MENÚ

DESAYUNO

(Servicio de 7:30 a 12:00 hrs.)

INGLÉS. $75
Huevos fritos acompañados con tocino, frijoles, pan dorado y jitomate asado .

RANCHERO. $75
Huevos fritos sobre tortilla frita, bañados con salsa ranchera roja o verde.

ESPAÑOL. Huevos revueltos con chorizo y cebolla . $75

MEXICANO CHILAQUILES. rojos o verdes. $65
Agregue pollo por $25.00
Agregue huevo por $15.00

BANDERA. Huevos revueltos con jitomate, cebolla y chile verde. $65

GRANOLA. Plato con fruta fresca, yogurt y granola. $70

MOLLETES. Dulces con mantequilla, mermelada o azúcar y salados con frijoles y queso cheddar con pico de gallo. $65

HOT CAKES. $70
3 hot cakes, con fruta o Tocino (agrega canela y nuez por $10 más)

OMELET

(Acompañados de frijoles o ensalada)

Champiñón y queso. $80

Jamón y queso. $80

Jitomate, albahaca y queso. $80

Vegetariano. $80
(Jitomate, cebolla, champiñón, pimiento morrón y queso)

EXTRAS:
Tocino.....$25.00
Pan.....$65.00 orden con mermelada y mantequilla
Jamón $20.00
Pollo..... $25
Camarón $55

Plato de fruta GRANDE $55.00
CHICO $35.00

ESPECIALIDADES

Burrito mañanero. Huevos revueltos con frijoles, tocino, mayonesa, arroz y ensalada envueltos en tortilla de harina hecha en casa $85

Roles Hot Cakes de Canela glaseados con frutas. $85

Crepas de Chocolate con frutas. $70

Omelet de Salmón. alcaparras, aceitunas y queso Filadelfia $135

Omelet de Camarones. $135

MAHI MAHI AL PASTOR

MAHI MAHI AL MANGO

PULPO AL AJILLO

ENSALADA NICOISE

MEJILLONES

CAMARONES AL TEQUILA Y MIEL

COMIDA

(Servicio de 12:00 a 4:30 pm.)

ENTRADAS

EMPANADAS
RAJAS CON QUESO *(3)* **$85**
CAMARÓN *(3)* **$120**

GUACAMOLE **$85**
CHAC NACHOS **$85**
PAPAS A LA FRANCESA **$85** *con Ajo* **$95**
QUESADILLAS *(Tortilla de harina o maíz)* **$85**
CON POLLO **$99**
CON CAMARÓN **$145**

ENSALADA DEL CHEF **$95**
(Ensalada verde mixta con queso de cabra, nuez garapiñada, naranja y vinagreta de jamaica)
ENSALADA CHAC. **$95**
(Ensalada verde con queso de cabra y ajonjolí)
ENSALADA CESAR **$95**
CON POLLO **$125**
CON CAMARÓN **$145**

CALAMARES A LA ROMANA *(Salsa pomodoro y salsa tártara)* **$145**
MEJILLONES *(con papas a la francesa al Ajo)* **$185**
PALOMITAS DE CAMARÓN **$145**
CEVICHE DE PESCADO *(Orden)* **$155**
TOSTADA CEVICHE DE PESCADO (2) **$95**
CEVICHE DE CAMARÓN *(Orden)* **$185**
TOSTADA CEVICHE DE CAMARÓN (2) **$110**
ESPECIAL DE AGUACHILE VERDE **$185**
CHABELA DE CAMARÓN **$165**
CHABELA DE PULPO O MIXTO **$200**

PLATO FUERTE

Camarones

Hamburguesa de camarón **$155**
A la mantequilla **$165**
Al ajo **$165**
A la diabla **$165**
Empanizados **$165**
Camarones al coco. *(Bañados con salsa de naranja y jengibre)* **$185**

Pescado

Mahi mahi la mantequilla *(Filete de Dorado)* **$155**
Mahi mahi al ajo *(Filete de Dorado)* **$155**
Mahi mahi a la diabla *(Filete de Dorado)* **$155**
Filete de pescado empanizado *(Filete de Dorado)* **$155**
Fish and chip. *(Filete de Dorado)* **$155**
(Filete de pescado empanizado crujiente y papas frescas a la francesa)
Pescado frito *(Pez huachinango)* **$155**

PLATO FUERTE

Pulpo

Pulpo a la diabla **$165**
Pulpo a la mantequilla **$165**
Pulpo al ajo **$165**

ESPECIALIDADES DEL CHEF

Tacos Camarón o pescado. **$135**
A la plancha o rebosado en tortilla de Jícama o Maíz con guacamole..

Ensalada Nicoise. **$185**
Ensalada verde orgánica con huevo cocido, Atún sellado, aceitunas , alcaparras, y anchoas.

Ensalada Cóctel de Camarón **$185**
Camarón, jitomate, cebolla, pepino y aguacate.

Ensalada Cóctel Mixta **$200**
Camarón, pulpo, jitomate, cebolla, pepino y aguacate.

Ceviche Atún. **$195**
Cubos de atún marinados en salsa de soya con aguacate, pepino, piña y cebolla morada.

Brochetas de Camarón. **$185**
Al tequila y miel acompañados con arroz, frijoles cocidos y pico de gallo.

Brochetas de Atún. **$195**
Marinadas con chimichurri, acompañada de ensalada de habas y garbanzos.

Mahi mahi a la Veracruzana. **$180**
Filete de Dorado cocinado al horno en salsa de jitomate, aceitunas, alcaparras y chile morrón.

Sashimi de Atún. **$195**
Marinado con una salsa de soya y chile guajillo.

Mahi mahi al Mango. **$180**
Filete de Dorado, sellado con nuez y salsa de mango.

Mahi mahi al Pastor. **$185**
Filete de Dorado y camarones, marinados al pastor acompañados con piña, arroz y ensalada.

Pesca del día. **$180**
ilete de pescado al ajillo sobre cous cous y vegetales asados.

Filete de Atún zarandeado. **$195**
Con vegetales, arroz y ensalada.

Atún Zarandeado 1Kg. **$600**
Acompañados con vegetales y arroz (para 5 personas)

Pescado Zarandeado 1Kg.
De Dorado. (pregunta por precios de Pargo o Huachinango)

Langosta. **$250**
Servida al ajo y vino blanco con vegetales, arroz y ensalada.

Camarones Momia **$220**
Camarón envuelto con tocino acompañado de arroz y ensalada.

FILETE DE ATÚN ZARANDEADO

SASHIMI DE ATÚN

FILETE DE ATÚN

CEVICHE DE ATÚN

TACOS DE CAMARÓN

PIZZA VEGETARIANA

PLATO FUERTE

Carnes

Hamburguesa Mar y Tierra **$155**
Hamburguesa con carne 100% de Res. **$115**
Hamburguesa de pollo **$110**
(Todas las hamburguesas incluyen tocino, queso y papas a la francesa)

Arrachera marinada. *(250gr. de arrachera importada, acompañada de frijoles, ensalada, guacamole y ensalada verde)* **$245**

Burritos

Tortilla de harina hecha a mano de 30cm.
Todos vienen acompañados de arroz, frijoles y ensalada.
(excepto el burro del patrón)

Vegetariano **$95**
Pollo o Res **$95**
Burro del Patrón *(carne al pastor con vegetales, queso y piña)* **$95**
Pescado o camarón **$135**
Agrega queso Chedar a tu burrito por **+ $15**

Pizzas

Margarita- *Jitomate y albahaca.* **$135**
Vegetariana- *Jitomate, pimiento morrón, cebolla morada, aceituna y champiñón.* **$155**
Calamata- *Aceitunas negras y cebolla morada.* **$155**
Champiñones- *Champiñones frescos y ajo.* **$155**
Peperoni- **$165**
Hawaiana- *Jamón y piña.* **$165**
Salchicha- *Salchicha 100% de res, cebolla morada, ajo y aceitunas negras.* **$170**
Carnívora- *Todas las carnes (Peperoni, tocino, jamón y chorizo)* **$185**
Serrano- *Jamón serrano, jitomate y albahacar* **$195**
Camarón- *Camarón, cebolla morada y ajo* **$195**

TODOS LOS MIERCOLES
LA SEGUNDA PIZZA
***$70.00**
Ó ENSALADA CHAC GRATIS

POSTRES

Pan de zanahoria y canela. **$35**
Pan de plátano con nuez. **$35**
Brownie de chocolate con helado de vainilla. **$65**
Corona de plátano macho. **$75**
con helado de vainilla, fruta y nueces.
Brownie Sundae. *bola de nieve de vainilla con crema batida,nuez,fresa y chocolate.* **$75**
2 bolas de helado de vainilla o chocolate. **$55**
Pai de Nuez *(Hecho en casa)* **acompañado con nieve.** **$75**
Tentación. **$75**
pastel de chocolate con mus de chocolate, frutos del bosque y nieve

buonissimo
IL GELATO ITALIANO

GELATO

Sencillo *(Cono o vaso)* **$35**
Doble *(Cono o vaso)* **$55**
Chocolate, Roche, Vainilla, Tiramisu, Cookies, Marakuya, Pistacho, Elote, Piña y Albahaca, Café, Chocomenta.

CENA

(Servicio de 4:30 a 9:30 pm.)

PLATO FUERTE

Camarones

Hamburguesa de camarón	**$155**
A la mantequilla	**$165**
Al ajo	**$165**
A la diabla	**$165**
Empanizados	**$165**
Camarones al coco. *(Bañados con salsa de naranja y jengibre)*	**$185**

Pescado

Mahi mahi la mantequilla	*(Filete de Dorado)*	**$155**
Mahi mahi al ajo	*(Filete de Dorado)*	**$155**
Mahi mahi a la diabla	*(Filete de Dorado)*	**$155**
Filete de pescado empanizado	*(Filete de Dorado)*	**$155**
Fish and chip.	*(Filete de Dorado)*	**$155**

(Filete de pescado empanizado crujiente y papas frescas a la francesa)

Pescado frito	*(Pez huachinango)*	**$155**

Carnes

Hamburguesa Mar y Tierra	**$155**
Hamburguesa con carne 100% de Res.	**$115**
Hamburguesa de pollo	**$110**

(Todas las hamburguesas incluyen tocino, queso y papas a la francesa)

Arrachera marinada. *(250gr. de arrachera importada, acompañada de frijoles, ensalada, guacamole y ensalada verde)* **$245**

Burritos

Tortilla de harina hecha a mano de 30cm.
Todos vienen acompañados de arroz, frijoles y ensalada.
(excepto el burro del patrón)

Vegetariano	**$95**
Pollo o Res	**$95**
Burro del Patrón *(carne al pastor con vegetales, queso y piña)*	**$95**
Pescado o camarón	**$135**
Agrega queso Chedar a tu burrito por	**+ $15**

Pizzas

Margarita- *Jitomate y albahaca.*	**$135**
Vegetariana- *Jitomate, pimiento morrón, cebolla morada, aceituna y champiñón.*	**$155**
Calamata- *Aceitunas negras y cebolla morada.*	**$155**
Champiñones- *Champiñones frescos y ajo.*	**$155**
Peperoni-	**$165**
Hawaiana- *Jamón y piña.*	**$165**
Salchicha- *Salchicha 100% de res, cebolla morada, ajo y aceitunas negras.*	**$170**
Carnívora- *Todas las carnes (Peperoni, tocino, jamón y chorizo)*	**$185**
Serrano- *Jamón serrano, jitomate y albahacar*	**$195**
Camarón- *Camarón, cebolla morada y ajo*	**$195**

BEBIDAS

CALIENTES

	MED.	GDE:
Espresso	**$20**	
Espresso doble	**$30**	
Americano	**$25**	**$35**
Capuccino	**$35**	**$45**
Latte	**$35**	**$45**
Vainilla Latte	**$50**	**$55**
Chai Latte	**$35**	**$45**
Moka	**$50**	**$55**
Esencia extra:	**$15**	
Canela, vainilla, amaretto, avellana, etc.		
Chocolate Mexicano	**$40**	**$45**
Té (Varios)	**$30**	

*Bebidas con leche de Soya o deslactosada agrega $10 más

FRÍAS

TODAS LAS BEBIDAS SON ELABORADAS CON FRUTAS NATURALES

Frapuccino	**$50**
Café helado	**$40**
Te helado	**$40**
Latte helado	**$45**
Agua embotellada 600ml	**$20**
Agua embotellada 1Lt.	**$25**
Aguas Frescas 600ml (Sabor del día)	**$30**
Jarra de Agua Fresca (Sabor del día)	**$90**
Sodas (Coca, Coca Light, Fanta, Sprite, Manzana)	**$20**
Cerveza.	**$25**
Corona, Pacifico, Tecate, Sol, Indio, XX lager	
Cubeta *(Con 11pzas.)*	**$250**
Cerveza.	**$30**
Negra Modelo, Modelo especial, Corona light Tecate light, Heineken, bohemia, XX ambar	
Cubeta *(Con 11pzas)*	**$300**
Cerveza Artesanal - *Colimita* -	**$65**
Convierte tu cerveza en michelada por	**$30+**
Limonada o Naranjada Natural.	**$30**
Jarra de Limonada o Naranjada Natural	**$90**
Limonada o Naranjada Mineral	**$35**
Jarra de Limonada o Naranjada Natural	**$95**
Jugo de naranja natural.	**$30**
Jugo Verde	**$50**
Naranja, Nopal, Manzana, Apio y Perejil	
Licuado.	**$45**
Fresa / mango/ papaya /manzana/melón.	
Con jugo de naranja agrega.	**$10+**

COCKTAILS

Margarita Clasica	**$70**
Margarita de Mango	**$80**
Margarita de fresa	**$80**
Jalapeño Margarita	**$80**
Agrega Tequila a tu margarita	
Tradicional	**$25**
Don Julio	**$45**
Herradura	**$45**
Caballitos:	
Tradicional / Azul	**$75**
Don julio/ Herradura	**$85**
Mezcal	**$100**
Mezcal	**$80**
Tequila de la casa	**$100**
Cuba libre	**$70**
Cuba libre Ron añejo	**$90**
Vodka *Tonic/ Naranja / Piña*	**$70**
con Absolut.	**$80**
Whisky Etiqueta Roja	**$75**
Whisky Etiqueta Negra	**$90**
Red bull	**$45**
Ginebra y Agua Tónica	**$70**
Piña Colada	**$70**
Bloody Mary	**$70**
Daiquiri	**$80**
Daiquiri de fresa o mango	**$85**
Ruso blanco	**$75**

DIGESTIVOS

Licor 43	**$90**
Kahlúa	**$90**
Baileys	**$90**
Brandy	**$90**
Conviertelos en carajillo por	**+$10**

BREAKFAST

(From 7:30 a 12:00 hrs.)

English. $75
2 Eggs, bacon, black beans, fried bread & baked tomato.

Ranchero. $75
2 Eggs on the top of crispy tortillas with red or green sauce & beans

Spanish. $75
Scrambled eggs with chorizo & onion, served with refried beans.

Mexican. Red or Green Chilaquiles and beans $65

Add Chicken for $25.00
Add Eggs for $15.00

Bandera. $65
Mexican style eggs (scrambled with tomato, onion and green chilli) & beans

Granola. $70
Large fruit plate. with yoghurt and granola

Molletes. (Toasted baguette) savoury (with refried beans & melted cheese& pico de gallo) or sweet (with butter & sugar or jam) $65

Pancakes. $70
3 pancakes served with Fruit or Bacon, add cinnamon and pecan for $10

OMELET

(Acompañados de frijoles o ensalada)

Cheese & Mushroom. $80
Ham & Cheese. $80
Tomato, Basil & Cheese. $80
Vegetarian. (tomato, onion, mushroom, bell pepper & cheese) $80

EXTRAS:
Bacon..... $25
Bread..... $65 order with jam and butter
Ham $20
Chicken..... $25
Shrimp $55

Large fruit plate $55
small $35

ESPECIALTIES

Breakfast Burrito. $85
Scrambled egg, mayonnaise & bacon with rice, beans & salad

Cinnamon Roll Pancakes. $85
Glazed pancakes with a cinnamon swirl served with Fruit

Chocolate Crepes. filled with fruit $70

Salmon Omelet. with cream cheese, capers & olives $135

Shrimp Omelet. $135

Credit
with
*The prices do no

HOT DRINKS

	MED.	BIG.
Espresso	**$20**	
Double Espresso	**$30**	
Americano	**$25**	**$35**
Capuccino	**$35**	**$45**
Latte	**$35**	**$45**
Vanilla Latte	**$50**	**$55**
Chai Latte	**$35**	**$45**
Mocha	**$50**	**$55**
Essence extra: *Cinnamon, Vanilla, Amaretto, Hazelnut, etc.*	**$15**	
Mexican Chocolate	**$40**	**$45**
Tea (Various)	**$30**	

**Drinks with soya milk or skim milk add $10 +*

COLD DRINKS

Frappuccino	**$50**
Ice Coffee	**$40**
Ice Tea	**$40**
Ice Latte	**$45**
Bottle of water 600ml	**$20**
Bottle of water 1Lt.	**$25**
fruit smoothie in water 600ml (flavor of the day)	**$30**
fruit smoothie in water Jar (flavor of the day)	**$90**
Sodas (Coca, Coca Light, Fanta, Sprite, Manzana)	**$20**
Beer. Corona, Pacifico, Tecate, Sol, Indio, XX lager	**$25**
Bucket with 11 beer	**$250**
Beer. Negra Modelo, Modelo especial, Corona light Tecate light, Heineken, bohemia, XX ambar	**$30**
Bucket with 11 beer	**$300**
Craft beer - *Colimita -*	**$65**
TURN YOUR BEER INTO A MICHELADA (like Bloody Mary)	**$30+**
Lemonade or Orangeade Natural.	**$30**
Lemonade or Orangeade Jar Natural.	**$90**
Lemonade or Orangeade Sparkling	**$35**
Jar Lemonade or Orangeade Jar Sparkling	**$95**
Fresh Orange Juice.	**$30**
Green juice Orange, Nopal, Apple, Celery and Parsley	**$50**
Smoothie. Strawberry / mango / papaya / apple / melon.	**$45**
Make your smoothie with orange juice	**$10+**
ChocoMilk	**$30**

ALL DRINKS ARE MADE WITH NATURAL FRUITS

COCKTAILS

Classic Margarita	**$70**
Mango Margarita	**$80**
Strawberry Margarita	**$80**
Jalapeño Margarita	**$80**

For premium tequilas add:

Tradicional	**$25**
Don Julio	**$45**
Herradura	**$45**

SHOTS:

Tradicional / Azul	**$75**
Don julio/ Herradura	**$85**
Mezcal The premium	**$100**
Mezcal the good one	**$80**
House Tequila from the barrel	**$100**
Cuba libre	**$70**
Cuba libre Ron añejo	**$90**
Vodka *Tonic/ orange/ pineapple*	**$70**
With Absolut.	**$80**
Whisky red label	**$75**
Whisky black label	**$90**
Red bull	**$45**
Gin and tonic	**$70**
Piña Colada	**$70**
Bloody Mary	**$70**
Michelada	**$60**
Daiquiri	**$80**
Daiquiri *Strawberry or Mango*	**$85**
White Russian	**$75**

DIGESTIVE

liqueur 43	**$90**
Kahlúa	**$90**
Baileys	**$90**
Brandy	**$90**
Turn into carajillo	**+$10**

SERVICIO A DOMICILIO

Tel.327 219 40 37

Av. Chacalilla Lote N°3

Aun costado de la Plaza Principal

RESERVACIONES

Cel: 327 103 0065

www.chacmoolcafe.com

casa cusí

LUGAR DE SUEÑOS

Chacala Villas

CASA CANARIAS

Agente de Rentas y Bienes Raíces

Real Estate and Rental Agent

www.chacalavillas.com