



C O M I D A M E X I C A N A D I S R U P T I V A

ENTRADAS FRÍAS

- GUACAMOLE CON CHICHARRÓN REGIO**

\$250.00

GF

AGUACATE MACHACADO, PICO DE GALLO Y CHICHARRÓN NORTEÑO (200 GRS).
- BETABELES ASADOS**

\$180.00

V / GF

QUESO DE CABRA, MENTA Y GREMOLATA DE PEPITA DE CALABAZA (80 GRS)
- TOSTADA DE ATÚN FRESCO**

\$170.00

ATÚN MARINADO EN SALSA PONZU, GUACAMOLE Y PORO FRITO (100 GRS).
- CÓCTEL DE CAMARÓN**

\$320.00

GF

TRADICIONAL CÓCTEL DE CAMARÓN CON CEBOLLA MORADA, CILANTRO, AGUACATE Y ACEITUNA VERDE (180 GRS).

- CEVICHE ESTILO ALTANERA**

\$250.00

GF

PESCA FRESCA MARINADA EN LECHE DE TIGRE, MEZCLADA CON JITOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO, CON UN TOQUE DE HABANERO Y SUPREMAS DE L A CASA (120 GRS).
- AGUACHILE VERDE**

\$270.00

GF

CAMARÓN, PEPINO, CEBOLLA MORADA, CILANTRO CRIOLLO Y AGUACATE. ACOMPAÑADO DE TOSTADAS (120 GRS).
- ENSALADA AZTECA**

\$220.00

V / GF

MIX DE LECHUGAS, JITOMATE CHERRY, QUESO PANELA, PEPITA, JULIANA DE TORTILLA FRITA, AGUACATE, VINAGRETA DE LA CASA Y CHILE ANCHO FRITO (110 GRS).

ENTRADAS CALIENTES

- SOPA TARASCA**

\$140.00

V

CALDILLO DE FRIJOL ARMONIZADO CON QUESO PANELA, CREMA, AGUACATE Y CHILE PASILLA (300 ML).
- CALDO TLALPEÑO**

\$220.00

GF

SERVIDO CON POLLO DESHEBRADO, EJOTES, ZANAHORIA, CALABAZA, GARBANZO, PAPA, AGUACATE Y CHIPOTLE ADOBADO (350 ML DE .CALDILLO CON 100 GRS DE POLLO)
- CALDO DE CAMARON CANTINERO**

\$240.00

ACOMPAÑADO DE CAMARONES FRESCOS, PAPA Y ZANAHORIA.
- FIDEO SECO**

\$140.00

COMPLEMENTADO CON CHIPOTLE, CREMA, AGUACATE Y QUESO CHIAPAS FRESCO (200 GRS).
- ESQUITES**

\$140.00

V

MANTEQUILLA DE EPAZOTE, MAYONESA DE CHILES Y QUESO COTIJA (160 GRS).
- ARROZ AL HORNO**

\$190.00

ARROZ BLANCO HORNEADO CON UN MIX DE QUESOS (PROVOLONE, ASADERO, PARMESANO), CREMA PIMIENTO VERDE Y GRANOS DE ELOTE (200 GRS).
- NOPALES COMPUESTOS**

\$200.00

V / GF

COMPOSICIÓN DE JITOMATE Y TOMATES HIDROPÓNICOS, NOPALES COCIDOS, QUESO CHIAPAS FRESCO, CHILE DE ÁRBOL, RODAJAS DE CHILE SERRANO Y ACEITE DE HIERBAS FINAS (420 GRS).

- SOPES (2PZ)**

\$140.00 / \$180.00

A ESCOGER POLLO O TUÉTANO ACOMPAÑADO DE LECHUGA, QUESO FRESCO, CREMA (100 GRS).
- QUESO FUNDIDO**

\$320.00

GF

MIX DE QUESOS (PROVOLONE, ASADERO Y PARMESANO, FLOR DE CALABAZA, HUITLACOCHÉ Y CHISTORRA (250 GRS).
- QUESABIRRIA (2PZ)**

\$190.00

TORTILLA DE HARINA, COSTRA DE QUESO GOUDA, BIRRIA DE RES, CEBOLLA MORADA, CILANTRO Y CONSOMÉ PARA CHOPEAR (100 GRS).
- GAONERA DE FILETE DE RES (2PZ)**

\$250.00

TORTILLA DE MAÍZ, FRIJOL MANEADOS, FILETE DE RES, PAPA PAJA Y CILANTRO CRIOLLO (100 GRS).
- TACOS CAMELO (2PZ)**

\$240.00

TORTILLA DE HARINA, COSTRA DE QUESO GOUDA, CARNE ASADA Y AGUACATE (110 GRS).
- TACOS DE CAMARÓN (2PZ)**

\$230.00

TORTILLA DE HARINA, CAMARÓN REBOZADO CON MAYONESA ZARANDEADA, COL MORADA ENCURTIDA Y CILANTRO CRIOLLO (100 GRS).

(GF) SIN GLUTEN

(V) VEGANO / VEGETARIANO

MENÚ COMIDA

EL CONSUMO DE LOS PRODUCTOS CRUDOS ES RESPONSABILIDAD DE QUIEN LO CONSUME.



PLATOS FUERTES

- CHICHARRÓN EN SALSA VERDE** \$290.00 GF
CHICHARRÓN DE CERDO COCIDO A FUEGO LENTO EN SALSA VERDE CASERA, ACOMPAÑADO DE TORTILLAS Y FRIJOLES (120 GRS).
- BARBACHA DE CORDERO** \$790.00 GF
PECHO DE CORDERO AHUMADO EN PENCA DE MAGUEY ACOMPAÑADA DE ENSALADA DE NOPALES Y TORTILLAS HECHAS A MANO (600 GRS).
- POLLITO DE LECHE CON ENCHILADAS PLACERAS** \$380.00
POLLITO DE LECHE TIERNO Y JUGOSO, ROSTIZADO AL HORNO, ACOMPAÑADO DE ENCHILADAS ESTILO PLACERO RELLENAS DE PAPA, ZANAHORIA Y CHÍCHAROS (250 GRS).
- COSTILLA PA' TAQUEAR** \$1,450.00 GF
SHORT RIB BRASEADO ACOMPAÑADO DE UN CHILE XCATIC, SALSA BORRACHA Y TORTILLAS HECHAS A MANO (650 GRS).
- RIB EYE** \$1,400.00 GF
CALIDAD HIGH CHOICE AL GRILL, ACOMPAÑADO DE CHILES TOREADOS Y TORTILLAS DE MAÍZ (500 GRS).
- CHAMBARETE EN CHILE MORITA** \$290.00 GF
COCIDO A FUEGO LENTO, BAÑADO EN SALSA DE JITOMATE CON CHILE MORITA Y ESPECIAS, ACOMPAÑADO DE PAPAS SALTEADAS (250 GRS).
- PESCADO ZARANDEADO** \$1,500.00 GF
MAYONESA ZARANDEADA, ARÚGULA, CEBOLLAS ENCURTIDAS, ACOMPAÑADO DE FRIJOLES MANEADOS Y TORTILLAS (1200 GRS).

- ARROZ A LA TUMBADA** \$460.00
ARROZ CALDOSO, COCINADO CON PRODUCTOS DEL MAR (CAMARÓN, CALAMAR, ALMEJA Y CALLO DE HACHA) (420 GRS).
- SPAGUETTI EN MOLE VERDE** \$210.00 V
TERMINADO CON CHAMPIÑONES Y QUESO CHIAPAS FRESCO (360 GRS).
- PESCADO A LA VERACRUZANA** \$480.00
PESCA BLANCA CON SALSA A LA VERACRUZANA, CHILES GÜEROS, ACEITUNAS VERDES. SEGUIDO CON ARROZ BLANCO Y PLÁTANO MACHO (250 GRS).
- PESCADO ALTANERA** \$480.00
PESCA BLANCA MARINADA EN FINAS HIERBAS, LIMÓN AMARILLO Y PEREJIL. COMPLEMENTADO CON ARROZ BLANCO Y PLÁTANO MACHO (200 GRS).
- BROCHETA DE MAR Y TIERRA** \$250.00
PUNTAS DE FILETE, CAMARONES CON TOCINO, PIMIENTOS Y CEBOLLA ASADOS CON MANTEQUILLA CLARIFICADA, ACOMPAÑADO CON PURÉ DE PAPA (200 GRS).
- FILETE DE LA BUENA MUJER** \$580.00
FILETE DE RES CON SALSA CREMOSA DE HONGOS SILVESTRES (250 GRS).

POSTRES

- PASTEL DE HORCHATA** \$210.00
BIZCOCHO DE VAINILLA REMOJADO EN HORCHATA CON CREMA MONTADA Y OBLEAS FIESTERAS (170 GRS).
- PAN DE ELOTE** \$190.00
ESFERAS DE PAN DE ELOTE CON EL TOQUE DE LA CASA, BAÑADAS EN SALSA DE BAILEYS (100 GRS).
- JERICAYA** \$190.00
SUAVE TEXTURA DEL POSTRE TÍPICO DE GUADALAJARA (120 GRS).
- PAVLOVA DE FRUTOS ROJOS** \$240.00
MERENGUE ARTESANAL ACOMPAÑADA DE CREMA BATIDA Y SALSA DE FRUTOS ROJOS.
- ATE CON QUESO** \$180.00
ATE ARTESANAL DE GUAYABA ACOMPAÑADO DE TRIÁNGULOS DE QUESO MANCHEGO (160 GR).
- TARTELETA DE CHOCOLATE Y AVELLANAS** \$230.00
CHOCOLATE SEMI AMARGO CON UNA BASE DE AVELLANAS ACOMPAÑADO CON HELADO DE VAINILLA (120 GRS).

GUARNICIONES

- ARROZ BLANCO** \$100.00
(180 GRS)
- ESPÁRRAGOS** \$160.00 V / GF
(180 GRS)
- FRIJOLES DE LA OLLA** \$100.00
(140 GRS)
- PAPAS A LA FRANCESA** \$130.00 V
(180 GRS)



(GF) SIN GLUTEN

(V) VEGANO / VEGETARIANO

MENÚ COMIDA



EL CONSUMO DE LOS PRODUCTOS CRUDOS ES RESPONSABILIDAD DE QUIEN LO CONSUME.