

MENÚ



HOSPEDAJE
en Chacala

DESAYUNOS

DISFRÚTALOS DE 7:30 A 12:00 H



PLATO DE FRUTA	\$80	DESAYUNO EL CHAC MOOL	\$245
<i>Fruta fresca de temporada</i>		<i>180g de arrachera, 2 huevos y 1</i>	
GRANOLA	\$105	<i>porción de chilaquiles,</i>	
<i>Fruta fresca de temporada con yogurt</i>		<i>acompañados con frijoles refritos.</i>	
<i>y granola gourmet</i>		BURRITO MAÑANERO 1 PIEZA DE	\$155
PAN TOSTADO	\$75	30CM	
<i>Pan de caja tostado en horno, con</i>		<i>Huevo revuelto, frijoles, tocino,</i>	
<i>mantequilla y mermelada de toronja</i>		<i>mayonesa, arroz y ensalada,</i>	
<i>casera (orden de 5).</i>		<i>envueltos en tortilla de harina</i>	
MOLLETES SALADOS (3 piezas)	\$110	<i>hecha en casa.</i>	
<i>Con frijoles negros y queso cheddar</i>		BURRITO VEGANO (1 PIEZA DE	\$155
<i>gratinado, servidos con pico de gallo</i>		30CM)	
MOLLETES DULCES (3 piezas)	\$95	<i>Frijoles, vegetales, ensalada y</i>	
<i>Con mantequilla, azúcar y canela.</i>		<i>aguacate, envueltos en tortilla de</i>	
PAN FRANCÉS (3 piezas)	\$140	<i>harina hecha en casa.</i>	
<i>Con canela y fruta fresca.</i>		MEXICANO (CHILAQUILES)	\$110
HOT CAKES (3 piezas)	\$120	<i>Rojos o verdes, con crema, cebolla</i>	
<i>Con fruta fresca o tocino</i>		<i>morada y queso, acompañados de</i>	
HOT CAKE ROLLS(2 PIEZAS)	\$140	<i>frijoles refritos.</i>	
<i>Hotcakes roles de canela glaseados</i>		*AGREGA POLLO	\$40
<i>con fruta</i>		*AGREGA HUEVO.	\$25
HOT CAKES CANELA Y NUEZ (2	\$145	*AGREGA ARRACHERA	\$75
PIEZAS)		HUARACHE	\$125
<i>Con canela, nuez y fruta fresca</i>		<i>Hecho a mano al momento, servido</i>	
CREPAS DE CHOCOLATE (2 PIEZAS)	\$130	<i>con frijoles, vegetales, aguacate y</i>	
<i>Masa chocolatada, con fruta fresca y</i>		<i>pico de gallo.</i>	
<i>crema de avellanas con chocolate.</i>		Quesadillas (3 piezas)	\$95
		<i>Con tortillas a mano, rellenas de</i>	
		<i>queso, acompañadas con ensalada</i>	
		*AGREGA POLLO	\$40
		*AGREGA ARRACHERA.	\$75
		*AGREGA CAMARON	\$80

DESAYUNOS

DISFRÚTALOS DE 7:30 A 12:00 H

HUEVOS

Servidos con frijoles refritos y totopos.

A LA INGLESA \$155
2 huevos estrellados con tocino, pan tostado y jitomate asado.

RANCHEROS \$130
2 huevos estrellados sobre tortilla de maíz frita, bañados en salsa roja o verde, crema y queso.

A LA ESPAÑOLA \$130
2 huevos revueltos con chorizo y cebolla.

BANDERA \$130
2 huevos revueltos con jitomate, cebolla y chile verde.

OMELETES

Servidos con frijoles refritos y totopos o ensalada.

CHAMPIÑÓN Y QUESO \$155
Champiñones frescos y queso cheddar.

JAMÓN Y QUESO \$155
Jamón de cerdo y queso cheddar.

JITOMATE, ALBAHACA Y QUESO \$155
Jitomate, albahaca y queso cheddar.

VEGETARIANO \$155
Jitomate, cebolla, champiñones frescos, pimiento morrón y queso manchego.

SALMÓN \$190
Salmón fresco, alcaparras, aceitunas y queso crema.

CAMARONES \$180
Camarones salteados, jitomate, cebolla y queso crema

EXTRAS

JAMÓN \$30 · TOCINO \$40 · POLLO \$40 ·
ARRACHERA \$75 · CAMARÓN \$80

CREPAS DULCES \$145

Acompañado del gelato de tu antojo: vainilla, fresa o chocolate (pregunta por más sabores).

BROWNIE \$99
Brownie hecho en casa.

PANQUÉ DE ELOTE \$95
Panqué de elote sin glúten.

PAY DE NUEZ \$145
Pay de nuez hecho en casa.

PAY DE QUESO CON ZARZAMORA \$120

CROISSANT \$55
Calientito, con mantequilla y mermelada de fresa.

DESAYUNOS

DISFRÚTALOS DE 7:30 A 12:00 H

HUEVOS

Servidos con frijoles refritos y totopos.

A LA INGLESA \$155
2 huevos estrellados con tocino, pan tostado y jitomate asado.

RANCHEROS \$130
2 huevos estrellados sobre tortilla de maíz frita, bañados en salsa roja o verde, crema y queso.

A LA ESPAÑOLA \$130
2 huevos revueltos con chorizo y cebolla.

BANDERA \$130
2 huevos revueltos con jitomate, cebolla y chile verde.

OMELETES

Servidos con frijoles refritos y totopos o ensalada.

CHAMPIÑÓN Y QUESO \$155
Champiñones frescos y queso cheddar.

JAMÓN Y QUESO \$155
Jamón de cerdo y queso cheddar.

JITOMATE, ALBAHACA Y QUESO \$155
Jitomate, albahaca y queso cheddar.

VEGETARIANO \$155
Jitomate, cebolla, champiñones frescos, pimiento morrón y queso manchego.

SALMÓN \$190
Salmón fresco, alcaparras, aceitunas y queso crema.

CAMARONES \$180
Camarones salteados, jitomate, cebolla y queso crema

EXTRAS

JAMÓN \$30 · TOCINO \$40 · POLLO \$40 ·
ARRACHERA \$75 · CAMARÓN \$80

CREPAS DULCES \$145

Acompañado del gelato de tu antojo: vainilla, fresa o chocolate (pregunta por más sabores).

BROWNIE \$99
Brownie hecho en casa.

PANQUÉ DE ELOTE \$95
Panqué de elote sin glúten.

PAY DE NUEZ \$145
Pay de nuez hecho en casa.

PAY DE QUESO CON ZARZAMORA \$120

CROISSANT \$55
Calientito, con mantequilla y mermelada de fresa.

COMIDAS

DISFRÚTALAS DE 12:00 A 4:30 PM



ENTRADAS

GUACAMOLE	\$145	PALOMITAS DE CAMARÓN	\$225
<i>250g de guacamole servido con queso fresco y totopos hechos en casa.</i>		<i>200g de palomitas de camarón empanizadas y crujientes.</i>	
EMPANADAS FRITAS (3 PIEZAS)		CALAMARES A LA ROMANA	\$230
<i>Hechas al momento con masa de trigo, acompañas con ensalada de col.</i>		<i>250g de calamares en una mezcla de salsas pomodoro y tártara, acompañados con ensalada.</i>	
	RAJAS CON QUESO	MEJILLONES AL VINO BLANCO	\$245
	CAMARÓN	<i>250g de mejillones en salsa de vino blanco, acompañados con papas al ajo.</i>	
CHAC NACHOS		TACOS ESTILO BAJA (2 PIEZAS)	\$170
<i>Totopos redondos de maíz con frijoles negros, mozzarella y salsa roja.</i>	CON POLLO	<i>De camarón o pescado, a la plancha o rebosados, en tortilla de maíz con ensalada de col, acompañados de guacamole y pico de gallo.</i>	
	ARRACHERA		
	CAMARÓN	TACOS GOBERNADOR (2 PIEZAS)	\$170
QUESADILLAS		<i>Camarones salteados con cebolla, ajo, chile poblano y jitomate, sobre tortilla de maíz al comal, gratinados con cheddar.</i>	
<i>Totopos redondos de maíz con frijoles negros, mozzarella y salsa roja.</i>	CON POLLO	TOSTADA DE CEVICHE DE	\$185
	ARRACHERA	PESCADO (2PIEZAS)	
	CAMARÓN	<i>350g de pulpo, camarón y dorado en cubos, con cebolla, cilantro, jitomate, aguacate, chile verde y limón.</i>	
CORN RIBS		TOSTADA DE CEVICHE DE	\$185
<i>Costillas crujientes de elote amarillo.</i>		CAMARÓN (2 PIEZAS)	
PAPAS A LA FRANCESA	\$95	<i>350g de pulpo, camarón y dorado en cubos, con cebolla, cilantro, jitomate, aguacate, chile verde y limón.</i>	
<i>Naturales y fritas al momento, sasonadas con sal de mar.</i>			
PAPAS A LA FRANCESA AL AJO	\$110		
<i>Naturales y fritas al momento, salteadas con mantequilla, ajo y perejil.</i>			
NUGGETS DE POLLO O PESCADO	\$150		
<i>Caseros y crujientes, acompañados con papas a la francesa naturales hechas en casa.</i>			

COMIDAS

DISFRÚTALAS DE 12:00 A 4:30 PM



CEVICHE

CEVICHE DE PESCADO \$210

200g de filete de dorado en cubos, curtido en limón con cebolla, cilantro, jitomate, aguacate y chile verde.

CEVICHE DE CAMARÓN \$240

200g de camarón, con cebolla, cilantro, jitomate, aguacate, chile verde y limón.

CEVICHE MIXTO \$280

350g de pulpo, camarón pacotilla y dorado en cubos, con cebolla, cilantro, jitomate, aguacate, chile verde y limón.

CEVICHE DE ATÚN \$255

220g de atún en cubos, marinado en salsa de soya y limón, con aguacate, pepino, piña, cebolla morada y cilantro.

AGUACHILE VERDE \$255

350g de pulpo, camarón pacotilla y dorado en cubos, con cebolla, cilantro, jitomate, aguacate, chile verde y limón.

SASHIMI DE ATÚN \$255

220g de atún en cubos, marinado en salsa de soya y chile guajillo, con piña, frutos rojos y aguacate.

CHABELAS

Caldo de camarón frío o caliente, acompañado con jitomate, chile verde, cebolla y cilantro picado.

CAMARÓN FRESCO \$235

PULPO \$270

MIXTA \$320

ENSALADAS

FALAFEL \$185

Bolas de falafel, acompañadas de lechuga, jitomate, cebolla, pepino, hummus y aceitunas negras.

SALAD BOWL \$175

Mezcla de cous cous y quinoa con jitomate, cebolla, pepino y espinaca frescos.

ENSALADA DEL CHEF \$160

Mezcla de hojas verdes con queso de cabra, nuez garapiñada, naranja y vinagreta de jamaica.

ENSALADA CHAC \$160

Mezcla de hojas verdes con queso de cabra, ajonjolí y crema de aderezo balsámico.

ENSELADA CÉSAR \$160

La tradicional con parmesano, croutones hechos en casa y aderezo César.

AGREGA POLLO +\$40

ARRACHERA +\$75

CAMARÓN +\$80

ATÚN FRESCO +\$85

ENSALADA NIÇOISE \$280

La tradicional con parmesano, croutones hechos en casa y aderezo

ENSALADA COCTÉL

Rodajas de jitomate, pepino, cabolla y aguacate frescos, con 250g de mariscos a elegir:

CAMARÓN \$245

PULPO \$295

COMIDAS

DISFRÚTALAS DE 12:00 A 4:30 PM



CAMARONES

CAMARONES AL GUSTO \$225

200g de camarones, a elegir: al ajo, al ajillo, a la diablo, a la mantequilla o empanizados, servidos con arroz y ensalada mixta.

CAMARONES AL COCO \$255

200g de camarones empanizados con coco rallado, servidos con arroz, ensalada mixta y salsa de naranja y jengibre.

BROCHETAS DE CAMARÓN AL TEQUILA \$265

200g de camarones salteados en tequila y miel, servidos con arroz, frijoles negros y pico de gallo.

CAMARONES A LA MOMIA \$390

200g de camarones envueltos con tocino y gratinados con queso cheddar, servidos con arroz y ensalada.

PESCADOS

FILETE AL GUSTO \$225

200g de filete de Dorado (Mahi-maghi), a elegir: al ajo, al ajillo, a la diablo, a la mantequilla o empanizados, servido con arroz y ensalada mixta.

FISH & CHIPS \$235

200g de pescado empanizado y crujiente, acompañado con papas a la francesa naturales hechas al momento.

FILETE DE ATÚN \$350

200g de filete de atún a la pimienta con costra de ajonjolí, acompañado con papas a la francesa naturales hechas al momento.

PESCADO FRITO \$350

Huachinango entero frito con naranja y cebolla morada en rodajas, acompañado con arroz y ensalada mixta.

ESPECIALES DEL MAR

FILETE A LA VERACRUZANA \$280

200g de Dorado horneado en salsa de jitomate con aceitunas, alcaparras y morrón, acompañado de arroz y ensalada.

FILETE AL MANGO \$335

200g de Dorado sellado con nuez y bañado en salsa de mango, coco y ron, acompañado con arroz y ensalada.

FILETE AL PASTOR \$375

200g de Dorado con camarones en adobo al pastor con piña, acompañado con arroz y ensalada

FILETE DE ATÚN ZARANDEADO \$395

200G DE ATÚN ZARANDEADO, ACOMPAÑADO DE VEGETALES ASADOS, ARROZ Y ENSALADA.

FILETE DE PESCA DEL DÍA \$340

200g de filete del día al ajillo, acompañado con cous cous y vegetales asado.

ZARANDEADO DEL DÍA (POR KILO) \$.....

Pescado entero del día zarandeado, acompañado con frijoles refritos, arroz y ensalada.

COMIDAS

DISFRÚTALAS DE 12:00 A 4:30 PM



ESPECIALES DEL MAR

LANGOSTA	\$480	PULPO AL GUSTO	\$310
<i>250g de langosta fresca cocinada al vino blanco, acompañada con vegetales asados, arroz y ensalada.</i>		<i>200g de pulpo a elegir: al ajo, al ajillo, a la mantequilla o a la diablo, acompañado con arroz y ensalada.</i>	

CORTES

ACOMPÑADOS CON VEGETALES, FRIJOLES Y GUACAMOLE

RIB EYE 250G	\$450
ARRACHERA 250G	\$350

BURRITOS

CON TORTILLA DE HARINA HECHA EN CASA DE 30CM

VEGETARIANO	\$175
POLLO O ARRACHERA	\$180
PESCADO O CAMARÓN	\$210

Rellenos de arroz, frijoles y ensalada.

AL PASTOR	\$195
------------------	--------------

Relleno de piña, queso y aguacate.

AGREGA QUESO CHEDDAR **+\$25**

AGREGA QUESO DE CABRA **+\$25**

HAMBURGUESAS

CON PAPAS A LA FRANCESA NATURALES, LECHUGA, JITOMATE Y CEBOLLA

MAR Y TIERRA	\$280
---------------------	--------------

180g de res, con camarón, tocino y queso cheddar.

RES	\$180
------------	--------------

180g de res, con tocino y queso cheddar.

POLLO	\$180
--------------	--------------

160g de pollo, con tocino y queso cheddar.

PESCADO	\$210
----------------	--------------

200g de filete de Dorado, con tocino y queso cheddar.

CAMARÓN	\$210
----------------	--------------

200g de camarones a la plancha, con tocino y queso cheddar.

VEGETARIANA	\$180
--------------------	--------------

200g de hamburguesa de garbanzo y lenteja, con queso cheddar.

COMIDAS

DISFRÚTALAS DE 12:00 A 4:30 PM



PIZZAS

PIZZA DE 37CM - 8 REBANADAS

AL PASTOR	\$230	HAWAIANA	\$185
<i>Carne de cerdo al pastor, con piña, cilantro, cebolla y aguacate.</i>		<i>Mozzarella, jamón y cubitos de piña fresca.</i>	
MARGARITA	\$175	SALCHICHA	\$210
<i>Mozzarella, jitomate y albahaca fresca.</i>		<i>Mozzarella, salchicha 100% res, cebolla morada, ajo y aceitunas negras.</i>	
VEGETARIANA	\$185	CARNÍVORA	\$220
<i>Mozzarella, jitomate, pimiento morrón, cebolla morada, aceitunas verdes y champiñones frescos.</i>		<i>Mozzarella, peperonni, tocino, jamón y chorizo.</i>	
CALAMATA	\$175	JAMÓN SERRANO	\$225
<i>Mozzarella, aceitunas calamata y cebolla morada.</i>		<i>Mozzarella, jamón serrano, jitomate y albahaca fresca.</i>	
CHAPIÑONES AL AJO	\$185	CAMARÓN	\$225
<i>Mozzarella y champiñones frescos al ajo.</i>		<i>Mozzarella, camarón, cebolla morada y ajo.</i>	
PEPERONNI	\$185	MARINARA	\$350
<i>Mozzarella y peperonni.</i>		<i>Mozzarella, camarón, calamar, mejillones, ajo y cebolla.</i>	

PASTAS

ALFREDO	\$155
<i>Espagueti con parmesano, crema y mantequilla.</i>	
VEGETARIANA	\$230
<i>Espagueti con vegetales salteados en oliva y ajo, con parmesano.</i>	
MARINARA	\$350
<i>Espagueti con mejillones, calamares, camarón y pulpo salteados en salsa roja italiana.</i>	
	AGREGA POLLO +\$40
	ARRACHERA +\$75
	CAMARÓN +\$80

POSTRES

DISFRÚTALOS DE 12:00 A 4:30 PM



ACOMPAÑADOS DEL GELATO DE TU ANTOJO: VAINILLA, FRESA O CHOCOLATE (PREGUNTA POR MÁS SABORES).

CORONA DE PLÁTANO	\$110
<i>Buñuelo con plátano macho frito, frutos rojos y nuez troceada.</i>	
BROWNIE SUNDAY	\$145
<i>Cubos de brownie con frutos rojos, nuez y baño de chocolate.</i>	
BROWNIE	\$99
<i>Hecho en casa.</i>	
PAY DE NUEZ	\$145
<i>Hecho en casa.</i>	
PAY DE QUESO CON ZARZAMORA	\$120
PANQUÉ DE ELOTE	\$95
<i>Sin glúten.</i>	
CREPAS DE CHOCOLATE	\$145
<i>Masa chocolatada, con fruta fresca y crema de avellanas con chocolate</i>	
GELATO	
<i>Manjar de crema helada de vainilla, chocolate, fresa o café.</i>	
SENCILLO	\$45
DOBLE	\$80

CENAS

DISFRÚTALAS DE 4:30 A 9:30 PM



ENTRADAS

GUACAMOLE	\$145	SOPA DE TORTILLA	\$145
<i>250g de guacamole servido con queso fresco y totopos hechos en casa.</i>		<i>Serpentinas de maíz crujientes, en caldo de jitomate con guajillo; servida con crema, cubos de queso fresco, aguacate y guajillo tostado</i>	
CHAC NACHOS	\$125		
<i>Totopos redondos de maíz con frijoles negros, mozzarella y salsa roja.</i>		*AGREGA CAMARON	\$230
	CON POLLO	+\$40	
	ARRACHERA	+\$75	
	CAMARÓN	+\$80	
QUESADILLAS	\$95	CALAMARES A LA ROMANA	\$230
<i>Totopos redondos de maíz con frijoles negros, mozzarella y salsa roja.</i>		<i>250g de calamares en una mezcla de salsas pomodoro y tártara, acompañados con ensalada.</i>	
	CON POLLO	\$75	
	ARRACHERA	\$80	
	CAMARÓN	\$85	
CORN RIBS	\$150	MEJILLONES AL VINO BLANCO	\$245
<i>Costillas crujientes de elote amarillo.</i>		<i>250g de mejillones en salsa de vino blanco, acompañados con papas al ajo.</i>	
PAPAS A LA FRANCESA	\$95	TACOS ESTILO BAJA (2 PIEZAS)	\$170
<i>Naturales y fritas al momento, sasonadas con sal de mar.</i>		<i>De camarón o pescado, a la plancha o rebosados, en tortilla de maíz con ensalada de col, acompañados de guacamole y pico de gallo.</i>	
PAPAS A LA FRANCESA AL AJO	\$110	TACOS GOBERNADOR (2 PIEZAS)	\$170
<i>Naturales y fritas al momento, salteadas con mantequilla, ajo y perejil.</i>		<i>Camarones salteados con cebolla, ajo, chile poblano y jitomate, sobre tortilla de maíz al comal, gratinados con cheddar.</i>	
NUGGETS DE POLLO O PESCADO	\$150		
<i>Caseros y crujientes, acompañados con papas a la francesa naturales hechas en casa.</i>			

CENAS

DISFRÚTALAS DE 4:30 A 9:30 PM



CEVICHE

CEVICHE DE ATÚN \$255

220g de atún en cubos, marinado en salsa de soya y limón, con aguacate, pepino, piña, cebolla morada y cilantro.

SASHIMI DE ATÚN \$255

220g de atún en cubos, marinado en salsa de soya y chile guajillo, con piña, frutos rojos y aguacate.

ENSALADAS

FALAFEL \$185

Bolas de falafel, acompañadas de lechuga, jitomate, cebolla, pepino, hummus y aceitunas negras.

SALAD BOWL \$175

Mezcla de cous cous y quinoa con jitomate, cebolla, pepino y espinaca frescos.

ENSALADA DEL CHEF \$160

Mezcla de hojas verdes con queso de cabra, nuez garapiñada, naranja y vinagreta de jamaica.

ENSALADA CHAC \$160

Mezcla de hojas verdes con queso de cabra, ajonjolí y crema de aderezo balsámico.

ENSELADA CÉSAR \$160

La tradicional con parmesano, croutones hechos en casa y aderezo César.

AGREGA POLLO +\$40

ARRACHERA +\$75

CAMARÓN +\$80

ATÚN FRESCO +\$85

ENSALADA NIÇOISE \$280

La tradicional con parmesano, croutones hechos en casa y aderezo

CENAS

DISFRÚTALAS DE 4:30 A 9:30 PM



CAMARONES

CAMARONES AL GUSTO \$225

200g de camarones, a elegir: al ajo, al ajillo, a la diablo, a la mantequilla o empanizados, servidos con arroz y ensalada mixta.

CAMARONES AL COCO \$255

200g de camarones empanizados con coco rallado, servidos con arroz, ensalada mixta y salsa de naranja y jengibre.

BROCHETAS DE CAMARÓN AL TEQUILA \$265

200g de camarones salteados en tequila y miel, servidos con arroz, frijoles negros y pico de gallo.

CAMARONES A LA MOMIA \$390

200g de camarones envueltos con tocino y gratinados con queso cheddar, servidos con arroz y ensalada.

PESCADOS

FISH & CHIPS \$235

200g de pescado empanizado y crujiente, acompañado con papas a la francesa naturales hechas al momento.

FILETE DE ATÚN \$350

200g de filete de atún a la pimienta con costra de ajonjolí, acompañado con papas a la francesa naturales hechas al momento.

PESCADO FRITO \$350

Huachinango entero frito con naranja y cebolla morada en rodajas, acompañado con arroz y ensalada mixta.

ESPECIALES DEL MAR

FILETE A LA VERACRUZANA \$280

200g de Dorado horneado en salsa de jitomate con aceitunas, alcaparras y morrón, acompañado de arroz y ensalada.

FILETE AL MANGO \$335

200g de Dorado sellado con nuez y bañado en salsa de mango, coco y ron, acompañado con arroz y ensalada.

FILETE AL PASTOR \$375

200g de Dorado con camarones en adobo al pastor con piña, acompañado con arroz y ensalada

FILETE DE ATÚN ZARANDEADO \$395

200g DE ATÚN ZARANDEADO, ACOMPAÑADO DE VEGETALES ASADOS, ARROZ Y ENSALADA.

FILETE DE PESCA DEL DÍA \$340

200g de filete del día al ajillo, acompañado con cous cous y vegetales asado.

CENAS

DISFRÚTALAS DE 4:30 A 9:30 PM



ESPECIALES DEL MAR

LANGOSTA	\$480	PULPO AL GUSTO	\$310
<i>250g de langosta fresca cocinada al vino blanco, acompañada con vegetales asados, arroz y ensalada.</i>		<i>200g de pulpo a elegir: al ajo, al ajillo, a la mantequilla, acompañado con arroz y ensalada.</i>	

CORTES

ACOMPÑADOS CON VEGETALES, FRIJOLES Y GUACAMOLE

RIB EYE 250G	\$450
ARRACHERA 250G	\$350

HAMBURGUESAS

CON PAPAS A LA FRANCESA NATURALES, LECHUGA, JITOMATE Y CEBOLLA

MAR Y TIERRA	\$280
<i>180g de res, con camarón, tocino y queso cheddar.</i>	
RES	\$180
<i>180g de res, con tocino y queso cheddar.</i>	
POLLO	\$180
<i>160g de pollo, con tocino y queso cheddar.</i>	
PESCADO	\$210
<i>200g de filete de Dorado, con tocino y queso cheddar.</i>	
CAMARÓN	\$210
<i>200g de camarones a la plancha, con tocino y queso cheddar.</i>	
VEGETARIANA	\$180
<i>200g de hamburguesa de garbanzo y lenteja, con queso cheddar.</i>	

CENAS

DISFRÚTALAS DE 4:30 A 9:30 PM



PIZZAS

PIZZA DE 37CM - 8 REBANADAS

AL PASTOR	\$230	HAWAIANA	\$185
<i>Carne de cerdo al pastor, con piña, cilantro, cebolla y aguacate.</i>		<i>Mozzarella, jamón y cubitos de piña fresca.</i>	
MARGARITA	\$175	SALCHICHA	\$210
<i>Mozzarella, jitomate y albahaca fresca.</i>		<i>Mozzarella, salchicha 100% res, cebolla morada, ajo y aceitunas negras.</i>	
VEGETARIANA	\$185	CARNÍVORA	\$220
<i>Mozzarella, jitomate, pimiento morrón, cebolla morada, aceitunas verdes y champiñones frescos.</i>		<i>Mozzarella, peperonni, tocino, jamón y chorizo.</i>	
CALAMATA	\$175	JAMÓN SERRANO	\$225
<i>Mozzarella, aceitunas calamata y cebolla morada.</i>		<i>Mozzarella, jamón serrano, jitomate y albahaca fresca.</i>	
CHAPIÑONES AL AJO	\$185	CAMARÓN	\$225
<i>Mozzarella y champiñones frescos al ajo.</i>		<i>Mozzarella, camarón, cebolla morada y ajo.</i>	
PEPERONNI	\$185	MARINARA	\$350
<i>Mozzarella y peperonni.</i>		<i>Mozzarella, camarón, calamar, mejillones, ajo y cebolla.</i>	

PASTAS

ALFREDO	\$155
<i>Espagueti con parmesano, crema y mantequilla.</i>	
VEGETARIANA	\$230
<i>Espagueti con vegetales salteados en oliva y ajo, con parmesano.</i>	
	AGREGA POLLO +\$40
	ARRACHERA +\$75
	CAMARÓN +\$80
MARINARA	\$350
<i>Espagueti con mejillones, calamares, camarón y pulpo salteados en salsa roja italiana.</i>	

POSTRES

DISFRÚTALOS DE 7:30AM A 9:30 PM



ACOMPAÑADOS DEL GELATO DE TU ANTOJO: VAINILLA, FRESA O CHOCOLATE (PREGUNTA POR MÁS SABORES).

CORONA DE PLÁTANO	\$110
<i>Buñuelo con plátano macho frito, frutos rojos y nuez troceada.</i>	
BROWNIE SUNDAY	\$145
<i>Cubos de brownie con frutos rojos, nuez y baño de chocolate.</i>	
BROWNIE	\$99
<i>Hecho en casa.</i>	
PAY DE NUEZ	\$145
<i>Hecho en casa.</i>	
PAY DE QUESO CON ZARZAMORA	\$120
PANQUÉ DE ELOTE	\$95
<i>Sin glúten.</i>	
CREPAS DE CHOCOLATE	\$145
<i>Masa chocolatada, con fruta fresca y crema de avellanas con chocolate</i>	
GELATO	
<i>Manjar de crema helada de vainilla, chocolate, fresa o café.</i>	
SENCILLO	\$45
DOBLE	\$80

BEBIDAS



CALIENTES

ESPRESSO	\$40
ESPRESSO DOBLE	\$50
AMERICANO	\$55
CAPUCCINO	\$65
LATTE	\$65
VAINILLA LATTE	\$75
CHAI LATTE	\$75
MOKA	\$75
ESENCIA EXTRA	+\$30
<i>Canela, vainilla, amaretto, avellana.</i>	
CHOCOLATE MEXICANO	\$65
INFUSIÓN	\$55
<i>Manzanilla, hierbabuena, té verde, chai, frutos rojos.</i>	
LECHE VEGETAL EXTRA	+\$10

FRÍAS

TODAS NUESTRAS BEBIDAS SON ELABORADAS CON FRUTAS NATURALES

CAFÉ HELADO	\$60
FRAPUCCINO	\$70
FRAPPÉ	\$80
<i>Óreo, matcha o taro</i>	
TÉ HELADO	\$60
LATTE HELADO	\$60

FUENTE DE SODAS

AGUA EMBOTELLADA 600ml	\$40
AGUA EMBOTELLADA 1l	\$50
AGUA FRESCA	
<i>Pregunta por la fruta del día.</i>	
VASO	\$42
JARRA	\$110
COCO NATURAL	\$70
LIMONADA O NARANJADA	
NATURAL	\$42
MINERAL	\$45
LIMONADA GIN	\$50
RUSA	\$50
<i>Agua mineral, sal y limón.</i>	
REFRESCO	\$35
<i>Coca, Coca light, Fanta, Sprite.</i>	
PIÑADA	\$65
<i>Piña colada sin alcohol.</i>	
JUGO DE NARANJA NATURAL	\$55
JUGO VERDE	\$65
<i>Piña, espinada, nopal, manzana verde, apio, perejil y jengibre.</i>	
LICUADO DE FRUTAS	\$60
<i>Elige una o dos: fresa, mango, papaya, manzana, melón o plátano.</i>	
CON JUGO DE NARANJA	+\$10
CHOCOMILK	\$55



Nuestro café

- De especialidad
- Cosechado a mano
- Tostado fresco
- Directo del productor

Florentino Matínez de Mitla, Oaxaca

CON ALCOHOL



CERVEZA

CERVEZA	\$45
<i>Corona, Pacífico, Tecate, Techate Light, XX Lager.</i>	
CUBETA	\$450
11 piezas	
CERVEZA PREMIUM	\$50
<i>Negra Modelo, Modelo Especial, Corona Light, Heineken, Bohemia, XX Ámbar.</i>	
CUBETA PREMIUM	\$500
11 piezas	
CERVEZA ARTESANAL	\$90
<i>Pregunta por el menú.</i>	
MICHELADA PREPARACIÓN +	\$35
<i>Clamato, limón, sal y salsas</i>	

SHOTS

<u>TEQUILA</u>	
TRADICIONAL	\$100
DON JULIO Y HERRADURA	\$120
REPOSADO	
DON JULIO, HERRADURA, 1800	\$150
BLANCO	
DON JULIO, HERRADURA, 1800	\$170
CRISTALINO	
<u>WHISKY</u>	
ETIQUETA ROJA	\$110
ETIQUETA NEGRA	\$160
BUCHANANS	\$180

DIGESTIVOS

LICOR 43	\$120
KAHLÚA	\$90
BAILEYS	\$110
AZTECA DE ORO	\$110
BRANDY TORRES 10	\$110
VUÉLVELO CARAJILLO	+\$30

CÓCTELES

MARGARITA CLÁSICA	\$120
<i>En las rocas o frappeada, escarchada con sal mar.</i>	
MARGARITA PREMIUM	\$130
<i>Mango, fresa o jalapeño, escarchada con sal de mar.</i>	
PALOMA	\$130
<i>Tequila con limón y refresco de toronja, escarchada con sal de mar.</i>	
BATANGA	\$130
<i>Tequila con limón y CocaCola, escarchada con sal de mar.</i>	
<u>LONG ISLAND</u>	\$300
<i>Tequila, Gin, Ron, Vodka, Controy, limón, jarabe y Coca cola.</i>	
<u>RON</u>	
CUBA LIBRE	\$130
MOJITO	\$140
CON RON AÑEJO +\$30	
PIÑA COLADA	\$130
DAIKIRI	\$130
<i>Fresa o mango.</i>	
PARANUBES SHOT	\$120
<i>Ron mexicano de sabor único.</i>	
<u>VODKA</u>	
VODKA TONIC, NARANJA O PIÑA	\$130
CON ABSOLUT +\$25	
CON BOMBAY +\$40	
BLODY MARY	\$130
RUSO BLANCO	\$130
<i>Kahlúa, vodka y leche</i>	
<u>GINEBRA</u>	
GIN TONIC, NARANJA O PIÑA	\$130
CON TANQUERAY +\$40	



MIXOLOGÍA

MEZCAL

RAICILLA

SHOT PREMIUM <i>Tobalá, Tepextate, Sierra negra, Pechuga, Pulquero.</i>	\$100	SHOT DE RAICILLA MAE <i>Agave Maximiliana o Chico Aguiar.</i>	\$100
SHOT ESPADÍN	\$130	MARGARITA CON RAICILLA <i>En las rocas o frappeada, escarchada con sal de mar.</i>	\$130
MARGARITA DE MEZCAL <i>En las rocas o frappeada, escarchada con sal de mar.</i>	\$140	HUICHOLITA <i>Jamaica, limón, piña, hierbabuena, naranja, jengibre, escarchada con sal de gusano.</i>	\$140
MEZCALITA <i>Jengibre, naranja y limón, escarchada con sal de gusano.</i>	\$140	RAICILLA SUMMER <i>Jengibre, toronja y jalapeño escarchada con sal de gusano.</i>	\$140
MEZCALITA SUMMER <i>Jengibre, toronja y jalapeño escarchada con sal de gusano.</i>	\$140	RAICILLA TRICOLOR <i>Jengibre, arándanos, naranja, curaçao y licor de naranja.</i>	\$140
HUICHOLITA MEZCAL <i>Jamaica, limón, piña, hierbabuena, naranja y jengibre, escarchada con sal de gusano.</i>	\$140	BOTELLA MAE <i>Agave Maximiliana o Chico Aguiar.</i>	\$650

