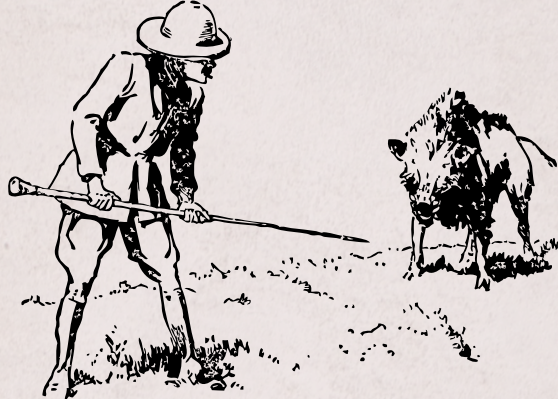


MENÚ

DESAYUNOS



DEL CASCARÓN

HUEVOS A LA MEXICANA	\$140
3 HUEVOS CON PICO DE GALLO	
HUEVOS RANCHEROS	\$160
2 HUEVOS ESTRELLADOS CON SALSA ROJA (.150 ML.)	
HUEVOS DIVORCIADOS	\$160
2 HUEVOS ESTRELLADOS CON SALSA ROJA Y VERDE (150ML)	
HUEVOS DE LA FINCA	\$160
3 HUEVOS REVUELTOS CON JAMON (.100GR.) O CON CHORIZO (.100GR.) Y FRIJOLES REFritos CON QUESO PANELA FRESCO	
APORREADO	\$165
3 HUEVOS REVUELTOS EN SALSA ROJA CON CECINA (.80 GR.)	
HUEVOS CON TOCINO	\$150
2 HUEVOS ESTRELLADOS CON } TOCINO (.50GR.)	

¡BUEN DIA!

PLATO DE FRUTAS (200GR)	\$105
SANDIA,PAPAYA,MELON, FRESA Y GRANOLA	
BOWL DE FRUTOS (100GR)	\$115
YOGURT CON FRESAS, FRAMBUESA Y BLUE BERRY	
DEL COMAL	
QUESADILLAS	\$75
ELIGE DE FLOR, QUESO, CUITLACOCHÉ, CHICHARRON O CHAMPIÑONES.	
SOPES (3 PIEZAS)	\$70
CON FRIJOLES Y QUESO PANELA FRESCO	
MINI GORDITAS	\$115
3 MINI GORDITAS DE CHICHARRÓN CON JABALÍ (60 GR C/U)	
TLACOYOS	\$50
1 TLACOYO DE FRIJOL O HABAS, CON NOPALITOS.	

LOS FAVORITOS

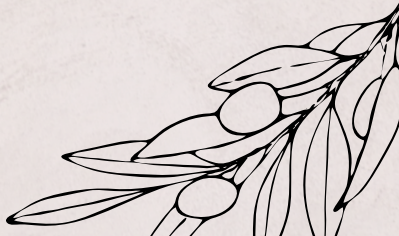
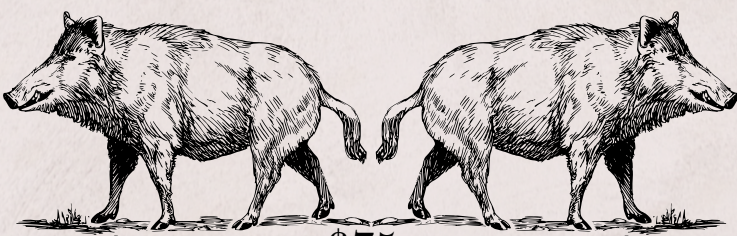
CHILAQUILES 100 GR.	\$150
VERDES O ROJOS, CON 2 HUEVOS, CRÉMA, QUESO Y CEBOLLA.	
AGREGA 100 GR.	\$210
PONLE A T PLATO POLLO O JABALÍ O ARRACHERA.	
ENCHILADAS	\$165
VERDES O ROJAS RELLENAS DE POLLO (.120GR.)	
ENFRIJOLADAS VERACRUZANAS	\$160
RELLENAS DE 3 HUEVOS A LA MEXICANA, CON CREMA, CHORIZO Y QUESO FRESCO	
SUIZAS	\$185
3 PIEZAS, EN SALSA SUIZA GRATINADAS, RELLENAS DE POLLO (180GR.)	
BIRRIA DE RES	\$140
ACOMPAÑADA DE 3 MINI TACOS DORADOS	

LOS CONSENTIDOS DEL CHEF

HUEVOS JABALÍ	\$185	HUEVOS COBIJADOS	\$150
2 HUEVOS,UNA CAMA DE ESPINACAS A LA CREMA,CON JABALI(.80 GR.) ENCIMA.		2 HUEVOS DENTRO DE UNA TORTILLA HECHA A MANO BAÑADOS EN SALSA ROJA Y GRATINADOS	
HUEVOS ROTOS	\$165	HUEVOS TIRADOS	\$160
2 HUEVOS ESTRELLADOS CON PAPA CONFITADA Y JABALÍ (100 GR.)		3 HUEVOS REVUELTOS CON FRIJOLES, CHILE, CEBOLLA Y JITOMATE, ACOMPAÑADOS DE QUESO PANELA FRESCO Y PLATANO MACHO.	
HUEVOS A LA CAZUELA	\$170	HUEVOS MOTULEÑOS	\$160
2 HUEVOS AHOGADOS EN SALSA DE LA CASA CON QUESO Y TOCINO		2 HUEVOS ESTRELLADOS BAÑADOS EN SALSA ROJA CON CHICHAROS Y ZANAHORIAS, QUESO, AGUACATE Y PLATANO MACHO FRITO.	
HUEVOS NORTEADOS	\$170	HOT CAKES	\$160
3 HUEVOS REVUELTOS EN SALSA TATEMADA CON MACHACA DE JABALÍ (100GR.)		3 PIEZAS CON COMPOTA DE FRUTOS ROJOS	
MOLLETES	\$135		
AGREGA PROTEINA POR	\$65		

EXTRAS

CHILES TOREADOS	\$65
FRIJOLES CHARROS	\$100
FRIJOLES PUERCOS	\$110
12 TORTILLAS HECHAS A MANO	\$60
NOPALES ENCURTIDOS	\$65
CONVIERTE TU DESAYUNO EN PAQUETE POR \$65	
INCLUYE:	
1 CAFE AMERICANO	
1 JUGO DE NARANJA O FRUTA (80 GR.)	



MENÚ

COMIDAS Y CENAS



ENTRADAS

ESQUITES \$90

RECETA ESPECIAL DE LA CASA (200 GR.)

CON TUETANO POR \$40

SOPES CON TUETANO \$270

3 SOPES DEBAJO DE LOS TUETANOS CON ESQUITE Y SALSA DE GUACAMOLE

TUETANOS ASADOS \$280

3 PIEZAS ASADOS CON CHIMICHURRI, CON HONGOS ROSTIZADOS

PAPAS DIABLO \$90

PAPAS CAMBRAY AL AJILLO (150 GR.)

SOPES DE TIERRITAS \$90

3 SOPES CON ACIENTO DE JABALÍ Y QUESO

GUACAMOLE \$140

AGUACATE FRESCO CON TOTOPO Y CHICHARRÓN PIDELO TAMBIEN PICOSO

GUACAMOLE CON CHAPULIN \$260

AGUACATE FRESCO CON CHAPULINES

TOSTADAS DE ATÚN \$185

3 PIEZAS MARINADAS AL MEZCAL

DEL COMAL

QUESADILLAS \$75

ELIGE DE FLOR, QUESO, CUITLACOCHÉ, CHICHARRÓN O CHAMPIÑONES.

SOPES (3 PIEZAS) \$70

CON FRIJOLES Y QUESO PANELA FRESCO

MINI GORDITAS \$115

3 MINI GORDITAS DE CHICHARRÓN CON JABALÍ (60 GR C/U)

TLACOYOS \$50

1 TLACOYO DE FRIJOL O HABAS, CON NOPALITOS.

12 TORTILLAS HECHAS A MANO \$60

NOPALES ENCURTIDOS \$65

SOPAS

SOPA DE HONGOS \$110

CON CHAMPIÑONES, SETAS Y EPAZOTE

SOPA DE SETAS \$110

SETAS EN CALDILLO ROJO DE CHIPOTLE CON POLLO

CONSOME DE POLLO \$90

CON VERDURAS, ARROZ, POLLO Y JARDIN

FIDEO SECO \$100

EN ADOBO CON AGUACATE Y HUEVO DE CODORNIZ

SOPA DE FIDEO \$90

FIDEO CON POLLO

BIRRIA DE RES \$140

ACOMPAÑADA DE 3 MINI TACOS DORADOS

SOPA DE TORTILLA \$110

TRADICIONAL CON QUESO PANELA, AGUACATE, CHILE ANCHO Y TORTILLA

ENSALADAS

MELLA \$185

MANZANA, QUESO DE CABRA Y NUEZ (150GR.)

MAPLE \$160

CON FRESAS Y QUESO AZUL (150GR.)

CESAR CLASICA \$150

CAPRESSE \$190

MOZARELLA FRESCO Y PESTO DE PISTACHE Y VINAGRE

ESPECIALIDADES

QUESO ASADO \$180

QUESO ASADO CON CHILE Y EPAZOTE

FLAUTAS \$170

3 FLAUTAS DE JABALÍ

CHAMORRO \$260

CHAMORRO EN ADOBO

COSTILLAR DE JABALÍ \$230

SALMÓN \$290

SALMON A LA PARRILLA 250 GR. CON VERDURAS Y ESPARRAGOS.

ARRACHERA \$290

250 GR. ACOMPAÑADA DE PAPA HORNO

LA PARRILLA

TACO DE JABALÍ \$70

TACO DE POLLO \$60

TACO DE CHORIZO ARGENTINO \$65

TACO DE ARRACHERA \$75

TACO DE CECINA \$65

TACO DE CHISTORRA \$65

TACO DE ROAST BEEF \$65

TACO DE CHORIZO VERDE \$65

TACO DE CECINA ADOBADA \$50

HAZLO COSTRA DE QUESO POR

*TODOS NUESTROS TACOS SON DE 90GR. DE PROTEINA PESADA EN CRUDO.

TACO DE CAMARÓN \$90

CON QUESO Y PIÑA EN TORTILLA DE HARINA

TACO DE PESCADO \$85

PESCADO REBOSADO CON MAYOCHIPOTLE Y COL

TACOS DE VENADO \$275

VENADO DE NUEVA ZELANDA (150 GR.)

TACOS GOBERNADOR \$280

CON ARRACHERA Y CAMARONES REBOSADOS

COSTRA DE CAMARÓN \$120

UNA COSTRA DE QUESO CON CAMARÓN Y PIÑA

REVOLCADOS \$120

2 TACOS DE JABALÍ REVOLCADOS CON HUEVO Y SALSA ROJA O VERDE

TACO DE ESCAMOLES \$180

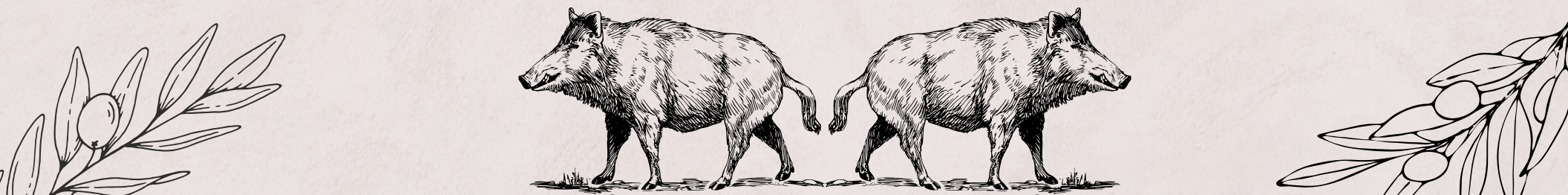
ARRACHERA 1 KG. \$750

JABALÍ 1 KG. \$750

PARRILLADA \$850

1 KG. DE NUESTROS MEJORES ASADOS

*TODOS LOS GRAMAJES SON CONSIDERADOS EN CRUDO.



MENÚ

EL BAR



TRAGOS CLASICOS

CARAJILLO	\$150
GIN DE FRUTOS ROJOS	\$150
GIN CITRUS	\$150
SALMONCITO	\$150
PALOMA TEQUILA	\$115
COSMOPOLITAN	\$110
NEGRONI	\$110
MOJITO	\$120
MOJITO DE SABORES	\$130
PIÑA COLADA	\$110
APEROL SPRITZ	\$130
BLOODY MARY	\$110
TINTO DE VERANO	\$110
CLERICOT	\$120
CALIMOCHO	\$100
SANGRIA CASERA	\$120
MEZCALITA	\$150
MARTINI	\$130
MIMOSAS	\$160

VINOS

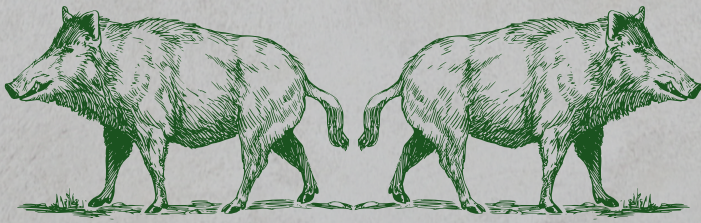
	COPA	BOTELLA
CUNE	\$140	\$650
PROTOS ROBLE	\$150	\$700
TRAPICHE	\$110	\$500
FINCA LAS MORAS	\$140	\$600
MALBEC		
FINCA LAS MORAS	\$130	\$550
SYRAH		
CONCHA Y TORO	\$85	\$400
JARRA DE CLERICOT	\$450	

SIN ALCOHOL

LIMONADA	\$50
NARANJADA	\$50
PIÑADA	\$70
CONGA	\$80
MOCKTALE FRUTOS ROJOS	\$90
MOCKTALE PEPINO Y LIMON	\$90
JARRA DE LIMONADA	\$160
JARRA DE NARANJADA	\$160
JARRA DE MOCKTALE	\$250
REFRESCOS	\$42
CLAMATO PREPARADO	\$80
SUERO	\$60

ETIQUETAS

		COPA	BOTELLA
BRANDY			
TORRES 10	700 ML.	\$100	\$950
GIN			
BEEFEATER	750 ML.	\$140	\$1,300
VODKA			
ABSOLUT AZUL	750 ML.	\$90	\$850
STOLICHNAYA	750 ML	\$95	\$950
MEZCAL			
400 CONEJOS	750 ML.	\$160	\$1,300
ENTRE PIEDRAS	750 ML.	\$120	\$1,200
LICORES			
LICOR DEL 43	N/A	\$115	N/A
BAILEY’S	N/A	\$110	N/A
AMARETO	N/A	\$115	N/A
ANIS	N/A	\$70	N/A
SANBUCA	N/A	\$90	N/A
TEQUILA			
DON JULIO REPOSADO	700 ML.	\$160	\$1,500
DON JULIO 70	700 ML.	\$250	\$2,000
JOSE CUERVO	700 ML.	\$95	\$960
TRADICIONAL			
JOSE CUERVO ESPECIAL	700 ML.	\$90	\$600
MAESTRO DOBEL	700 ML.	\$165	1,800
HORNITOS REPOSADO	1 LT.	\$90	\$1,350
HERRADURA BLANCO	700 ML	\$125	\$1,100
CENTENARIO REPOSADO	950 ML.	\$85	\$1,000
SAUZA BLANCO	700 ML.	\$80	\$680
RON			
BACARDI	750 ML.	\$95	\$650
MATUSALEM	750 ML.	\$90	\$1,000
WHISKY			
JAC DANIEL’S	700 ML.	\$105	\$1,100
JW ETIQUETA ROJA	700 ML.	\$110	\$1,050
JW ETIQUETA NEGRA	700 ML.	\$230	\$2,300
CERVEZAS			
HEINEKEN	325 - 355 ML.		\$65
TECATE	325 - 355 ML.		\$65
AMSTEL ULTRA	325 - 355 ML.		\$65
INDIO	325 - 355 ML.		\$65
BOHEMIA	325 - 355 ML.		\$65
XX LAGUER	325 - 355 ML.		\$65
CON CLAMATO			\$45
TARRO MICHELADO			\$30
TARRO CUBANO			\$35
CERVEZA ARTESANAL			\$90



MENÚ

BEBIDAS CALIENTES Y FRÍAS



BEBIDAS CALIENTES

	M	G
CAFÉ AMERICANO	\$42	\$44
AMERICANO FUERTE	\$48	\$50
EXPRÉS CORTO	\$38	
EXPRÉS CORTADO	\$46	
EXPRÉS DOBLE CORTADO	\$46	
CAFÉ CON LECHE	\$49	\$51
CAFÉ LATTE	\$49	\$51
CARAMEL LATTE	\$52	\$54
CAPUCHINO	\$49	\$51
CAPUCHINO DE SABOR	\$55	\$58
CAPUCHINO FINCA	\$50	\$52
CHOCOLATE	\$49	\$51
CAFÉ VIENÉS	\$54	\$56
LATTE CHAI	\$52	
CHOCOLATE BLANCO	\$53	
VIENÉS BLANCO	\$55	
MATCHA	\$53	
TARO	\$57	
TÉ HERBAL	\$36	
CARGA EXTRA	\$7	
SABORIZANTE EXTRA	\$10	
EXTRA DE LECHE	\$9	
LATA DE CAFE 1KG	\$315	
LATA DE CAFE 500GR	\$160	
CAMBIO DE LECHE A DESLACTOSADA	\$3	
SOYA	\$7	
ALMENDRA	\$10	



BEBIDAS FRÍAS

MALTEADAS	\$61
TÉ HELADO	\$41
CHOCOLATE	\$48
CAPUCHINO	\$57
CAPUCHINO PREPARADO	\$64
MOKA	\$53
FRAPÉ FINCA	\$62
FRAPÉ	\$68
COOKIES & CREAM	
FRAPÉ FINCA DE SABORES	\$76
FRAPÉ TARO	\$71
FRAPÉ MATCHA	\$71
SMOOTHIES	\$64
EXTRA DE CREMA BATIDA	\$11

POSTRES

FLAN DE CARAMELO	\$80
JERICALLAS	\$65
REBANADA DE PASTEL	\$90
FRESAS CON CREMA 500GR	\$120
ARROZ CON LECHE	\$45
PAN DULCE MIXTO	\$28

