

## ENTRADAS

FONDUE DE HUITLACOCHÉ- Huitlacoche, ajo, crema y queso gouda. Servido con pan tostado	80
CALAMAR- Aros crujientes de calamar con salsa marinera. También disponibles salteados en mantequilla-limón	85
CAMARONES EN COCO- Con mermelada picante de naranja	92
COCKTAIL DE CAMARON- Camarones, aguacate, pico de gallo en salsa ligera de tomate	75
DEDOS DE POLLO EMPANIZADO- Con salsa de mostaza y miel	75
GUACAMOLE Y TOTOPOS- Preparado al momento de servirlo	58
QUESADILLA DE POLLO- Con pico de gallo, guacamole, crema ácida	58
NACHOS- Frijoles, queso gouda, pico de gallo, crema, guacamole, jalapeños. <b>Agregar pollo...42 o carne molida...45</b>	62
PLATO MIXTO DE ENTRADA- Camarones coco, dedos de pollo, quesadillas, guacamole	125
PLATO DE QUESO Y FRUTA- Quesos brie, parmesano, roquefort, gouda y cabra. Con uvas, nueces y mermelada	120
CALDO DE POLLO- Caldo fresco con arroz blanco, pollo, verduras	60
SOPA DE LENTEJAS- Con jitomate, ajo y hierbas frescas	58
SOPA DE TORTILLA- Tradicional sopa de tortilla con queso gouda, chipotle, aguacate, pollo	60

## HAMBURGUESAS Y SANDWICHES

(Servidos con una guarnición a escoger)

HAMBURGUESA CON QUESO- Gouda, cebolla morada, jitomate, pepinillos, lechuga, pan bollo	118
HAMBURGUESA CAMPESINA- Cebolla caramelizada, mostaza, pepinillos, queso gouda, pan campesino	120
HAMBURGUESA CON TOCINO Y GUACAMOLE- Lechuga, jitomate, cebolla morada, queso gouda, pan bollo	138
B.L.A.S.T. - Tocino, lechuga, aguacate, queso suizo, jitomate en pan campesino	102
SANDWICH DE POLLO- Pechuga, suizo, lechuga, jitomate, cebolla, pepinillos, pan bollo	105
REUBEN- Corned beef importado, queso suizo, aderezo ruso, pepinillos, col agria en pan campesino	122
HAMBURGUESA VEGETARIANA- Hecha de arroz, betabel, avena, frijoles, con queso gouda en pan bollo	95

## ENSALADAS

ADEREZOS: Mostaza y Miel, Roquefort, Ranch, Vinagreta Balsámica, Mil Islas, Vinagreta de Manzana

(Agregue: **POLLO PARRILLA O FRITO...42 CAMARONES...65 SALMON...68 ARRACHERA...70**)

ENSALADA JARDIN- Mezcla de lechugas, jitomate, jícama, pepino, nuez, aguacate, gouda, tiras de tortilla	95
POLLO PARRILLA Y MANZANA- Mezcla de lechugas, manzana verde, feta, arándanos, nuez, vinagreta manzana	125
ENSALADA CESAR (Sin huevo)- Lechuga orejona con aceite de oliva, limón, crotones, anchoas, parmesano	105
ENSALADA ESPINACAS Y BETABEL- Espinaca, jícama, ajonjolí, zanahoria, queso de cabra, arándanos, cebolla	98
ENSALADA COBB- Mezcla de lechugas, pollo, tocino, aguacate, roquefort, huevo, jitomate, zanahoria	135
ENSALADA DE POLLO CRUJIENTE- Igual que la Ensalada Jardín con dedos de pollo y mostaza y miel	125
ENSALADA DE SALMON- Orejona, espinaca, piñones, parmesano, alcachofas, calabazas, jitomate	155
KALE Y QUINOA CON POLLO A LA PARRILLA- Jitomates deshidratados, feta, piñones, aderezo de limón	130

## MEXICANA

(Servidos con dos guarniciones a escoger)

ARRACHERA (330 grs)- Carne marinada, el corte de espaldilla. Nuestro platillo más popular	225
TACOS DE PESCADO- Capeado o a la parrilla, col morada, cebollas en curtido, crema de chipotle	118
TACOS DE CAMARON- Capeado o a la parrilla, col morada, cebollas en curtido, crema de chipotle	158
PESCADO A LA VERACRUZANA- Al horno con jitomate, alcaparras, cebollas, aceitunas verdes, chile	128
TOSTADAS DE PESCADO- A la parrilla con orejona, frijoles, aguacate, queso, crema de cilantro (sin guarniciones)	118
FAJITAS- Servido con guacamole y una guarnición	Pollo...132 Arrachera... 172
POLLO CON MOLE- Pechuga cocinada a fuego lento en mole poblano tradicional de la casa	132
ENCHILADAS- Elige entre Verdes, Pasilla, Mole o Crema de Poblano. Con o sin pollo	118
CHILE RELLENO- Chile poblano relleno de queso ranchero, con salsa ranchera	115
COCHINITA PIBIL- Carne de puerco marinada en achiote, deshebrada y servida con salsa de habanero al lado	145
CHULETA DE PUERCO (350 grs)- Chuleta a la parrilla servida con salsa de chile pasilla o a tu gusto, sin salsa	168
CAMARONES AL GUAJILLO- Salteados en mantequilla de ajo con limón y chiles Guajillo	165

## INTERNACIONAL

(Servidos con dos guarniciones a escoger)

HUACHINANGO (solo en existencia)- A la Parrilla, Almendrado, Veracruzano, Cajún o en Salsa de Aceitunas	250
PESCADO INGLES- Filete de pescado blanco capeado. Sugerido con papas y ensalada de col	118
TILAPIA- Elige entre a la Parrilla, estilo Cajún o Almendrado.	122
SALMON- Filete de salmón chileno a la plancha. Servido con mantequilla de limón al lado	210
ATUN A LA PLANCHA- Cubierto en ajonjolí, servido con salsa de soya, wasabi, jengibre	195
CAMARONES COCO- Cubiertos en pasta de cerveza y coco rallado. Con mermelada picante de naranja	165
BROCHETA DE ROMERO CON CAMARON- A la plancha con reducción de balsámico	165
CAMARONES CON QUESO DE CABRA Y TOCINO- Rebozados en tocino con queso y crema de cilantro	168
PLATO MIXTO DE CAMARONES- Combinación de camarón coco, brocheta y empanizado	175
DEDOS DE POLLO- Acompañados con salsa de mostaza y miel	132
PECHUGA A LA PARRILLA- Pechuga sazonada y marinada con hierbas provenzal	132
POLLO ROMERO-DIJON- Pechuga a la parrilla rociada con salsa de romero y miel-dijon	132
PASTA Y POLLO PARMESANO- Pechuga empanizada con parmesano y salsa italiana (sin guarniciones)	132
CORTE NEW YORK (310 grs)- USDA Choice New York Strip a la parrilla	320

## GUARNICIONES

PURE DE PAPA AL AJO  
CAMOTE CASSEROLE  
AROS DE CEBOLLA  
ESPINACAS CON CREMA

ENSALADA DE COL  
ENSALADA DE JICAMA  
VERDURAS AL VAPOR  
RAJAS CON CREMA

FRIJOLES NEGROS  
PAPAS FRITAS  
NOPALES  
ARROZ

(Sustituye cualquier guarnición por ensalada mixta... más 20)  
PLATO DE VEGETALES-4 GUARNICIONES A ESCOGER...72

