Auténtico
sabor
El Mexicano

Para Botanear

TACOS DON PORFIRIO **$154.00**
Tacos de pescado al Pastor con guarnición de piña, cilantro y cebolla. (orden de 3 tacos)

AQU Í MIS CHICHARRONES TRUENAN **$158.00**
Crujiente chicharrón de queso con su guarnición de guacamole.

SOPECITOS DIETÉTICOS **$130.00**
Base de nopal, frijol, lechuga y queso. (orden de 2 sopes)

SOPECITOS SUIZOS **$140.00**
Sopes con queso gratinado bañados en salsa suiza con lechuga, rojos o verdes. (orden de 2 sopes)

JALAPEÑOS CRUNCH **$140.00**
Chiles jalapeños empanizados, rellenos de queso y tocino con un topping de aderezo mil islas.

PICADITA **$185.00**
Quesito asado, sope tradicional, tostada de tinga, tacos de papa, quesadilla de champiñón, tamal de dulce y su guarnición de guacamole.

PICADITA DE QUESO **$210.00**
Quesito asado, sope tradicional, tostada de tinga, tacos de queso, quesadilla de queso, tamal de dulce y su guarnición de guacamole.

BOTANA MEXICANA **$185.00**
Quesadilla de champiñón con queso, flauta de queso, enchilada roja gratinada, guacamole y arroz.

PAPAS A LA FRANCESA **$115.00**

BOTANA MEXICANA

SOPECITOS DIETÉTICOS

ENSALADA TULIPAN

Verde que te quiero verde

XOCHIMILCO **$145.00**
Tradicional ensalada de nopales, cebolla, jitomate y un toque de queso rayado.

NORTEÑA **$148.00**
Queso panela, nopal, jitomate, cebolla y champiñón sarteneado con un toque de olivo.
(caliente)

CAMPESINA **$145.00**
Mezcla de lechugas, pimientos, grano de elote, fritura de tortilla de maíz, acompañada de una vinagreta de cilantro.

LA TRAJINERA **$154.00**
La fiel tierra mexicana nos hace llegar frescas lechugas enriqueciendo su sabor con deliciosos palmitos, elotitos y jitomate, acompañados con una suave salsa de la casa.

AZTECA **$154.00**
Tinga, champiñón, nopal, lechuga y queso.

TULIPAN **$154.00**
Base de lechuga y pimientos salteados con champiñón, acompañados de queso panela asado y aceitunas.

Echale mas más agua al caldo

AZTECA **$120.00**
Tiras de tortilla frita con guarnición de aguacate, queso fresco, crema y chile pasilla.

DEL ABUELO **$120.00**
Sopa de lenteja.

CALDO TLALPEÑO **$120.00**
Excelente combinación de verduras con arroz y un toque de chile chipotle.

BUENA TIERRA **$120.00**
Champiñones con guajillo.

DE LA CASA **$110.00**
Frescas verduras del huerto.

POZOLE ESTILO JALISCO **$145.00**
Receta original del pozole verde de jalisco con aguacate y queso panela.

POZOLE NAYARIT **$145.00**
Receta original del pozole de Nayarit acompañado con sus rabanitos, lechuga y cebolla.

CREMA POBLANA **$125.00**
Tipica crema poblana acompañada de crotones y grano de elote.

POZOLE ESTILO JALISCO

El auténtico sabor mexicano

CREMA POBLANA

CEVICHE PERUANO

TOSTADAS MARINERAS

SOPECITOS AL GUSTO

CEVICHE VALLARTA **$158.00**
Exquisito pescado cocido y marinado.

CEVICHE TROPICAL **$168.00**
Pescado marinado, bañado con limón, lechuga, mango, cebolla y aguacate.

CEVICHE PERUANO **$175.00**
Fresco ceviche de pescado, acompañado de chile caribeño, cebolla morada, un toque de aceite de olivo y finas hierbas.

TOSTADAS MARINERAS **$154.00**
Ricas tostadas de cangrejo, pepino, jitomate, aguacate, cebolla morada y grano de elote. (orden de 2 tostadas)

COCKTEL DE CAMARONES **$185.00**
Rico y fresco cocktel de camarones.

COCKTEL VUELVE A LA VIDA **$195.00**
Perfecta combinación de Pescado, Atún y Camarón.

SOPECITOS TRADICIONALES **$130.00**
Sopes con frijol, lechuga y queso. (orden de 3 sopes)

SOPECITOS AL GUSTO **$145.00**
Sopes con frijol, queso y a escoger: Tinga, champiñones, nopalitos y rajas. (orden de 3 sopes)

QUESADILLAS **$130.00**
Champiñon, papa, rajas y queso. (orden de 3 quesadillas)

FLAUTAS **$105.00**
Champiñon, papa y queso. (orden de 2 flautas)

TOSTADAS AZTECA **$145.00**
Frijol, lechuga, queso, acompañado con una mezcla de champiñon, tinga y nopal. (orden de 2 tostadas)

ENCHILADAS POBLANAS

Disfruta comer
que la vida es breve.

QUESITO AL CILANTRO

TOSTADAS AL GUSTO **$145.00**
Frijol, lechuga, queso y a escoger: Tinga, champiñon, nopalitos. (orden de 2 tostadas)

HUARACHE TRICOLOR **$135.00**
Típico huarache Mexicano con salsa roja y verde.

HUARACHE RANCHERO **$148.00**
Típico huarache Mexicano gratinado con frijol, nopal o champiñón y bañado en salsa guajillo.

HUARACHE SIN CORREA **$148.00**
Típico huarache mexicano relleno de frijol y encima verduras asadas gratinadas.

NOPAL VENENOSO **$154.00**
Nopal empapelado, relleno de queso manchego y oaxaca, bañado en salsa roja con guarnición de frijolitos refritos.

TAMALES DE MI MEXICO LINDO **$105.00**
Verdes, rojos, mole con queso y de dulce. (orden de 2 tamales)

CLUB SANDWICH **$145.00**
Con queso panela y papas a la francesa.

TORTA CAMPESINA **$135.00**
Exquisito queso panela asado, frijol refrito, jitomate, aguacate y mayonesa.

TORTA SUIZA **$148.00**
Combinación de tres quesos, panela, oaxaca, manchego, frijol, jitomate, aguacate, cebolla morada y mayonesa con chipotle.

ESQUITE CASERO **$85.00**
Con queso.

BURRITOS MEXICANOS **$145.00**
Tortilla de harina rellena de frijol y queso panela, bañado en salsa suiza.

SUIZAS (GRATINADAS) **$185.00**
(Rojas o verdes)

POBLANAS **$185.00**
Bañadas de mole y ajonjolí.

VERDES **$168.00**
Bañadas en salsa y queso.

ROJAS $168.00
Bañadas en salsa y queso.

DIVORCIADAS $168.00
Bañadas en salsa roja y verde con queso.

TRICOLOR $178.00
Verde, roja y mole.

CHILACOS DEL MEXICANO $165.00
Ricos y crujientes chilaquiles verdes o rojos.

CHILACOS POBLANOS $185.00
Ricos y crujientes chilaquiles de mole.

CHILACOS SUIZOS $185.00
Con salsa suiza roja o verde, gratinados.

PLATILLOS GRATINADOS $45.00
(Costo extra).

CHILITO RELLENO $154.00
Chile poblano al estilo casero relleno de queso en caldillo de jitomate, capeado o sin capear con guarnición de arroz a la mexicana.

CHILITO NORTEÑO $158.00
Chilito poblano relleno de frijol y queso, capeado o sin capear con guarnición de arroz a la mexicana.

QUESITO ASADO $154.00
Rueda de queso panela a la plancha, acompañado con brochetitas de cebolla y sobre una cama de nopal.

QUESITO ASADO DIVORCIADO $158.00
Rueda de queso panela a la plancha, acompañado con brochetitas de cebolla, sobre una cama de nopal y bañado en salsa roja y verde.

QUESITO AL CILANTRO $165.00
Queso panela asado montado en una cama de verduras y bañado en salsa de cilantro.

QUESITO CAZUELA
Fundido natural $154.00
Con rajas, champiñón ó nopal. $165.00

MOLLETES $115.00
Crujientes bolillos gratinados con queso, acompañados con pico de gallo.

ALAMBRE DE QUESO (AL PLATO) $218.00
Champiñon, cebolla, pimiento rojo y verde gratinado con queso Oaxaca.

TACOS NAYARIT $185.00
Suculentos tacos de queso panela en tortilla de harina, zetas, nopal, pimiento rojo y verde, con una guarnición de guacamole.

CHILACOS DIVORSIADOS

MOLCAJETE MARINO

TACOS MARINOS

Especialidades

A MACHETE Y PIEDRA $285.00
Exquisito Molcajete de queso, nopales, brochetitas de cebolla y rabanitos, acompañado de tortillas.

A PIEDRA CALIENTE $360.00
Exquisito Molcajete de pescado, nopales, brochetitas de cebolla y rabanitos, acompañado de tortillas.

MOLCAJETE MARINO $360.00
Exquisito Molcajete de camarones asados, nopales, brochetitas de cebolla y rabanitos, acompañado de tortillas.

CHARALES
Dorados con guacamole. $145.00

Lo que vino del Mar

TACOS MARINOS $220.00
Tacos de pescado capeados, acompañados con una mezcla de pimientos, zetas y cebolla envueltos en tortilla de harina con guarnición de guacamole.

TACOS PACIFICO $220.00
Tacos de camarón salteados y sazonados con una mezcla de pimientos, cebolla morada y aguacate.

PESCADO AL PASTOR $360.00
Filete de pescado bañado en salsa guajillo y piña.

FILETE VERACRUZ $360.00
Fresco filete de pescado acompañado de cebolla, morrón verde y rojo, salseado en tomate, con guarnición de arroz a la mexicana.

FILETE SOL $360.00
Riquísimo pescado empanizado acompañado con papas a la francesa ó ensalada.

FILETE DE PESCADO AL GUSTO $360.00
A la plancha, al ajillo ó al mojo de ajo con guarnición de verduras al vapor ó ensalda.

PESCADO RODRIGO $360.00
Filete de pescado marinado con cilantro y especies.

PESCADO AL PASTOR

Una comida sin postre es como un traje sin corbata.

HUACHINANGUITO COSTEÑO

EL IMPOSIBLE

BLINTZES

TAMPIQUEÑA DE ATÚN **$360.00**
Filete de Atún acompañado de su tradicional enchilada de mole, arroz a la mexicana y rajas poblanas.

HUACHINANGUITO COSTEÑO **$268.00**
Rico huachinango entero frito, al mojo de ajo ó al limón con guarnición de ensalada.

Postres

EL IMPOSIBLE **$130.00**
Flan arriba y pastel abajo.

BLINTZES **$138.00**
Rellenos de queso crema bañados en salsa de fresa y helado de vainilla.

PLATANITO FRITO CON HELADO **$105.00**
Plátano macho bañado en cajeta ó chocolate.

STRUDELL DE MANZANA **$148.00**
Riquísimo postre de manzana con canela sobre un espejo de fresa con helado. (caliente)

CREPAS DE CAJETA **$120.00**

CREPAS DE CAJETA CON HELADO **$148.00**

BOLA DE HELADO **$54.00**

Bebidas

REFRESCO	**$38.00**
AGUA EMBOTELLADA	**$38.00**
AGUAS FRESCAS	**$48.00**
LIMONADA	**$46.00**
MALTEADAS	**$85.00**
CAFÉ DE OLLA	**$54.00**
AMERICANO	**$45.00**
CAPUCHINO	**$54.00**
Con cajeta o chocolate.	**$58.00**
CAFÉ LATTE	**$54.00**
CAFE HELADO	**$98.00**
Café con una bola de helado (frio)	
EXPRESS	**$45.00**
EXPRESS CORTADO	**$52.00**
EXPRESS DOBLE	**$90.00**
CHOCOLATE CALIENTE	**$54.00**
TÉ	**$45.00**

Ordenes extras

GUACAMOLE CON TOTOPOS	**$58.00**
FRIJOLES REFRITOS	**$48.00**
TINGA	**$45.00**
CHAMPIÑONES	**$49.00**
NOPALES	**$48.00**
EXTRA DE QUESO RAYADO	**$45.00**