

MENU



DESAYUNOS

DEL CASCARÓN

HUEVOS A LA MEXICANA 3 piezas de huevo con pico de gallo.	\$120
HUEVOS RANCHEROS 2 huevos estrellados con salsa roja (150 ML.)	\$140
HUEVOS DIVORCIADOS 2 huevos estrellados con salsa verde y roja (150 ML.)	\$140
HUEVOS AL GUSTO 3 huevos, pídelos como quieras, revueltos, estrellados, omelette, con 3 ingredientes a elegir (50 GR. de cada uno).	\$170

! BUEN DÍA !

PLATO DE FRUTAS MIXTO (200 GR.) Con piña, papaya, melon, fresa, frutos rojos y yogurt.	\$90
COPA DE FRUTOS ROJOS (100 GR.) Muy Fresca con fresa, frambuesa y blueberry con yogurt.	\$100

CLÁSICOS

CHILAQUILES VERDES O ROJOS (100 GR.) Con salsa muy bien sazonada, cebolla, crema y queso.	\$120
CHILAQUILES CON : Huevo (2 piezas), pollo, jabalí o arrachera (80 gr.)	\$180
ENCHILADAS VERDES O ROJAS 3 piezas rellenas de pollo (120 gr.)	\$145
ENFRIJOLADAS VERACRUZANAS 3 piezas rellenas de huevo a la mexicana.	\$140
ENCHILADAS SUIZAS 3 piezas rellenas de pollo (120 gr.), gratinadas.	\$160

EXTRAS

NOPALES Muy ricos en escabeche (200 gr.)	\$60
CHILES TOREADOS Bien picosos con cebolla (100 gr.)	\$55
CEBOLLITAS CAMBRAY Asaditas y sazonadas (80 gr.)	\$55
FRIJOLES CHARROS (250 GR.) Con tocino y chipotle.	\$90
FRIJOLES PUERCOS (250 GR.) Con queso cotija, aceituna, chile, guisado con jitomate.	\$95
TORTILLAS HECHAS A MANO 12 tortillas calientitas de maíz puro.	\$50

ESPECIALES

HUEVOS JABALÍ 2 piezas de huevo, espinacas a la crema y jabalí (80gr.)	\$160
CHILAQUILES BLANCOS bañados en salsa blanca de habanero con jabalí (80gr.)	\$180
ENCHILADAS BLANCAS bañadas en salsa blanca de habanero con jabalí (80gr.)	\$180
APORREADO 3 huevos revueltos en salsa roja con cecina (80GR.)	\$145
HUEVOS ROTOS CON JABALÍ 2 huevos con papa confitada y jabalí (90GR.)	\$140
TORTILLA DE PATATAS ESPAÑOLA rellena de papa confitada, con jabalí (90GR.)	\$140
HUEVOS A LA CAZUELA 2 huevos ahogados en nuestra salsa especial.	\$145
CHICHARRÓN EN SALSA TATEMADA chicharron en salsa Tatemada acompañado de frijoles.	\$160
HUEVOS NORTEADOS 3 huevos revueltos en salsa Tatemada con machaca de jabalí (80gr.)	\$145

DEL COMAL

QUESADILLAS (1 PIEZA) De flor, champiñones, cuitlacoche, queso y chicharron.	\$65
SOPES SENCILLOS (3 PIEZAS) Con frijoles y queso panela.	\$60
SOPES GRANDES (120 GR.) De pollo, arrachera, jabalí, chistorra, roast beef.	\$145
FLAUTAS DE JABALI (3 PIEZAS) De pecho y costilla muy jugoso y rico.	\$150
MINI GORDITAS (3 PIEZAS) De chicharron con jabalí (60 gr.)	\$100

SÁBADOS Y DOMINGOS \$120
PANCITA Y BIRRIA



Convierte tu desayuno en paquete por **\$55 pesos** más. Incluye un café Americano, un jugo de naranja o fruta (80gr.)



MENU

ENTRADAS



COMIDAS

DE LA PARRILLA

ESQUITES (150 GR.)

Como nunca los has probado.

SOPES CON TUETANO

3 sopos con guacamole y esquites.

TUETANOS AL CARBÓN

3 piezas, con ensalada y tortillas.

PAPAS A LA DIABLA

Papitas cambray al ajillo (100 GR.)

SOPES DE TIERRITAS

3 sopos con achicalada.

SOPES DE PULPO

3 sopos con pulpo adobado.

GUACAMOLE

Aguacate fresco (100 GR.)

GUACAMOLE CON CHAPULINES

Aguacate fresco con chapulines.

PAPAS A LA FRANCESA O GAJO

Con queso cheddar.

NACHOS DON ABEL

Nachos con jabalí (100 GR.)

SOPAS

SOPA DE HONGOS (200 ML.)

Con champiñones y epazote.

SOPA DE QUELITES (200 ML.)

Muy Fresca en caldillo de tomate.

SOPA DE SETAS (200 ML.)

Setas con un toque de chipotle.

CONSOME DE POLLO (200 ML.)

Con verduras frescas y arroz blanco.

FIDEO SECO (100 GR.)

En adobo con aguacate y huevo de codorniz

SOPA DE FIDEO (200 ML.)

Fideo con pollo deshebrado.

BIRRIA DE RES

Acompañada de 3 taquitos dorados.

MAC & CHEESE

Con salsa de queso cheddar.

LO NUEVO

TACOS DE VENADO (3 PIEZAS)

Venado de Nueva Zelanda (150gr.)

TACO DE MARLÍN (1 PIEZA)

Adobado super rico.

SALMÓN A LA PARRILLA (250 GR.)

Acompañado de verduras y espárragos dulces.

PESCA DEL DÍA A LA PARRILLA

Acompañado de pure y verduras.

ARRACHERA (250 GR.)

Arrachera premium acompañada de papas.

TOSTADAS DE ATÚN (150 GR.)

marinado al mezcal con mayonesa y perejil frito.

TACO DE PESCADO (1 PIEZA)

Pescado rebosado con mayonesa de chipotle y col morada.

TACO DE CAMARON (1 PIEZA)

Con queso y piña en tortilla de harina.

HAMBURGUESA VEGETARIANA

Con tenders de setas, y pan de papa.

SAMPLER DE HAMBURGUESAS

Tres mini hamburguesas, jabalí, arrachera y venado.

\$80

\$240

\$250

\$80

\$80

\$245

\$125

\$245

\$125

\$195

\$95

\$95

\$95

\$75

\$90

\$80

\$120

\$100

\$240

\$80

\$250

\$280

\$250

\$160

\$75

\$80

\$180

\$240

TACO DE JABALÍ

Taco de pecho y costillar (90 GR.)

TACO DE POLLO

Pechuga de pollo (90 GR.)

TACO DE CHORIZO ARGENTINO

Delicioso chorizo condimentado (90 GR.)

TACO DE ARRACHERA

Marinada y muy suave (90 GR.)

TACO DE CECINA

Cecina asada muy rica (90 GR.)

TACO DE CHISTORRA

Muy bien condimentada (90 GR.)

TACOS GOBERNADOR

Con arrachera y camarón (120 GR.)

TACOS DE PULPO

De pulpo en adobo (100 GR.)

TACO DE ROAST BEEF

Muy rico y suave (90 GR.)

AGREGA QUESO A TUS TACOS

Agrega queso Oaxaca (80 GR.)

1 KG. DE ARRACHERA

Muy suave y bien marinada.

PARRILLADA DON ABEL

1 kg. De nuestros mejores asados.

1 KG. DE JABALÍ

De pecho y costilla muy jugoso y rico.

COSTILLAS DE JABALÍ

Pueden ser BBQ o naturales. (4 PIEZAS)

QUESO FUNDIDO

muy bueno con tortillas de harina (250 GR.)

QUESO FRESCO ASADO

Queso con chile y epazote, con tortillas (1 PIEZA)

CHAMORRO DE CERDO

En adobo muy jugoso (1pz.)

TABLA DE CARNES DON ABEL

Lo mejor de nuestros asados con queso Asadero.

TODOS NUESTROS GRAMAJES ESTÁN CONSIDERADOS EN CRUDO*

DEL COMAL

QUESADILLAS (1 PIEZA)

De flor, champiñones, cuitlacoche, queso y chicharron.

SOPES SENCILLOS (3 PIEZAS)

Con frijoles y queso panela.

SOPES GRANDES (120 GR.)

De pollo, arrachera, jabalí, chistorra, roast beef.

FLAUTAS DE JABALI (3 PIEZAS)

De pecho y costilla muy jugoso y rico.

MINI GORDITAS (3 PIEZAS)

De chicharron con jabalí (60 GR.)

ENSALADAS

MELA (150 GR.)

Con manzana, queso de cabra y nuez.

MAPLE (150 GR.)

Con fresas y queso azul.

CESAR (150 GR.)

Con queso parmesano en laminas.

CAPRESE (200 GR.)

Con queso mozzarella fresco.

AGREGA UNA PROTEINA (100 GR.)

Pollo, arrachera, jabalí, camarón.



MENU



FINCA SANTA VERACRUZ
Café de Altura



DELICIAS

BEBIDAS FRIAS

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

BEBIDAS CALIENTES

	M	G
CAFÉ AMERICANO	\$42	\$44
AMERICANO FUERTE	\$48	\$50
EXPRÉS CORTO	\$38	
EXPRÉS CORTADO	\$46	
EXPRÉS DOBLE	\$42	
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
VIENTÉS	\$52	\$54
VIENTÉS BLANCO	\$54	
CHOCOLATE BLANCO	\$52	
TÉ HERBAL	\$35	
LATTE CHAI	\$51	
TARO	\$56	
MATCHA	\$52	
SABORIZANTE EXTRA	\$10	
EXTRA DE LECHE	\$8	
LATA DE CAFE 1 KG.	\$315	
RACK DE CAFE 500 GR.	\$160	
CAMBIO DE LECHE DESLACTOSADA	\$3	
SOYA	\$7	
ALMENDRA	\$10	

POSTRES

FLAN DE CARAMELO (120 GR.)	\$70
JERICALLAS (120 GR.)	\$60
JERICALLAS DE CHOCOLATE (120 GR.)	\$65
REBANADA DE PASTEL (1 PIEZA)	\$80
FRESAS CON CREMA (400 GR.)	\$120
ARROZ CON LECHE (150 GR.)	\$40
PAN DULCE MIXTO	\$25



MENU

VINO TINTO

	BOTELLA	COPA
CASA MADERO SYRAH	\$900	N/A
CASA MADERO 3V	\$900	N/A
MÁRQUES DE RISCAL	\$1,500	N/A
CUNE	\$600	\$100
PROTOS ROBLET	\$800	\$140
TRAPICHE	\$380	\$80
FINCA LAS MORAS MALBEC	\$600	\$100
FINCA LAS MORAS SYRAH	\$380	\$80

VINO BLANCO

	BOTELLA	COPA
CASA MADERO V	\$650	\$108
MÁRQUES DE RISCAL	\$750	\$125
DIAMANTE	\$600	\$100
CUNE	\$650	\$120

ESPUMOSOS

	BOTELLA	COPA
MOËT IMPERIAL	\$3,000	N/A
CINZANO PRO - SPRITZ	\$500	\$90

CERVEZAS

HEINEKEN	325 - 355 ML.	\$60
TECATE	325 - 355 ML.	\$60
AMSTEL ULTRA	325 - 355 ML.	\$60
INDIO	325 - 355 ML.	\$60
BOHEMIA	325 - 355 ML.	\$60
XX LAGUER	325 - 355 ML.	\$60
CON CLAMATO	325 - 355 ML.	\$50
TARRO MICHELADO		\$20
TARRO CUBANO		\$25
CERVECERIA MINERVA		\$90
JABALÍ		\$90
TEMPUS		\$90

CLASICOS

CARAJILLO		\$135
CARAJILLO RUM CHATA		\$110
SALMONCITO GIN+TORONJA		\$135
GIN RED GIN +FRUTOS ROJOS		\$135
GIN CITRUS GIN+CITRICOS		\$135
PALOMA TEQUILA+SODA DE TORONJA		\$80
COSMOPOLITAN VODKA+ARANDANO		\$90
MOJITO RON+AZUCAR+LIMON+SODA		\$90
MOJITO DE SABORES		\$110
PIÑA COLADA		\$90
APEROL SPRITZ APEROL+ESPUMOSO		\$110
MARTINI GIN+VERMOUTH		\$100
NEGRONI GIN+VERMOUTH+CAMPARI		\$100
LONG ISLAND ICED TEA GIN+VODKA+RON		\$110
BLOODY MARY VODKA+TOMATE+LIMON		\$90
LOS 7 ENANOS SHOTS		\$110
DESARMADOR VODKA+JUGO		\$90
TINTO DE VERANO VINO+LIMON+SODA		\$90
CLERICOT VINO+FRUTA		\$100
CALIMOCHO VINO+SODA		\$80
SANGRIA CASERA		\$90



DEL BAR

ETIQUETAS

	BOTELLA	COPA
• BRANDY		
TORRES 10	700 ML.	\$800 \$85
• COGNAC		
HENNESSY V.S.	700 ML.	\$2,000 \$180
MARTELL V.S.	700 ML.	\$1,300 \$154
• GIN		
BEEFEATER	750 ML.	\$1,000 \$135
TANQUERAY	750 ML.	\$1,100 \$145
BOMBAY	750 ML.	\$1,100 \$145
HENDRIX	750 ML.	\$2,000 \$220
• VODKA		
ABSOLUT AZUL	750 ML.	\$700 \$77
GREY GOOSE	750 ML.	\$1,800 \$154
STOLICHNAYA	750 ML.	\$800 \$85
• MEZCAL		
400 CONEJOS	750 ML.	\$900 \$154
MALA IDEA ESPADÍN	750 ML.	\$1,400 \$140
MALA IDEA ENSAMBLE	750 ML.	\$2,400 \$240
MALA IDEA AÑEJO	750 ML.	\$2,300 \$230
MONTELOBOS	750 ML.	\$1,200 \$120
• LICORES		
LICOR DEL 43	N/A	N/A \$110
BAILEY'S	N/A	N/A \$100
• TEQUILAS		
DON JULIO 70	750 ML.	\$2,500 \$250
DON JULIO REPOSADO	750 ML.	\$1,500 \$150
MAESTRO DOBEL	750 ML.	\$1,500 \$150
HORNITOS REPOSADO	750 ML.	\$700 \$80
JOSE CUERVO TRADICIONAL	950 ML.	\$700 \$80
HERRADURA BLANCO	750 ML.	\$1,200 \$120
CENTENARIO	750 ML.	\$800 \$80
SAUZA BLANCO	750 ML.	\$500 \$70
• RON		
BACARDI	750 ML.	\$800 \$80
HAVANA 7	750 ML.	\$900 \$90
MATUSALEM	750 ML.	\$800 \$80
ZACAPA 23	750 ML.	\$2,500 \$250
• WHISKY		
BUCHANAN'S 12	750 ML.	\$1,900 \$190
CHIVAS 12	750 ML.	\$1,700 \$170
JACK DANIEL'S	750 ML.	\$900 \$90
OLD PAR	750 ML.	\$1,500 \$150
MACALLAN 12	750 ML.	\$2,200 \$220
JOHNNIE WALKER RED LABEL	750 ML.	\$800 \$80
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	750 ML.	\$2,000 \$200
• LICORES		
AMARETTO	N/A	N/A \$100
SAMBUCA	N/A	N/A \$70
ANÍS CHINCHON	N/A	N/A \$60

SIN ALCOHOL

LIMONADA	\$40
NARANJADA	\$40
PIÑADA	\$70
CONGA	\$60
MOCKTALE FRUTOS ROJOS	\$85
MOCKTALE PEPINO Y LIMON	\$85
JARRA DE LIMONADA O NARANJADA	\$130
JARRA DE MOCKTALE	\$220
REFRESCOS	\$40
CLAMATO PREPARADO	\$70
SUERO SODA MINERAL+LIMON+SAL	\$45