

ENTRANTES

Queso Fundido 200 grs	\$85.00
Queso fundido con:	
champiñones ó rajas poblanas 50 grs	\$90.00
Queso fundido con chistorra 50grs.	\$98.00
Orden de chicharrón con guacamole ó morita	\$85.00
Tostadas De Camarón Y Pulpo ó atún 3 pzas.	\$125.00
Cuaresmeños rellenos 2 pzas	\$ 68.00

LOS CARPACCIOS

Carpaccio de Salmón Fresco 200 grs.	\$ 165.00
Carpaccio de Atún 200 grs.	\$130.00
Carpaccio de Res 120 grs.	\$115.00

LOS TACOS

Camarón y rajas 160grs por orden 6 PZAS	\$ 99.00
Cochinita pibil 160grs por orden 6 PZAS	\$ 89.00
Lechón 150grs por orden 5 PZAS	\$115.00
Rib eye 15 0grs por orden 5 PZAS	\$128.00

LAS SOPAS Y PASTAS

Consomé de pollo	\$ 69.00
Caldo xóchitl	\$77.00
Sopa de tortilla	\$82.00
Caldo tlalpeño	\$79.00
Fideo seco al chipotle	\$79.00
Crema a los tres quesos ó Poblana	\$82.00
Macarrones con carne 150 grs.	\$115.00
Pasta de pulpo 100 grs y camarón 100 grs	\$140.00
Fettuccine con pollo en salsa de queso azul	\$130.00

LAS ENSALADAS

De nosotros 100 grs atún fresco	\$99.00
De frutos rojos con queso cabra 100 grs queso	\$110.00
Pampera 100 grs queso azul	\$110.00
Torre Mexicana	\$85.00

LOS CLÁSICOS

Tampiqueña 200 gr s	\$198.00
Poblano relleno de queso ó carne 150 grs	\$95.00
Pollo con mole (media pechuga ó pierna y muslo)	\$162.00
Enchiladas de mole ó nuestras 3 pzas	\$ 98.00
Enchiladas verdes ó rojas 3 pzas	\$95.00
Albóndigas en chipotle 6 pzas	\$149.00
Chamorro al horno (pieza)	\$180.00
Pechuga rellena de rajas y elote 250 grs.	\$169.00
Pechuga asada con ensalada 250 grs	\$149.00

LAS CARNES

Arrachera al grill 200 grs	\$198.00
Rib eye al grill 350 grs	\$349.00
Rib eye a la piedra 350 grs	\$349.00
Filete de res con mole de Xico 220grs	\$198.00
Filete al grill 220 grs	\$205.00
Milanesa de res 200 grs	\$180.00
Lechón al horno 1 pieza	\$265.00
Filete de res en costra de chile y chocolate 200grs	\$205.00

LOS PESCADOS

Robalo a la talla ó veracruzana ó a la mantequilla ó a la plancha 200 grs	\$209.00
Salmón a la plancha ó marinado 220 grs	\$223.00
Lomo de atún a la piedra 220 grs	\$205.00
Atún en costra de ajonjolí 220 grs	\$205.00
Pulpo a la piedra 250grs.	\$220.00

*POR FAVOR INDICAR A SU MESERO SI PADECE DE ALGUNA
ALERGIA. GRACIAS*

TODOS LOS CONTENEDORES DE UN SOLO USO TIENEN COSTO DE \$15.00

PRECIOS EN PESOS MEXICANOS. INCLUYEN I.V.A.

MODOS DE PAGO: EFECTIVO, TARJETA DE CRÉDITO Y DÉBITO

Mastercard, Visa y American Express sin cargo de comisión

LAS GUARNICIONES

Papas francesa	\$44.00
Verduras salteadas	\$44.00
Frijoles refritos	\$38.00
Guarnición que solicite adicional a las que ya contenga el platillo de la carta	\$25.00
Orden de aguacate 1 pza	\$40.00
Orden de guacamole	\$55.00
Tortillas de Harina 4 pzas	\$15.00

BEBIDAS

Botella de agua 500 ml	\$23.00
Jarra de agua 2000 ml	\$110.00
Media jarra 1000 ml	\$70.00
Limonada 350ml	\$42.00
Naranjada 350ml	\$42.00
Refrescos 350ml	\$35.00
Agua mineral preparada	\$42.00
San pellegrino natural 250ml	\$45.00
San pellegrino natural 550 ml	\$60.00
Copa de clericot	\$110.00
Jarra de clericot	\$290.00

CAFÉ

Carajillo	\$135.00
Americano 230ml	\$32.00
Café con leche 230 ml	\$38.00
Cappuccino 300ml	\$48.00
Express 60ml	\$38.00
Express doble 120ml	\$76.00
Express doble cortado	\$79.00
Latte	\$38.00

OTROS

Malteada de chocolate ó fresa	\$65.00
Frapuccino	\$65.00
Té 230ml	\$22.00

CERVEZA

Corona 355ml	\$46.00
Corona light 355ml	\$46.00
León 355ml	\$46.00
Montejo 355ml	\$46.00
Pacifico 355ml	\$46.00
Victoria 355ml	\$46.00
Modelo especial 355ml	\$49.00
Negra modelo 355ml	\$49.00
Stella Artois 330ml	\$63.00
Indio 355ml	\$46.00
Heineken 355ml	\$63.00
Bohemia oscura 355ml	\$49.00
Bohemia clara 355ml	\$49.00
Tempus doble malta 355ml	\$75.00
Tempus dorada 355ml	\$75.00
Noche buena (sólo en temporada)355ml	\$49.00

CERVEZA ARTESANAL

Ussuri IPA	\$92.00
Bunden	\$92.00
Disturbio Robus Porter	\$92.00
Disturbio Tropical IPA	\$92.00
Mandu Ginger Red Ale	\$92.00

PRECIOS EN PESOS MEXICANOS. INCLUYEN I.V.A

MODOS DE PAGO: EFECTIVO, TARJETA DE CRÉDITO Y DÉBITO

(Mastercard, Visa y American Express sin cargo de comisión)

SI USTED TIENE AUTO EN EL VALET PARKING FAVOR DE SOLICITARLO CON 15 MIN DE ANTICIPACIÓN. GRACIAS