guacamole, nopales y cebollitas cambray.



FUERTES

Asado de Bodas 220 grs	\$ 260.00
<i>Tradicional adobo mexicano con delicioso pork belly, acompañados de verduras salteadas en mantequilla.</i>	
Birria	\$ 65.00
<i>Suave carne de res en caldillo de chile seco acompañada de cebollita, cilantro y limón (Solo sábados y domingos)</i>	
Cochinita Pibil	\$ 160.00
<i>La tradicional servida sobre hoja de plátano con verduras y cebolla encurtida.</i>	
Lengua con Pipián 200 grs	\$ 180.00
<i>Lengua de res servida en delicioso pipián verde, tomate cherry y pepita.</i>	
Mixiote Cachito 220 grs	\$ 220.00
<i>Rico guiso de carne (pork belly) con nopales y orégano, acompañado de frijoles charros.</i>	
Salmón Especial de La Casa 220 grs	\$ 310.00
<i>Jugoso salmón con camarones, sobre una base cremosa de champiñón coronado con perejil frito.</i>	



DEL MAR

Chilaca Rellena de Mariscos	\$ 180.00
<i>Con mariscos salteados en adobo y queso gratinado.</i>	
Pulpo enamorado 120 grs	\$ 150.00
<i>Preparado a la mexicana con mayonesa, aguacate y chile serrano.</i>	
Coctel de Camarón 200 grs	\$ 160.00
<i>Camarones frescos en deliciosa salsa coctelera.</i>	
Ceviche de Pulpo 200 grs	\$ 180.00
<i>Pulpo, pimiento rojo, mango, jícama, cebolla morada y aguacate.</i>	
Aguachile Verde 200 grs	\$ 220.00
<i>Cebolla morada, pepino, aguacate y cilantro.</i>	
Aguachile Negro 200 grs	\$ 220.00
<i>Chile morita, pepino, aguacate, y poro frito.</i>	
Camarones al Coco 200 grs	\$ 240.00
<i>Empanizados en panko y coco rallado, rellenos de queso crema, acompañados de salsa de mango habanero o tamarindo y chipotle.</i>	
Camarones al Mojo de Ajo 200 grs	\$ 240.00
<i>Ajo laminado al vino blanco.</i>	
Camarones al Ajillo 200 grs	\$ 240.00
<i>Guindilla de chile guajillo y ajo.</i>	

AL GRILL

Arrachera 300 grs	\$ 260.00
<i>Guarniciones a elegir.</i>	
Pescado Tatemado 800 grs	\$ 230.00
<i>Sierra al grill con pico de mango.</i>	
Picaña 300 grs	\$ 300.00
<i>Guarniciones a elegir.</i>	
Pulpo 300 grs	\$ 320.00
<i>Guarniciones a elegir.</i>	
Rib Eye 300 grs	\$ 280.00
<i>Guarniciones a elegir.</i>	
Salmón Zarandeado 220 grs	\$ 240.00
<i>Acompañado con papas cambrey aromatizadas al romero.</i>	

* Papas a la francesa, papas gajo, ensalada mixta, verduras a la mantequilla o guacamole.



SNACKS

Hamburguesa de res 150 grs	\$ 150.00
<i>Con papas a la francesa.</i>	
Hamburguesa de arrachera 150 grs	\$ 180.00
<i>Con papas a la francesa.</i>	
Hamburguesa de picaña 150 grs	\$ 180.00
<i>Con papas a la francesa.</i>	
Pizza de Pepperoni 30cm	\$ 180.00
Pizza Hawaiana 30cm	\$ 180.00
Pepitos de arrachera 150grs	\$ 170.00
<i>Con frijoles, guacamole y papas a la francesa.</i>	
Pepitos de Cochinita 200 grs	\$ 150.00
<i>Con frijoles, guacamole, crema, cebolla encurtida y papas a la francesa.</i>	
Costilla baby back 400 grs	\$ 320.00
<i>Al horno acompañado de elote dulce y aderezo de BBQ ahumada o mango habanero.</i>	

POSTRES

Brownie con helado	\$ 80.00
Cheesecake	\$ 90.00
Cachito de oro	\$ 110.00
<i>Delicioso bizcocho de chocolate y mousse de avellana, cubierto de una costra dorada de chocolate y ferrero.</i>	
Flan de María	\$ 80.00
<i>Napolitano con sabor de la casa.</i>	
Pastel de Chocolate	\$ 90.00