



WE ARE
Open

EST
2019



Chilate

LA BEBIDA DE LA CASA

El Chilate es una bebida tradicional de Ayutla de los Libres, Guerrero, elaborada a base de cacao. Su preparación conserva un ritual artesanal: se tuesta el cacao, se remoja el arroz y se muele junto con canela, piloncillo y agua. Finalmente, se sirve frío con hielo, espumoso y refrescante, vertiéndolo desde lo alto —hasta 80 centímetros— para lograr su característica espuma.

La historia cuenta que, en la época prehispánica, las bebidas de cacao eran consideradas oro líquido.

✦ ¡Te invitamos a disfrutar nuestro oro líquido!



745-127-4301

Nuevo México 120, Sector Sacramento,
Amecameca, Estado de México



Chilateria

ENTRADAS

Papas a la francesa 350 gr | 700 gr \$90 | \$165
Sazonadas con lemon peper y especias.

Papas gajo 350 gr | 700 gr \$95 | \$175
Salpimentadas en especias.

Salchipulos \$110
Papas a la francesa con salchichas fritas en forma de pulpos.

Palomipapas \$120
Palomitas de pollo con papas a la francesa.

Mini salchichas \$140
Salchicha botonera sazonada acompañada con aderezo ranch.

Papas rancheras \$160
Papas a la francesa, queso amarillo, chorizo artesanal y jalapeños.

Papas chilateria 🇲🇽 \$170
Papas a la francesa con birria de res, guacamole y verdura.

Chiken papas \$230
Papas a la francesa, milanesa de pollo troceada y aderezo chipotle.

Cono triple \$230
Papas a la francesa, papas gajo y palomitas de pollo.

Nachos con arrachera \$230
Nachos con tiras de arrachera y guacamole.

Chicharrón con guacamole \$240
Chicharrones de cerdo carnudos acompañados de guacamole.

BIRRIA (RES)

Marubirria \$110
Pasta instantánea, birria y verdura.

Gringa de birria \$125
Tortilla de harina, birria y queso mozzarella. Se acompaña con consomé.

Empanadas \$135
De harina, birria, queso mozzarella y verdura. Se acompaña con consomé.

Birriaquiles \$150
Totopos en salsa, frijoles, crema, queso, birria y verdura.

Quesabirrias 🇲🇽 \$150
Tortilla de harina chica, birria, queso mozzarella y consomé.

Quesajumbo \$150
Tortilla de harina burrera, birria, queso mozzarella y consomé.

Birria "estilo guerrerense" \$160
Carne de res en consomé, tortillas, verduras y salsas.

Pizzabirria Mdn. | Gde. \$200 | \$320
Pomodoro, queso mozzarella, birria y verdura.

PIZZAS EXÓTICAS

Pizza de chapulines Gde. \$320
Salsa pomodoro, queso mozzarella y chapulines.

Pizza de hormiga chicatana Gde. \$330
Salsa pomodoro, queso mozzarella y chicatanas.

HOT-DOGS

Hawaiano \$100
Salchicha, jamón, tocino, piña, queso gratinado y lechuga.

Smash 🇲🇽 \$115
Salchicha, tocino, aderezo chipotle y papas a la francesa con queso amarillo.

HAMBURGUESAS

| | |
|--|--|
| <p>Clásica \$120 Carne, jamón, tocino, queso amarillo, quesoillo, pepinillos, lechuga, jitomate, cebolla y mayonesa.</p> <p>Hawahiana \$150 Carne, jamón, queso amarillo, quesoillo, salchicha, piña, tocino y lechuga.</p> <p>Crunch \$150 Milanesa de pollo, jamón, lechuga, queso manchego, cebolla caramelizada y BBQ.</p> <p>Ranchera \$150 Carne, jamón, queso amarillo, quesoillo, tocino, salchicha asadera y aderezo de chipotle.</p> | <p>Pastor \$150 Carne al pastor, quesoillo, piña asada, cebolla morada y cilantro.</p> <p>Arrachera \$160 Arrachera, queso gouda, manchego, parmesano, arúgula, cebolla caramelizada y salsa de guacamole.</p> <p>De birria \$160 Carne, birria de res, mayonesa, quesoillo, cebolla y cilantro.</p> <p>Smash 🇲🇽 \$160 Carne, queso amarillo, manchego, tocino, cebolla caramelizada, aderezo y papas a la francesa con queso.</p> |
|--|--|

POSTRES POSTRES POSTRES

| | |
|--|---|
| <p>Mezcalita cremosa \$80 Bolas de helado de crema de leche, bañadas con chocolate líquido y mezcal natural.</p> <p>Banana split \$85 Plátano, acompañado de 3 bolas de helado de crema de leche, chocolate líquido y crema batida.</p> <p>Chimichangas \$90 Rollitos de harina, rellenos de arroz con leche, glaseados con azúcar, canela y lechera.</p> <p>Plátanos fritos \$95 Fritos en aceite, con azúcar y lechera, acompañados con helado de crema de leche.</p> <p>Pastel de elote 🇲🇽 \$100 Rebanada de cremoso pastel de elote, con un delicado toque de mezcal ahumado.</p> | <p>Waffles Crepas Waffles de harina de trigo dorados en mantequilla, con ingredientes a elegir:</p> <p>Dos ingredientes \$120 Tres ingredientes \$140 Cuatro ingredientes \$160</p> <p>Ingredientes base:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nutella • Mermelada fresa • Queso philadelphia <p>Ingredientes secundarios:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Durazno • Fresa • Kiwi • Plátano <p>Complementos sin costo adicional:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lechera • Miel de maple • Chocolate líquido • Cajeta <p>Complementos con costo adicional: \$30</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kinder bueno • Kinder delice • Hershey's • M&M's |
|--|---|

BEBIDAS SIN ALCOHOL

| | | | |
|--|-------------|---|--------------|
| Boing Fresa, mango, manzana, guayaba y uva. | \$45 | Rusa Jugo de naranja, refresco de toronja, limón, sal, piña, chamoy y tajín. | \$85 |
| Refrescos y agua mineral Familia Coca-Cola y Jarritos. | \$50 | Sangría preparada Sangría, sal, limón, tamarindo, chamoy, escarchado de tamarindo y miguelito. | \$85 |
| Agua fresca de sabor ½ Lt 1Lt Base frutal y base láctea. | \$55 \$95 | Ginger de frutos rojos Ginger, frutos rojos, jugo de arándano y agua gasificada. | \$85 |
| Bebida energizante | \$55 | Frappé de chilate Chilate, leche y crema batida. | \$90 |
| Chilate 🍷 Cacao, piloncillo, arroz y canela. Bebida clásica de la casa. | \$80 | Piñada cremosa Crema de coco, jugo de piña y leche condensada. | \$90 |
| Naranjada (mineral o natural) | \$70 | Mojito virgen Frappé Clásico, frutos rojos, piña, mango, maracuyá, mora azul, pepino o fresa. | \$95 \$110 |
| Limonada (mineral o natural) Limón, piña, pepino, maracuyá, mango, tamarindo, lavanda o fresa. | \$75 | | |
| Nonito Refresco de lima, concentrado de mora, limón y sal. | \$75 | | |

CERVEZA ARTESANAL

| | |
|--|-------|
| Chilatería: Porter. 🍷 | \$140 |
| Agua mala: sirena pilsner. | \$120 |
| Tigre: blonde ale. | \$120 |
| Vieja: amber lager. | \$120 |
| Santa Sabina: stout de olla. | \$140 |
| Rosalía: fruit beer. | \$140 |
| Tecuaní: amber lager. | \$140 |
| Diablos: amber ale. | \$140 |
| Tlakos: chilate stout. | \$195 |
| Cerveza de temporada: Pregunta la disponibilidad. | |

INDUSTRIAL

| | |
|---|------|
| Corona, Indio, León, Pacífico, Victoria y XX L. | \$55 |
| Estella, Heineken, Modelo Especial, Negra Modelo y Ultra. | \$65 |
| Bohemia Cristal, Bohemia Vienna, Bohemia Pilsner y Noche Buena. | \$70 |

MICHELADAS

| | |
|--|--------------|
| Clásica Med. Gde. 🍷 | \$70 \$120 |
| Salsas, limón, sal, escarchado de tamarindo y ajonjolí caramelizado. | |
| Carimiche | \$110 |
| Caribe cooler, sal, limón, tamarindo, chamoy, escarchado de tamarindo y miguelito. | |
| Chelada | \$105 |
| Limón y sal. | |
| Clamatada | \$120 |
| Clamato, limón y sal. | |
| Cubana | \$125 |
| Salsa inglesa, maggie, tabasco, limón y sal. | |
| Miche de sabor | \$130 |
| Néctar frutal de: tamarindo, mango, fresa, mora, naranja o tropical. | |

Ordena fácil, recoge rápido
Tu pedido te espera con nuestro Pick-Up.

📞 745-127-4301



MIXOLOGÍA Y COCTELERÍA *con alcohol*

WE ARE
Open

EST
2019

CON MEZCAL

| | |
|--|---------------|
| Xocolatl | \$100 |
| Bebida caliente de siete chocolates fundidos, con toque de mezcal. | |
| Chimezcal | \$120 |
| Chilate y mezcal. | |
| Cosmokiwi | \$135 |
| Kiwi macerado, limón, naranja, hierba buena y ginger. | |
| Orgasmo | \$135 |
| Baileys, licor de café, leche evaporada y canela. | |
| Amatista | \$145 |
| Frutos rojos macerados, jugo de arándano, ginger y romero ahumado. | |
| Beso ardiente | \$150 |
| Piña troceada, jugo de limón, tajín y refresco de toronja. | |
| Chilatería especial 🍷 | \$150 |
| Jamaica líquida, miel de agave, agua mineral y secretos. | |
| Sky berry | \$160 |
| Frutos rojos troceados, jugo de arándano y sky de arándano. | |
| Clericot ahumado 1lt. 2lt. | \$220 \$320 |
| Vino tinto, mix de frutas, sangría y toqué de mezcal. | |

CON TEQUILA

| | |
|---|-------|
| Paloma | \$110 |
| Jugo de toronja, refresco de toronja, limón y sal. | |
| Cantarito | \$120 |
| Jugo de naranja, refresco de toronja, naranja, limón y sal. | |
| Paloma fresca 🍷 | \$125 |
| Fresas, tajín, ginger y refresco de toronja. | |

CON RON

| | |
|--|-------------|
| Cuba libre | \$110 |
| Jugo de limón, agua mineral y toque de Coca-cola. | |
| Piña colada | \$110 |
| Jugo de piña, crema de coco, piña y coco rallado. | |
| Perro vicio | \$110 |
| Crema de coco, jugo de piña, leche condensada y canela. | |
| Desamor | \$120 |
| Fresa troceada, hierba buena, azúcar y ginger ale. | |
| Pantera rosa | \$120 |
| Jugo de piña, granadina y leche condensada. | |
| Mojito Mojito Frappé 🍷 | \$120 135 |
| Clásico, frutos rojos, fresa, pepino, maracuyá, mango o mora azul. | |

CON VODKA

| | |
|---|-------|
| Llámame Lola | \$105 |
| Bebida fresa-kiwi, limón y tajín. | |
| Pitufo | \$110 |
| Curacao, limón y refresco de lima. | |
| Peceras de sabores 🍷 | \$130 |
| Frutos rojos, pepino, fresa, mora azul y lavanda. | |
| Vodka tonic | \$130 |
| Limón eureka y agua tónica. | |
| Submarino | \$140 |
| Sky Blue, mora azul y moras. | |

CON WISKY

| | |
|-----------------------------------|-------|
| En las rocas: Buchanan's | \$130 |
| Jack Daniel's J. D. Honey | \$140 |
| Johnnie Walker | \$150 |
| Lechero | \$135 |
| Café, baileys y leche condensada. | |

CON GINEBRA

| | | | |
|-------------------------------------|-------|---|-------|
| Gin tonic | \$145 | Gin de frutos rojos 🍷 | \$150 |
| Limón eureka, agua tónica y romero. | | Limón eureka, frutos rojos macerados y agua tónica. | |

Cada onza equivale a 29.58 ml. Toda nuestra mixología y coctelería se sirve con 58 ml de destilado | Las bebidas energéticas o conocidas como energizantes no se deberán mezclar o consumir junto con bebidas alcohólicas | La mezcla de bebidas energéticas con alcohol es responsabilidad del consumidor.

COMERCIAL

SHOT:

- 400 Conejos Joven \$85
- Ojo de Tigre Espadín \$85
- Amarás Espadín \$120
- Monte Lobos Espadín \$120
- 400 Conejos Cristalino \$120
- 400 Conejos Espadín \$120
- Amarás Ensamble \$140
- Danzantes J. Espadín \$160

BOTELLA:

- 400 Conejos J. \$1,000
- Ojo de Tigre E. \$1,000
- Amarás E. \$1,100
- Monte Lobos E. \$1,300
- 400 Conejos C. \$1,300
- 400 Conejos E. \$1,300
- Amarás E. \$1,400
- Danzantes J. E. \$1,500

Cupreata

SHOT | BOTLL.

| | |
|--------------------|--------------|
| Frutal (sabores) | \$40 \$300 |
| Crema (sabores) | \$45 \$350 |
| Curado (sabores) | \$45 \$380 |
| Joven | \$55 \$550 |
| Espadín | \$60 \$600 |
| Cupreata Reposado | \$60 \$600 |
| Cacao | \$65 \$650 |
| Alacrán | \$65 \$650 |
| Pechuga | \$75 \$750 |
| Avispa | \$75 \$750 |
| Capón | \$75 \$750 |
| Mexicano Silvestre | \$75 \$750 |

TABLAS DE SHOTS SABORES

12 sabores \$290
5 sabores \$170



CARTA DE SABORES
¡Escanéala!

COMPLEMENTOS

MARIDAJE:

- Chapulines \$80
- Hormigas Chicatanas \$80
- Gusanos Maguey \$90

SALES:

- Chapulín \$25
- Chicatana \$25
- Gusano \$25
- Jamica \$25
- Mango \$25
- Naranja \$25
- Jamaica y chicatana \$50
- Mango y chapulín \$50
- Naranja y gusano \$50

PARA SERVIRLO:

- Jícara guaje 2 oz \$50
- Shot tigre 2 oz \$80
- Botella tigre (vacía) \$300

MENSAJE DE LA GERENCIA

ESTIMADO CLIENTE:

En este establecimiento no utilizamos notas de remisión ni comandas de imprenta. **Tu cuenta de consumo debe ser entregada mediante ticket oficial del sistema**, impreso en papel térmico. Si no recibes tu ticket oficial, te pedimos reportarlo de inmediato al siguiente WhatsApp:

TU CONSUMO SERÁ GRATUITO.



En Chilateria la propina es opcional, no obligatoria.


MEDIOS DE PAGO:

Recibimos **pagos en efectivo y tarjetas bancarias** aceptadas por terminal de los bancos **Santander** y **BBVA**, a nombre de: La Casona Gastronómica Sin Culpas SA de CV.

Si el personal te dice que **la terminal no funciona, no hay sistema, o te solicita transferencias a cuentas personales**, repórtalo en ese momento al WhatsApp del código QR:

TU CONSUMO SERÁ GRATUITO

POR FAVOR, AYÚDANOS A MEJORAR. Para cualquier queja, comentario o sugerencia escríbenos al correo electrónico:
administrador@lacionagastronomica.mx

| | |
|--|----------|
| CHILATERÍA LA CASONA GASTRONÓMICA SIN CULPAS RFC: CGS230808FS4 | |
| LUGAR EXPEDICIÓN: AMECAMECA, MÉXICO, CP 56900 | |
| TELÉFONO: 7451274301 | |
| ===== | |
| MESA:MESA2 MESERO:EMILIANO PERSONAS:3 ORDEN:4 FOLIO:745 01/08/2025 06:04:04 PM 01/08/2025 07:45:34 PM CAJERO: CHILATERÍA | |
| ===== | |
| CANT. DESCRIP. | IMPORTE |
| 1 CONO TRIPLE | \$195.00 |
| 1 CHILATE | \$70.00 |
| 1 NONITO | \$75.00 |
| 2 QUESABIRRIAS | \$280.00 |
| 1 HAMBURGUESA SMASH | \$150.00 |
| 1 PASTEL DE ELOTE | \$90 |
| 1 MICHELADA CLÁSICA GDE. | \$110 |
| ===== | |
| TOTAL: | \$970.00 |
| SON: NOVECIENTOS SETENTA PESOS 00/100 M.N. | |
| SUBTOTAL: \$836.21 IVA: \$133.79 | |
| PROPINA NO INCLUIDA | |
| ESTE DOCUMENTO NO ES COMPROBANTE FISCAL. PARA SOLICITAR FACTURA, ESCANEA EL CÓDIGO Y ENVÍA TUS DATOS FISCALES. | |
|  | |