



Especial de

TEMPORADA

CHILES EN NOGADA



EL SEGUIMIENTO PUNTUAL DE UNA RECETA HEREDADA POR GENERACIONES, EL CUIDADO DE CALIDAD DE CADA UNO DE NUESTROS INGREDIENTES Y EL TOQUE ÚNICO DE ELABORAR LA NOGADA CON NUESTRA NUEZ, NOS PERMITE OFRECER LOS MEJORES CHILES EN NOGADA

ORIGINAL - \$390.00



VEGETARIANO - \$350.00



MENÚ



ENTRADAS

JALAPEÑOS RELLENOS

TRES PIEZAS DE JALAPEÑOS RELLENOS DE QUESO, ENVUELTOS DE RIB-EYE CON SALSA TERIYAKI

ORDEN DE CAMARONES ROCA

CAMARONES TEMPURA BAÑADOS EN ADEREZO PICANTE EN UNA CAMA DE ARROZ BLANCO

ORDEN DE QUESADILLAS DE MARLÍN

CUATRO PIEZAS DE QUESADILLAS RELLENAS DE MARLÍN AHUMADO

TOSTADA DE MARLÍN

UNA PIEZA, CON UNA BASE DE ADEREZO CHIPOTLE Y MARLÍN AHUMADO

ESCAMOLES

RECETA DE LA CASA, SERVIDOS CON GUACAMOLE Y TORTILLAS - 100 GRS

ORDEN DE CARNITAS

TRADICIONALES CARNITAS PREPARADAS EN CAZO, ACOMPAÑADAS DE SALSA, PICO DE GALLO, CHILES EN VINAGRE Y TORTILLAS.

BETABEL ROSTIZADO

SEIS PIEZAS DE BETABEL LAMINADO Y ROSTIZADO CON QUESO DE CABRA.

\$195.00

\$195.00

\$210.00

\$105.00

\$480.00

\$290.00

\$240.00

AGUACHILES

AGUACHILE NEGRO

CAMARÓN FRESCO COCIDO EN LIMÓN, SALAS NEGRAS, CHILE SERRANO, PEPINO Y AGUACATE.

\$305.00

AGUACHILE MANGO HABANERO

CAMARÓN FRESCO COCIDO EN LIMÓN, SALSA DE MANGO CON HABANERO, CHILE SERRANO, PEPINO, CUBOS DE MANGO, CEBOLLA MORADA Y AGUACATE

\$315.00

AGUACHILE VEGETARIANO

SALSA DE MANGO CON HABANERO, CHILE SERRANO, PEPINO, CUBOS DE MANGO, CEBOLLA MORADA Y AGUACATE

\$290.00

AGUACHILE DE ARRACHERA "MANUSH-K"

300 GR DE ARRACHERA, SALSAS NEGRAS, CHILE SERRANO, PEPINO Y AGUACATE. 

\$485.00

MINI SOPES

TRES PIEZAS DE MINI SOPES HECHOS A MANO CON COCHINITA PIBIL

\$190.00





DE LA PARRILLA

HAMBURGUESAS

HAMBIURGUESA GOURMET 200G \$295.00

SIRLOIN ANGUS MOLIDO CON
TOCINO DE LA MÁS ALTA
CALIDAD, ASADO AL CARBÓN,
QUESO GOUDA, ARÚGULA,
TOMATES CHERRY, CEBOLLA
CAMELIZADA Y ADEREZO
ESPECIAL DE LA CASA,
SACOMPAÑADA DE PAPAS GAJO

HAMBURGUESA VEGETARIANA \$205.00

CARNE VEGANA "NOT
BURGER" ASADA AL CARBÓN,
QUESO GOUDA, ARÚGULA,
TOMATES CHERRY, CABOLLA
CAMELIZADA Y ADEREZO
ESPECIAL DE LA CASA,
ACOMPAÑADA DE PAPAS
GAJO

CORTES

ARRACHERA 300 GR SUAVE Y JUGOSA ARRACHERA ASADA AL CARBÓN ACOMPAÑADA CHILES TOREADOS Y CEBOLLITAS \$365.00

TOP SIRLOIN 400 GR ASADO AL CARBON, ACOMPAÑADO DE CHILES TOREADOS Y CEBOLLITAS \$405.00

RIB EYE 350 GRS ASADO AL CARBON, ACOMPAÑADO DE CHILES TOREADOS Y CEBOLLITAS \$445.00

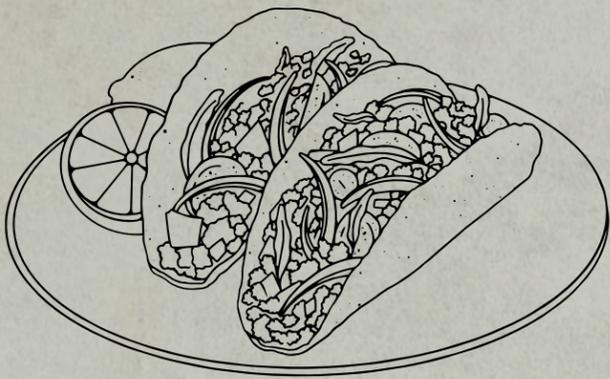
INFANTIL

MINI HAMBURGUESA
100 GR DE SIRLOIN ACOMPAÑADA DE
PAPAS A LA FRANCESA

\$190.00

ESPAGUETI ALFREDO
TRADICIONAL SALSA A BASE DE CREMA,
SERVIDA CON JAMÓN

\$95.00



TACOS

GOBERNADOR

DOS PIEZAS DE MINI TACOS GOBERNADOR RELLENOS DE TROZOS DE CAMARÓN O PESCADO REBOZADOS EN TÉMPURA, SERVIDO EN TORTILLA DE HARINA CON COSTRA DE QUESO, PICO DE GALLO Y XNIPEC DE COL

CAMARÓN

\$160.00

PESCADO

\$160.00

CARNE

TACOS DE RIB EYE 200G
CUATRO PIEZAS
ACOMPAÑADOS DE SALSA
Y LIMÓN

\$255.00

TACOS DE ARRACHERA 200G
CUATRO PIEZAS
ACOMPAÑADOS DE SALSA
Y LIMÓN

\$230.00

ACOMPañAMIENTOS

GUACAMOLE

SERVIDO CON TOTOPOS O
CHICHARRÓN

\$155.00

SOPA DE FIDEOS

SERVIDA CON AGUACATE, QUESO
PANELA Y CHICHARRÓN

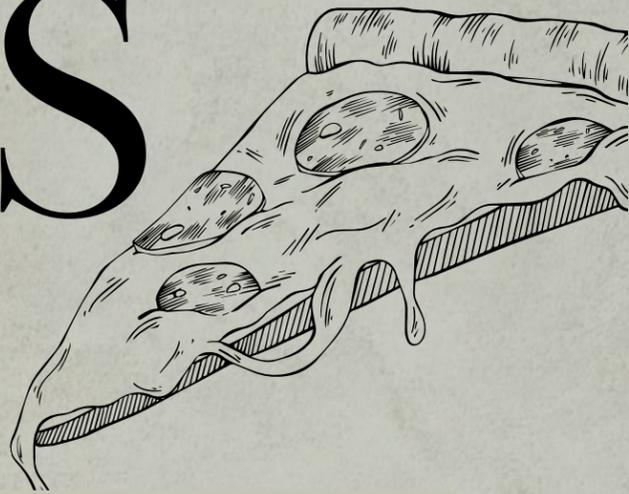
\$135.00

PAPAS A LA FRANCESA

\$125.00



PIZZAS



ESPECIAL ESPECIAL

QUESO DE CABRA, PERA,
JAMÓN SERRANO Y
ARÚGULA

\$305.00

MARGARITA ESPECIAL

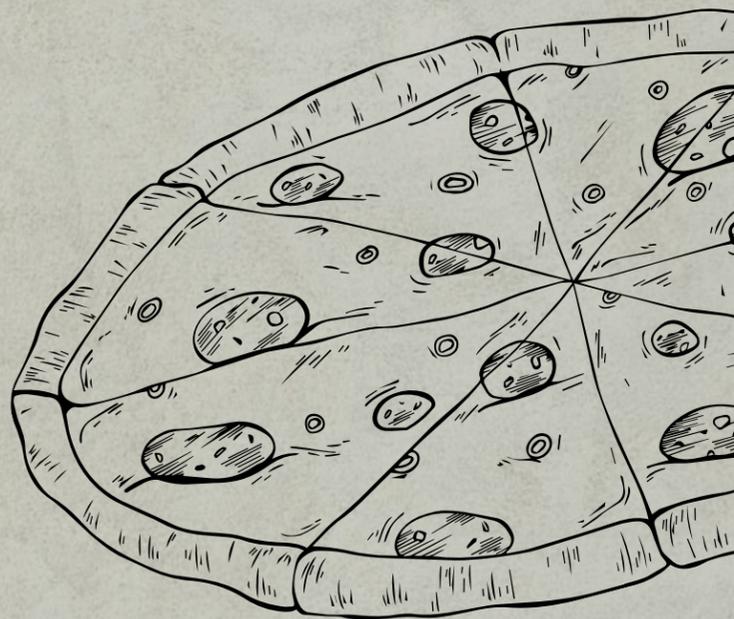
BURRATA,
JITOMATE CHERRY
Y ALBAHACA

\$305.00

MEXICANA

FRIJOL, CHORIZO,
JALAPEÑO, TOCINO Y
CEBOLLA

\$260.00



PEPPERONI

CLÁSICA PIZZA DE QUESO
CON PEPPERONI

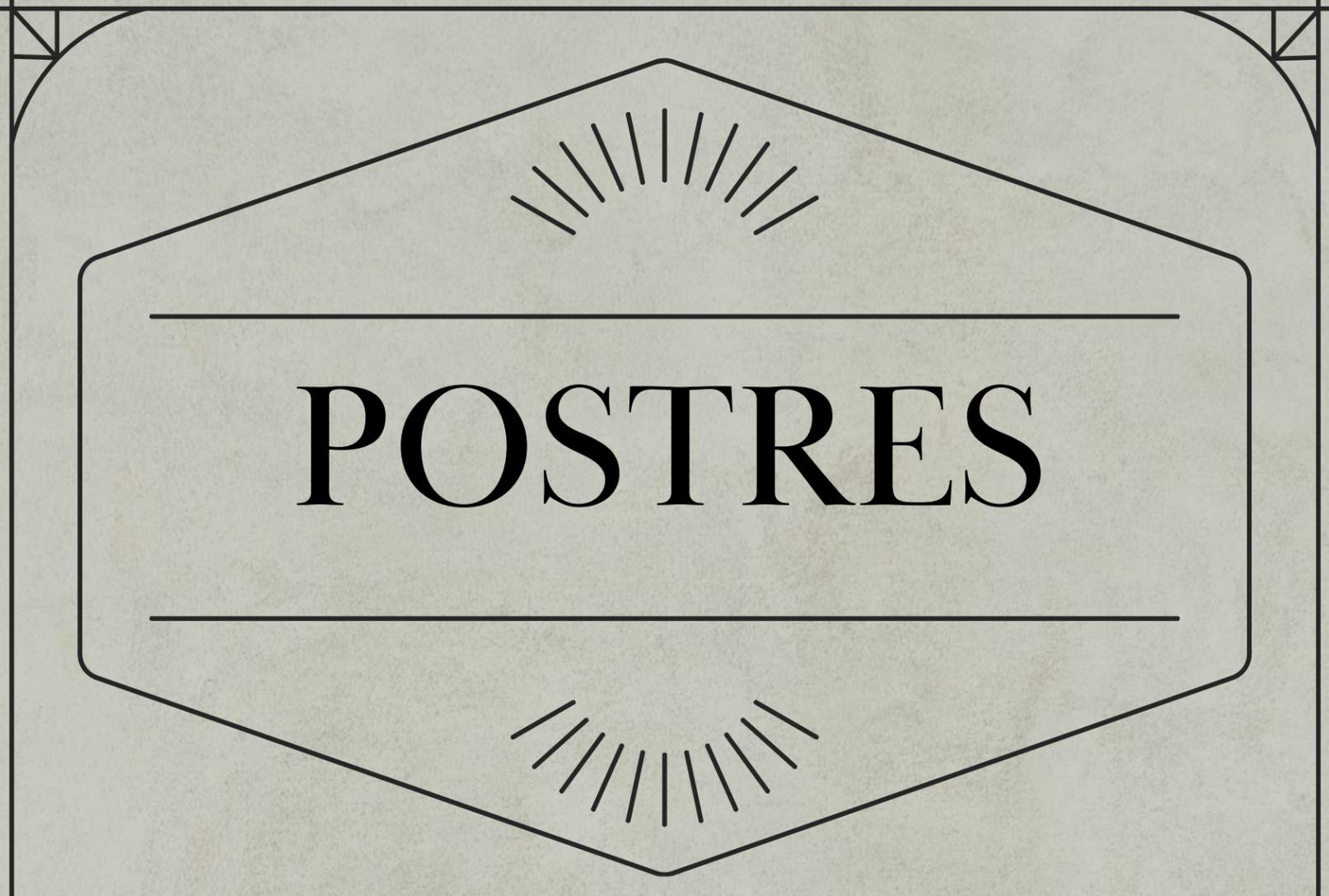
\$230.00

HAWAIANA

CLÁSICA PIZZA DE QUESO
CON JAMÓN Y PIÑA

\$230.00

NUESTRAS PIZZAS SON HECHAS AL MOMENTO Y PUEDEN DEMORAR HASTA
25 MINUTOS



POSTRES

CHURROS

SEIS MITADES DE TRADICIONALES CHURROS
ACOMPAÑADOS DE CREMA DE BAYLEYS

\$140.00

HELADO CON CAMPECHANA

HELADO DE SEMILLA DE VAINILLA CUBIERTO DE
CAMPECHANAS TROZADAS Y BAÑADAS EN DULCE DE LECHE

\$190.00

CREPAS TRADICIONALES

BAÑADAS EN CAJETA, SERVIDAS CON GELATO DE SEMILLA
DE VAINILLA

\$160.00

CREPAS SILVESTRES

RELLENAS DE FRESA, KIWI, DURAZNO Y QUESO COTAGGE,
SOBRE REDUCCIÓN DE FRUTOS ROJOS

\$160.00

BROWNIE

TRADICIONAL BROWNIE DE CHOCOLATE SERVIDO CON
GELATO DE SEMILLA DE VAINILLA

\$140.00

NEVADO DE CHOCOLATE

PASTEL DE CHOCOLATE INSPIRADO EN EL CACAO
CHIAPANECO, SERVIDO CON GELATO

\$160.00

HELADOS

MANGO NATURAL

\$95.00

LIMÓN NATURAL

\$95.00

SEMILLA DE VAINILLA

\$95.00

DULCE DE LECHE

\$95.00

MAZAPÁN

\$95.00

CHOCOLATE

\$95.00

