

# Desayunos

Disfrute de este menú de lunes a sábado de 7:00 am a 12:00pm

## - FRUTA -

Plato de Fruta .....	\$90
Mezcla de frutas de la estación.	
Plato de Fruta con Granola y Yogurt .....	\$110
Suprema de Toronja .....	\$75

## - CEREALES & LÁCTEOS -

Avena Natural .....	\$80
Avena Especial .....	\$120
Con leche y complementos a escoger, fresa, melón, granola, coco rallado, almendras, pasas y corazón de nuez.	
Yogurt Natural .....	\$80
Yogurt Natural con Frutas de la Estación .....	\$110

## Recomendaciones del Club

Chilaquiles al gusto .....	\$175	Enmoladas de Queso .....	\$140
Salsa verde o roja.		Enmoladas de Pollo .....	\$160
Enchiladas Suizas .....	\$198	Plato Mixto (Machacado y Chilaquiles al gusto) ...	\$195
Enfrijoladas con Atropellado .....	\$205	Steak Mixto de Jamón a la Plancha .....	\$220
Enfrijoladas con Machacado .....	\$245	Steak Mixto de Jamón y Queso a la Plancha .....	\$195
Enfrijoladas con Queso .....	\$165	Steak de Panela con Atropellado .....	\$220
Entomatadas con Queso .....	\$145	Cazuela de Barbacoa .....	\$260
Entomatadas con Queso y Pollo .....	\$185	Cazuela de Chicharrón en Salsa Verde .....	\$230

## - PANES -

Bisquet .....	\$70	Molletes al Gusto .....	\$135
Regular o integral con mantequilla.		Gratinados con frijoles refritos con chorizo, rajas o champiñones.	
Hotcakes .....	\$85	Molletes Light .....	\$95
Mantequilla, miel y tocino.		Con frijoles en bola machacados y queso panela.	
Hotcakes Especiales .....	\$125	Pan Dulce Pieza .....	\$19
Plátano, cajeta, nuez, maple y fruta de la estación.			
French Toast .....	\$85	Pan Tostado (2 Piezas) .....	\$25
Incluye fruta de la estación.			

## DESAYUNOS

## Especialidades del Chef

A la Escondida ..... \$140

Fritos dentro de tortillas, bañados en salsa de tomate con queso panela rallado.

Atropellados ..... \$175

Estrellados, montados sobre una tortilla, cubiertos con atropellado.

Benedictinos ..... \$185

Servidos sobre un muffin, lomo candiense y salsa holandesa.

A la Cazuela ..... \$140

Fritos con tocino, cebolla y chile serrano.

Prensados ..... \$160

Revueltos con chicharrón de la Ramos.

Encabritados ..... \$150

Jamón, tortilla, salsa de cebollín, con un toque de piquín.

Huevos al Gusto Light ..... \$140

4 claras de huevo más una yema, preparados al gusto.

Machacado Natural ..... \$185

Machacado a la Mexicana ..... \$185

Sureños ..... \$140

Revueltos con frijol y queso panela.

Huevos Maitre ..... \$150

Estrellados sobre espinacas y champiñones en salsa casse.

## - HUEVOS -

Huevos al gusto ..... \$140

- Huevos a la Mexicana
- Huevos con Champiñones
- Huevos con Chorizo de Cerdo
- Huevos con Espinacas
- Huevos con Jamón
- Huevos con jamón de Pavo
- Huevos con Migas
- Huevos con Migas y Chorizo
- Huevos con Nopales
- Huevos con Papa
- Huevos con Salchicha
- Huevos Divorciados
- Huevos Estrellados
- Huevos Revueltos Naturales

- Huevos con Tocino ..... \$145

- Huevos Rancheros ..... \$145

- Huevos Tibios 3 Minutos ..... \$150

Servidos con tomate y frijoles refritos o frijoles negros en bola.

## - OMELETES -

Light ..... \$140

A base de puras claras de huevo.

Espinacas ..... \$140

Champiñones ..... \$140

Norteño ..... \$185

Con Carne Seca, Salsa Ranchera y Queso.

Con Jamón y Queso ..... \$150

Gourmet de Salmón ..... \$160

Relleno de Salmón sobre espejo de queso y acompañado de espárragos y pesto.

## - GUARNICIONES EXTRA -

Aguacate ..... \$45

Queso Panela ..... \$48

Tocino ..... \$60

Jamón ..... \$40

## - TACOS -

Taco de Asado de Puerco ..... \$30

Taco de Barbacoa ..... \$35

Taco de Chicharrón en Salsa Verde ..... \$30

Taco de Deshebrada ..... \$35

Taco de Frijoles ..... \$20

Taco de Papa a la Mexicana ..... \$20

# Comida

## Entradas y Botanas

Aguachile de Camarón a la Cerveza .....	\$250
Atropellado .....	\$280
Carne Seca .....	\$280
Carpaccio de Res .....	\$260
Carpaccio de Salmón .....	\$270
Ceviche de Camarón .....	\$195
Ceviche de Pescado .....	\$150
Ceviche Mixto .....	\$195
Champiñones al Gusto .....	\$145
Chicharrón de Rib Eye .....	\$450
Coctel de Camarón .....	\$215
Coliflor Frita y Elote .....	\$210
Costillas al Tajín .....	\$260
Edamames .....	\$125
Empanada Argentina (1pz) .....	\$60
Guacamole .....	\$160
Mamucas (Aguacate en cubos y pico de gallo) .....	\$160
Nachos Club .....	\$155
Nachos Especiales con Laminitas de Rib-Eye .....	\$275
Nopales con Camarón .....	\$195
Papas a la Francesa .....	\$75
Papitas de Galeana a la Mostaza .....	\$135
Papitas de Galeana al Cilantro .....	\$135
Papitas de Galeana Estilo Cantinero .....	\$135
Queso Flameado Natural .....	\$160
Queso Flameado con Chorizo y Rajas .....	\$175
Queso Panela Artesanal .....	\$180
Queso Panela Finas Hierbas .....	\$180
Queso Panela al Piquín .....	\$180
Tiradito de Atún .....	\$295
Tiradito de Salmón .....	\$315
Tiradito de Pulpo .....	\$320
Tostada de Atún .....	\$85
Tuétanos Asados .....	\$155

## Tortas y Sándwiches

Club Sándwich .....	\$225
Hamburguesa Ejecutiva .....	\$240

Pepito de Filete .....	\$220
Torta de Filete en Pan Árabe .....	\$220

## Ensaladas y Sopas

Ensalada Argentina .....	\$160
Lechuga orejona, tomate, queso panela, elote y tocino (aderezo de cilantro).	
Ensalada César .....	\$160
Ensalada César con Camarón .....	\$240
Ensalada César con Pollo .....	\$185
Ensalada Cítrica con Fresas y Queso De Cabra .....	\$175
Lechugas mixtas, tomate, aguacate, aceitunas, queso manchego (vinagre de manzana y olivo).	
Ensalada Ejecutiva .....	\$160
Ensalada Iceberg .....	\$150
Corazón de lechuga, tomate y tocino (aderezo blue chesse).	
Ensalada Clásica de Pollo .....	\$145
Ensalada Clásica de Atún .....	\$145
Caldo Tlalpeño .....	\$150
Crema Conde .....	\$115
Consomé de Pollo .....	\$85
Sopa de Elote .....	\$95
Sopa de Fideo .....	\$95
Sopa de Lentejas .....	\$95
Sopa de Mariscos .....	\$160
Sopa Azteca de Tortilla .....	\$125
Sopa de Verduras .....	\$95
Sopa de Verduras con Pollo .....	\$140

## Pastas Artesanales

Pasta al Gusto .....	\$225
Tipos de Pasta: Fettuccini, Parnadelle y Cavatelli.	
Tipos de Salsa: Alfredo, Olio, Vino Blanco, Arrabbiata, Puttanesca, al Pesto, Pomodoro, Carbonara y Bolognesa.	
Pasta al Gusto con Camarones .....	\$325
Pasta al Gusto con Pollo .....	\$305

## Especiales

Lasagna Rústica .....	\$225
Ravioles .....	\$380
De Carne, Espinaca o Champiñones.	

## Especialidades de la Semana

L - Chiles Rellenos (Poblanos o Morrón)	\$185
M - Paella Valenciana a la Leña	\$395
M - Puchero	\$350
J - Lechón al Horno	\$450
V - Costillar de Short Rib Individual	\$890
V- Costillar de Short Rib 2 pax	\$1,700
V- Costillar de Short Rib 4 pax	\$2,750
S- Buffet Internacional 4 Estaciones	\$390
Costillar Don Alfredo	\$1,250

(Pedidos con mínimo 24hrs de anticipación).

## Aves

Brocheta de Pollo (Natural)	\$285
Brocheta de Pollo (Zarandeada)	\$285
Cortadillo de Pollo al Piquín	\$285
Milanesa de Pollo al Gusto	\$285
- Natural (Sal y Pimienta)	
- Empanizada	
- Al Parmesano	
- Al Tajín	
- Al Lemon Pepper	
Medio Pollo a la Plancha, al Romero	\$285
Suprema de Pollo en Mole Poblano	\$285
Tiritas de Pollo Empanizadas	\$285

## Cerdo

Chuleta Provenzal	\$250
Lechón al Horno	\$450

## Pescados y Mariscos

Camarones al gusto	\$470
- Camarones a la Diabla	
- Camarones Empanizados	
- Camarones al Mojo de Ajo	
- Camarones Mojo Ajo	
- Camarones al Ajillo	
- Camarones al Thai	
Pesca del Día al gusto	\$430
- Almendrado	\$430
- Zarandeado	\$430
- Estilo Club	\$445
Lonja de Salmón	\$420
Posta de Atún a la Parrilla	\$370
Pulpo al Grill	\$620

## Res

Arrachera Angus (400 gr)	\$575
Brocheta Mar y Tierra	\$495
Cañita de Filete Angus (250gr)	\$645
Cañita de Filete de Alba Angus (250gr)	\$645
Corazón de Filete Angus (250 gr)	\$645
Filete de Res Angus a la Tampiqueña (180gr)	\$545
Medallones de Filete Angus al Gusto (250gr)	\$645
- A la Pimienta Negra	
- A la mostaza	
- Al Pernod	
- Al Piquín	
Milanesa de Filete Res Empanizada	\$315
Puntas de Filete Angus al Gusto	\$445
- Al chipotle	
- Estilo Montemorelos, con papa galeana y salsa molcajeteadada	
- Al albañil	
Cabrería	\$535
Rib Eye Angus (500gr)	\$745
New York Steak (400gr)	\$645

## - TACOS DE CARNE -

Gaoneras de Filete (4pz)	\$210
Laminatas de Rib-Eye (4pz)	\$295
Tacos Ahogados de Atropellado (4pz)	\$170
Tacos de Filete (4pz)	\$230
Tacos de Filete Gratinados (4pz)	\$250
Tacos Filete estilo Calzada (4pz)	\$230
Tacos de Trompo (4pz)	\$165
Gringa (160 gms)	\$170
Tacos Capricho de Pollo (4pz)	\$140
Taco de Camarón Gobernador (4pz)	\$210
Tacos de Arrachera Angus (4pz)	\$375
Tacos de Pesca del día, al Pastor (4pz)	\$315
Pirata de Sirloin (160 gms)	\$170

## - GUARNICIONES -

2 A ELEGIR

Guarniciones	\$45
- Arroz Rojo	
- Arroz Blanco	
- Frijoles Refritos	
- Frijoles con Veneno	
- Frijoles Negro en Bola	
- Gorditas de Maíz	
- Papas a la Francesa	
- Papas Gajo	
- Papa Leonesa	
- Papa Horno	
- Pure de Papa al Serrano	
- Verduras a la Parrilla	
- Verduras al Vapor	
Espárragos	\$105

## Cocina Asiática

Poke California .....	\$195	Curry Rojo de Pollo y Nuez de la India (500 grs) .....	\$270
Poke de Unagi .....	\$260	Costillas Baby Back en BBQ de Ciruela .....	\$430
Poke Mixto .....	\$250	Pad Thai Mixto de Tallarines de Arroz .....	\$250
Coliflor Dinamita .....	\$160		
En salsa red hot.			
Tacos de Lechuga con Pollo (6pzs) .....	\$185		
Arroz de Rib-Eye (600 grs) .....	\$290		

## Cocina Japonesa

Gohan al Vapor .....	\$80
Gohan con Pasta Tampico .....	\$110
Pasta Tampico de Kanikama .....	\$150
Yakimeshi Verduras .....	\$120
Yakimeshi con Carne .....	\$160
Yakimeshi con Pollo .....	\$150
Yakimeshi Mixto .....	\$160
Kushiague de Queso Manchego (6pzs) .....	\$185
Tepanyaki Verduras .....	\$165
Tepanyaki Pollo .....	\$270
Tepanyaki Filete .....	\$325
Tepanyaki Camarón .....	\$325
Tepanyaki Mixto .....	\$325

### - SASHIMI -

Sashimi Atún (CF) 10 pz 10 gr .....	\$125
Sashimi Atún (CG) 6 pz 20 gr .....	\$155
Sashimi Salmón (CF) 10 pz 10 gr .....	\$165
Sashimi Salmón (CG) 6 pz 20 gr .....	\$195

### - ROLLOS FRÍOS -

California Roll .....	\$150
Cangrejo, pepino y aguacate.	
Ejecutivo Roll .....	\$195
Cangrejo, camarón, queso, pepino, zanahoria y salmón por fuera.	
Fortuna Roll .....	\$150
Camarón, queso, aguacate y cangrejo por fuera.	
Oishi Roll .....	\$240
Pulpo, camarón, kanikama, queso crema, masago y Sriracha.	
Sensei Roll .....	\$250
Anguila, kanikama, queso crema y aguacate.	
Chan Chan Roll .....	\$180
Camarón, kanikama, tempura, pepino, aguacate y Sriracha.	
Spicy Tuna Roll .....	\$145
Atún, pepino, aguacate y chile serrano.	
Hanako Roll .....	\$150
Atún, aguacate, cebollín y Sriracha.	

### - ROLLOS CALIENTES -

Cosmo Roll .....	\$250
Anguila, cangrejo, salmón, camarón, queso y aguacate.	
Nami Roll .....	\$160
Camarón, queso crema, kanikama, pepino y cebollín.	
Omiko Roll .....	\$160
Pulpo, camarón, queso crema, aguacate, masago y kanikama.	
Sakura Roll .....	\$190
Camarón, queso crema, kanikama, masago, pepino y cebollín.	
Tempura Roll .....	\$195
Salmón, kanikama, queso crema, aguacate, masago y pepino.	

## Cocina Árabe

Arroz Árabe (250 gr)	\$90
Hoja de Parra (1pz)	\$18
Hoja de Repollo (1pz)	\$25
Empanada de Carne (1pz)	\$28
Kepe Bola (1pz)	\$35
Kepe Crudo (250 gr)	\$220
Tapas de Kipe Naye (4 pzs de Bareco)	\$190
Kaftas (4 pzs)	\$115
Hummus (250 gr)	\$90
Jocoque Seco (250 gr)	\$75
Jocoque Seco al Serrano (250 gr)	\$70
Jocoque Seco al Piquin (250 gr)	\$80
Tabouleh (250 gr)	\$90
Pan Árabe (1pz)	\$25
Dedos de Reina (2 pzs)	\$58
Combo Surtido ÁRABE(1pax)	\$250
Combo Surtido ÁRABE (2pax)	\$490

## Cocina Árabe Vegana

Jocoque Seco (250 grs)	\$70
Jocoque Seco Picante (250 grs)	\$75
Jocoque con Pepino (250 grs)	\$65
Hummus (250 grs)	\$50
Tabouleh (250 grs)	\$60
Arroz Árabe	\$60
Kepe Bola (1)	\$23
Kepe Crudo (200grs)	\$85
Kepe Charola (1pz)	\$29
Empanada Árabe (1pz)	\$18
Hoja de Parra (1pz)	\$16
Hoja de Repollo (1pz)	\$14
Calabacitas Rellenas (2pzs)	\$70
Taco Árabe (1pz)	\$70
Bowl Árabe	\$165
Pan Árabe (1pz)	\$23
Dedos de Reina (2pzs)	\$58

### - COMBOS -

Paquete Vegano (1 persona)	\$180
(2 personas)	\$360

Sampler Vegano	\$470
----------------	-------

#### 1 PERSONA

- 4 hojas de parra
- 2 hojas de repollo
- 1 kepe
- 1 empanada
- 125 grs. Jocoque
- 125 grs. Taboule
- Pan árabe tostado

#### 2 PERSONAS

- 8 hojas de parra
- 4 hojas de repollo
- 2 kepe
- 2 empanada
- 250 grs. Jocoque
- 250 grs. Taboule
- Pan árabe tostado

- 1 Kepe bola
- 1 Kepe charola
- ½ Orden de kepe crudo
- 2 Hojas de parra
- 2 Hojas de repollo
- ½ Orden calabacitas rellenas
- 2 Empanadas
- Jocoque seco

- Jocoque picante
- Jocoque con pepino
- Arroz
- Hummus
- Taboule (\*125 grs. c/u)
- 1 pan árabe
- 1 dedo de reyna

# Postres

Crepas con Cajeta y Nuez	\$85
Flan Napolitano	\$85
Brownie	\$80
Brownie con Helado	\$105
Strudel de Manzana	\$95
Strudel de Manzana con Helado	\$115
Ate con Queso	\$80

Cheesecake	\$95
Obsesión de Chocolate	\$115
Pay de Limón	\$95
Pay de Nuez	\$95
Pan de Elote	\$30
Porción mini.	
Pay de Plátano	\$95
Natilla de Huevo	\$30

\*El consumo de mariscos crudos es bajo su propio riesgo.

\*Precios incluyen IVA 7/2023