




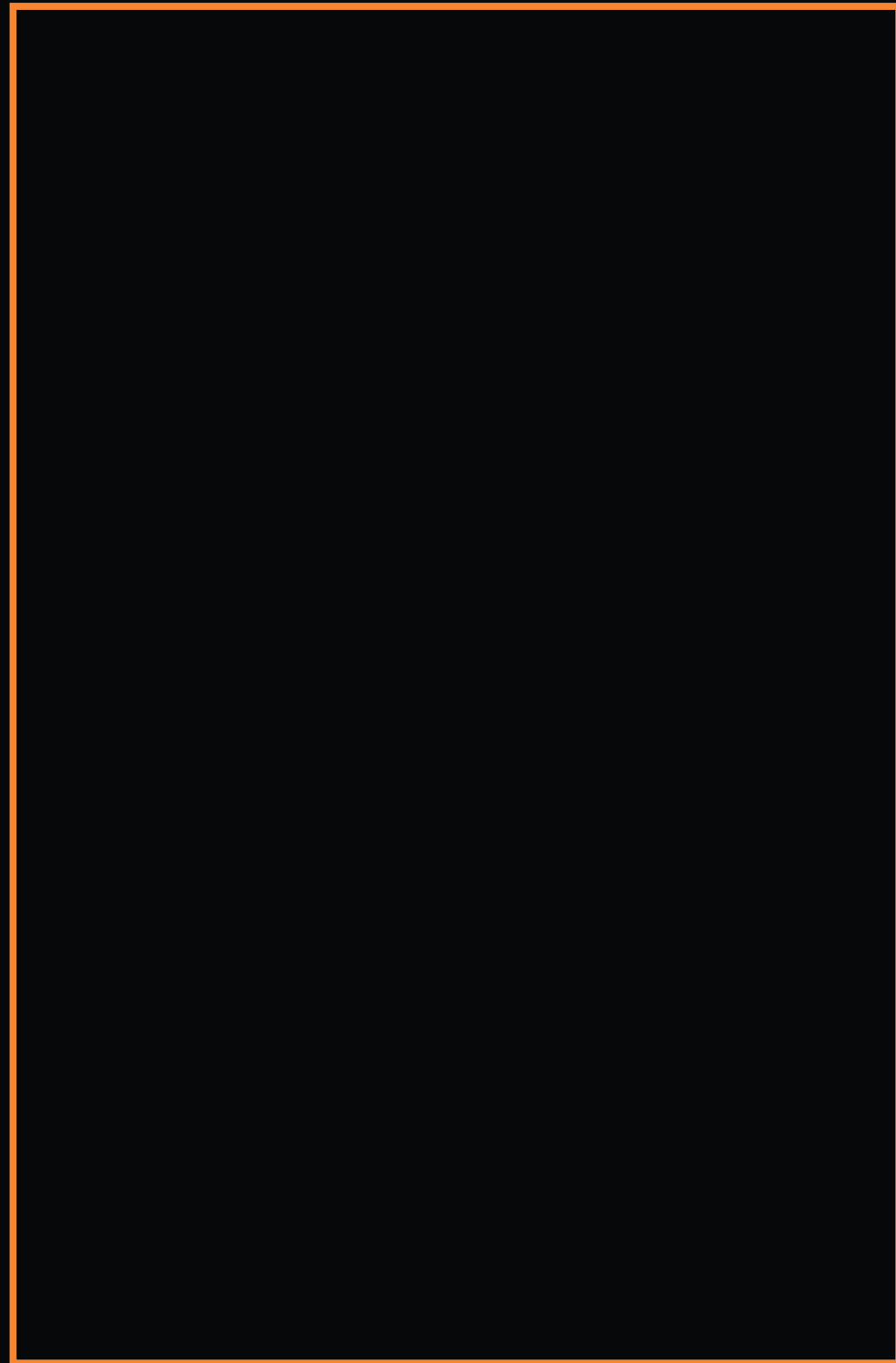
ToksMx   
www.toks.com.mx

 Ahora contamos con servicio de Internet gratuito.
Red: Clientes_Toks

Servicio a clientes: 2122-57-27 (D.F.) y 01-800-7139500 (Resto del país)

Nuestros precios están en M.N. e incluyen IVA.

ESPECIALIDAD DEL CHEF



Como parte del Pacto Mundial de la ONU, desarrollamos programas que nos vinculan con las comunidades. Prueba de ello son nuestros Proyectos Productivos, 100% mexicanos y 100% deliciosos. Con la compra de estos productos a un precio justo, las comunidades obtienen una mejor calidad de vida.



DOÑA
YOLANDA
MOLE

300 g

Mole Doña Yolanda.
Creado por mujeres mazahuas en el Estado de México.



MAZAHUA
GRANOLA

450 g

Mazahua.
Confeccionada en el Estado de México por indígenas mazahuas.



SANTA
ROSA
MERMELADA DE FRESA

300 g

Mermelada Santa Rosa.
Elaborada por artesanas de la comunidad Santa Rosa, en la Sierra de Guanajuato.



AMUZGA
MIEL DE ABEJA

350 g

Miel Amuzga.
Hecha por indígenas amuzgos de Guerrero.



SIERRA
MORENA
CHOCOLATE ARTESANAL

250 g

Chocolate Artesanal.
Creado por MENA (Mujeres envasadoras de alimentos S.A de C.V), en Oaxaca.



**IDENTIFICA ESTE LOGOTIPO
EN LOS PLATILLOS DE NUESTRO MENÚ
ELABORADOS CON PROYECTOS
PRODUCTIVOS.**

**ENCUÉNTRALOS EN CAJA Y LLEVA A TU CASA
PRODUCTOS DE GRAN VALOR PARA TU FAMILIA Y NUESTRO PAÍS.**



VINOS

SANGRÍA CON FRUTAS

355 ml

500 ml

1 Litro

Vinos blancos

L.A. Cetto

BLANC DE BLANCS 187 ml

Excelente como aperitivo, perfecto para acompañar ensaladas, entradas ligeras, mariscos y pescados suaves.

CONDE DE CARALT 375 ml

En boca es fresco y sabroso, con buena persistencia.

Vinos tintos

SANGRE DE TORO 375 ml

Perfecto con platillos de carne.

MARQUÉS DE CÁCERES 375 ml

Combina principalmente con ensaladas y platillos gratinados.

Viñas del Vero

CABERNET SAUVIGNON/MERLOT
D.O. SOMONTANO, ESPAÑA Copa 125 ml

Destacan sus aromas a frutas rojas y sus elegantes notas a vainilla. 750 ml

LAN Crianza

TEMPRANILLO
D.O. Ca RIOJA Copa 125 ml

Vino fino de intensidad media-alta. 750 ml

L.A. Cetto

PETITE SIRAH Copa 125 ml

Sensación afrutada e intensidad media-alta. 750 ml

Luis Cañas

TEMPRANILLO
D.O. RIOJA ALAVESA Copa 125 ml

Tiene un final agradable donde aparecen frutas rojas con recuerdos balsámicos. 750 ml

Pregunta a nuestros vendedores disponibilidad de venta por copeo.

La venta de vino y cerveza es exclusivamente acompañada de los alimentos y para mayores de 18 años.

Ahora puedes traer tu vino de
mesa favorito a Toks.
Descorche por tan sólo \$80

*Aplica vino tinto, vino blanco y espumoso.

SOR PRÉN DETE

LA EXPERIENCIA TOKS

Desde que seleccionamos nuestros ingredientes, 100% naturales, hasta que sacamos del horno el pan que ponemos en tu mesa, estamos pensando en ti.

Cuando exprimimos fruta fresca para servirte un jugo al momento, en la selección de nuestra carne molida de calidad Certified Angus Beef®, cuando elegimos poner en tu mesa miel orgánica y mermelada artesanal, estamos pensando en sorprenderte.

Queremos darte el mejor servicio, ejemplo de ello, es nuestra certificación Distintivo H para asegurarte una calidad excepcional.

En Toks siempre encontrarás más de lo que esperas.





JUGOS

100% naturales*,
preparados al momento.

Jugos de Frutas

JUGOS	355 ml
Naranja, zanahoria, toronja y tomate.	500 ml

Jugos Combinados

JUGO REVITALIZANTE	355 ml
Naranja, zanahoria y papaya.	500 ml

JUGO VITAMINA C Y FIBRA	355 ml
Naranja, piña y nopal.	500 ml

JUGO ESTIMULANTE	355 ml
Naranja, fresa y kiwi.	500 ml

*Excepto el jugo de tomate.



BEBIDAS

Bebidas Frías

LIMONADA O NARANJADA	355 ml
	473 ml

REFRESCO	355 ml
	473 ml



AGUA DEL DÍA	500 ml
De 12 a 18 hrs.	



TÉ HELADO VERDE NATURAL	500 ml
-------------------------	--------

TÉ HELADO PASSION FRUIT	500 ml
-------------------------	--------

AGUA EMBOTELLADA	600 ml
------------------	--------

CHOCOLATE FRÍO	355 ml
----------------	--------

MALTEADA	473 ml
De fresa, chocolate o vainilla.	

LECHE	355 ml
-------	--------

CERVEZA	325 ó 355 ml
Clara, oscura y light.	

CERVEZA PREMIUM	355 ml
-----------------	--------

MICHELADA	325 ó 355 ml
-----------	--------------

Bebidas Calientes



CHOCOLATE	240 ml
Elaborado por mujeres de la Comunidad de Santa María Ayoquezco de Aldama.	

TÉ VERDE CON JENGIBRE Y LIMÓN, TÉ DE MENTA, TÉ DE MANZANILLA SIN CAFEÍNA, TÉ NEGRO TIPO INGLÉS	240 ml
--	--------



AGUAS FRESCAS



DESAYUNOS

SERVIDOS DE 7 A 12 HRS.

Frutas, Yoghurt y Cereales



COPA DE YOGHURT

Con frutas.

1/2 orden

ORDEN DE FRUTAS

Piña, papaya, melón o sandía.



AVENA Y FRUTAS

Con queso cottage, plátano, piña, pera, papaya, fresas y pasas blancas.

Energía 527 kcal, Hidratos de carbono 94 g, Proteínas 22 g, Lípidos 7g.
Opción baja en grasa y rica en vitaminas, minerales y fibra.

PAN FRANCÉS (2)

Pan brioche con canela.



PAN DULCE HORNEADO DIARIAMENTE

Se sirve de 8 a 11 hrs.



BISQUETS CON MERMELADA SANTA ROSA (2)

1/2 orden (1)

Hot Cakes y Molletes

HOT CAKES (5)

Con mantequilla y miel de abeja o jarabe de maple

Con cajeta

1/2 ORDEN DE HOT CAKES NATURALES (3)

EN PAQUETE HOT CAKES (5)

Con mantequilla y miel de abeja o jarabe de maple (incluye jugo de 266 ml o fruta de 120 g, café americano de 240 ml refill o capuchino de 270 ml o té caliente de 240 ml)

MOLLETES NATURALES (3)

1/2 orden (2)

MOLLETES TOKS (3)

Dorados, con jamón, tocino, rajas y chistorra, al gratín.

1/2 orden (2)





AVENA Y FRUTAS

Con queso cottage, plátano, piña, pera, papaya, fresas y pasas blancas.

Energía 527 kcal, Hidratos de carbono 94 g, Proteínas 22 g, Lípidos 7g. Opción baja en grasa y rica en vitaminas, minerales y fibra.

POSTRES

Crepas y Gelatina

CREPAS DE CAJETA CON HELADO DE VAINILLA (3)
Con nuez.



CREPA RELLENA
De queso cottage con manzana.
Energía 119 kcal, Hidratos de carbono 19 g, Proteínas 8 g, Lípidos 2 g.
45% menos calorías por utilizar queso cottage.



GELATINA DE YOGHURT CON FRESAS
Energía 125 kcal, Hidratos de carbono 19 g, Proteínas 8 g, Lípidos 2 g.
Su aporte energético es bajo si se compara con otros postres.



Pasteles enteros

Pregunta por los precios a tu vendedor (a).



TOKS CAFÉ

CAFÉ AMERICANO 240 ml

CAFÉ DESCAFEINADO 240 ml

CAFÉ ESPRESSO 60 ml

CAFÉ CAPUCHINO 270 ml

POSTRES

Elige tu opción favorita y disfruta tu postre como te gusta.

PERSONALIZA TU PAQUETE

- + \$16 CON CAFÉ AMERICANO
- + \$22 CON CAFÉ CAPUCHINO
- + \$23 CON UNA BOLA DE HELADO (FRESA, VAINILLA O CHOCOLATE)

BIG CHOCOLATE CAKE Rebanada para compartir

CHEESECAKE / CHEESECAKE CON FRESAS Rebanada individual

PASTEL DE ZANAHORIA Rebanada para compartir

Nuevo PASTEL DE TEMPORADA Rebanada para compartir



DESAYUNOS

SERVIDOS DE 7 A 12 HRS.

Incluyen:

Jugo de 266 ml (naranja, toronja, zanahoria o tomate) o 120 g de fruta (melón, papaya, sandía o piña), café americano refill de 240 ml o té caliente de 240 ml.

Huevos y Omelettes

NORTEÑO
Machaca con huevo (2) en salsa norteña o a la mexicana y tortillas de harina.



HUEVOS DEL HUERTO
Revueltos (3) con brócoli, salsa verde, nopal con queso panela y frijoles de la olla.
Energía 379 kcal, Hidratos de carbono 31 g, Proteínas 30 g, Lípidos 15 g.
En este desayuno se utilizan tres claras y una yema para reducir el colesterol del platillo, ya que las claras no lo contienen.

HUEVOS (2) AL GUSTO
Revueltos o fritos: naturales o con jamón o tocino; rancheros o a la mexicana.



TORTILLA DE HUEVO (2) SALUDABLE
Con calabacitas, chile poblano, queso panela, esquites, salsa de jitomate y frijoles de la olla.
Energía 377 kcal, Hidratos de carbono 33 g, Proteínas 23 g, Lípidos 17 g.

Nuevo

OMELETTE CON JAMÓN Y QUESO
Con papa hash brown.

Nuevo



OMELETTE DE CLARAS Y ESPINACAS
Sobre brócoli, zanahoria y champiñones, acompañado de jitomate con aderezo a las finas hierbas.
Energía 379 kcal, Hidratos de carbono 31 g, Proteínas 30 g, Lípidos 15 g.
En este desayuno se utilizan tres claras y una yema para reducir el colesterol del platillo, ya que las claras no lo contienen.



DESAYUNOS

SERVIDOS DE 7 A 12 HRS.

Incluyen:

Jugo de 266 ml (naranja, toronja, zanahoria o tomate) o 120 g de fruta (melón, papaya, sandía o piña), café americano refill de 240 ml o té caliente de 240 ml.

LOS TARASCOS

Huevos (2) fritos sobre tortilla de maíz con jamón, salsa verde y queso panela.

TOKS

Huevos (2) revueltos, pechuga de pollo asada y salsa pasilla, acompañados de frijoles refritos con chorizo y huarache en salsa verde.

60 g

Almuerzos y más

SABROSITA

Arrachera a la parrilla con chilaquiles rojos.

150 g



QUESO PANELA ASADO

Con salsa verde y roja, acompañado de calabacitas y frijoles de la olla. Energía 479 kcal, Hidratos de carbono 47 g, Proteínas 30 g, Lípidos 19 g. El queso panela tiene 75% menos grasa que otros quesos.



PECHUGA DE POLLO CON CHILAQUILES VERDES

Asada sobre nopal.

Energía 697 kcal, Hidratos de carbono 85 g, Proteínas 42 g, Lípidos 21 g. Elaborados con tortilla horneada sin grasa.

120 g



HUEVOS EN CALDILLO DE FRIJOL

(60 g)

Revueltos (2), con carne de res, queso panela asado y chiles toreados.

HUEVOS AL ALBAÑIL CON ARRACHERA

(80 g)

Revueltos (2) con salsa verde al cilantro, acompañados de frijoles refritos y chiles toreados.



11016

TACOS Y ENCHILADAS

Tacos

TACOS DE ARRACHERA CON CHAMPIÑONES (4)

Acompañados de guacamole, frijoles de la olla y nopales con esquites.

TACOS DE CAMARÓN Y PESCADO ROSARITO (3)

En tortillas de harina, aderezo de chipotle y frijoles de la olla.

TACOS DE POLLO (4)

Con guacamole, salsa verde al cilantro y frijoles refritos.

1/2 orden (2)

Enchiladas

ENCHILADAS TOKS (3)

De pechuga de pollo, con salsa especial al gratín.



ENCHILADAS DE MOLE ARTESANAL (3)

De pechuga de pollo.

TACOS DE MILANESA AL GRATÍN (3)

De res, frijoles refritos, guacamole y salsa verde asada con habanero.



11016

TACOS DE ARRACHERA CON CHAMPIÑONES

Acompañados de guacamole,
frijoles de la olla y nopales
con esquites.



DESAYUNOS

SERVIDOS DE 7 A 12 HRS.


Incluyen: Jugo de 266 ml (naranja, toronja, zanahoria o tomate) o 120 g de fruta (melón, papaya, sandía o piña), café americano refill de 240 ml o té caliente de 240 ml.

Enfrioladas y Chilaquiles

ENFRIJOLADAS VERACRUZANAS (3)
Rellenas de huevo a la mexicana, salsa de frijol,
queso panela, aguacate y chile pasilla dorado.

ENFRIJOLADAS AL GRATÍN (3) 60 g
Con pechuga de pollo asada, aguacate y chiles toreados.

CHILAQUILES MAYAS 60 g
Con salsa de achiote y chile habanero,
pechuga de pollo, queso panela y frijoles de la olla.

 **CHILAQUILES VERDES CON CLARAS** 4 claras
Energía 487 kcal, Hidratos de carbono 80 g, Proteínas 17 g, Lípidos 11 g.
30% menos calorías por utilizar tortilla horneada, crema baja en grasa
y eliminar las yemas.

CHILAQUILES
Con huevo (1)
Con pechuga de pollo a la parrilla (60 g)

Elige tu salsa favorita en tus chilaquiles y disfrútalos como te gusta.

**PERSONALIZA
TU PLATILLO**
FRIJOL CON HOJA SANTA, MOLE, VERDE, ROJA,
PASILLA, SALSA VERDE CON CHILE MANZANO O
SALSA VERDE ASADA AL HABANERO.

CHILAQUILES MAYAS



ESPECIAL DE TORTILLA TOKS

La tradicional,
con el toque
de la casa.



PESCADOS Y MARISCOS

FILETE DE PESCADO ALMENDRADO 160 g
Sobre cebolla francesa, puré de papa, ensalada
de lechugas a las finas hierbas y queso parmesano. Pescado de temporada



FILETE DE PESCADO TERIYAKI 160 g
Sobre arroz con verduras y láminas
de chile habanero. Pescado de temporada
Energía 668 kcal, Hidratos de carbono 64 g, Proteínas 58 g, Lípidos 20 g.
Este platillo además de ser bajo en grasa es rico en hierro.

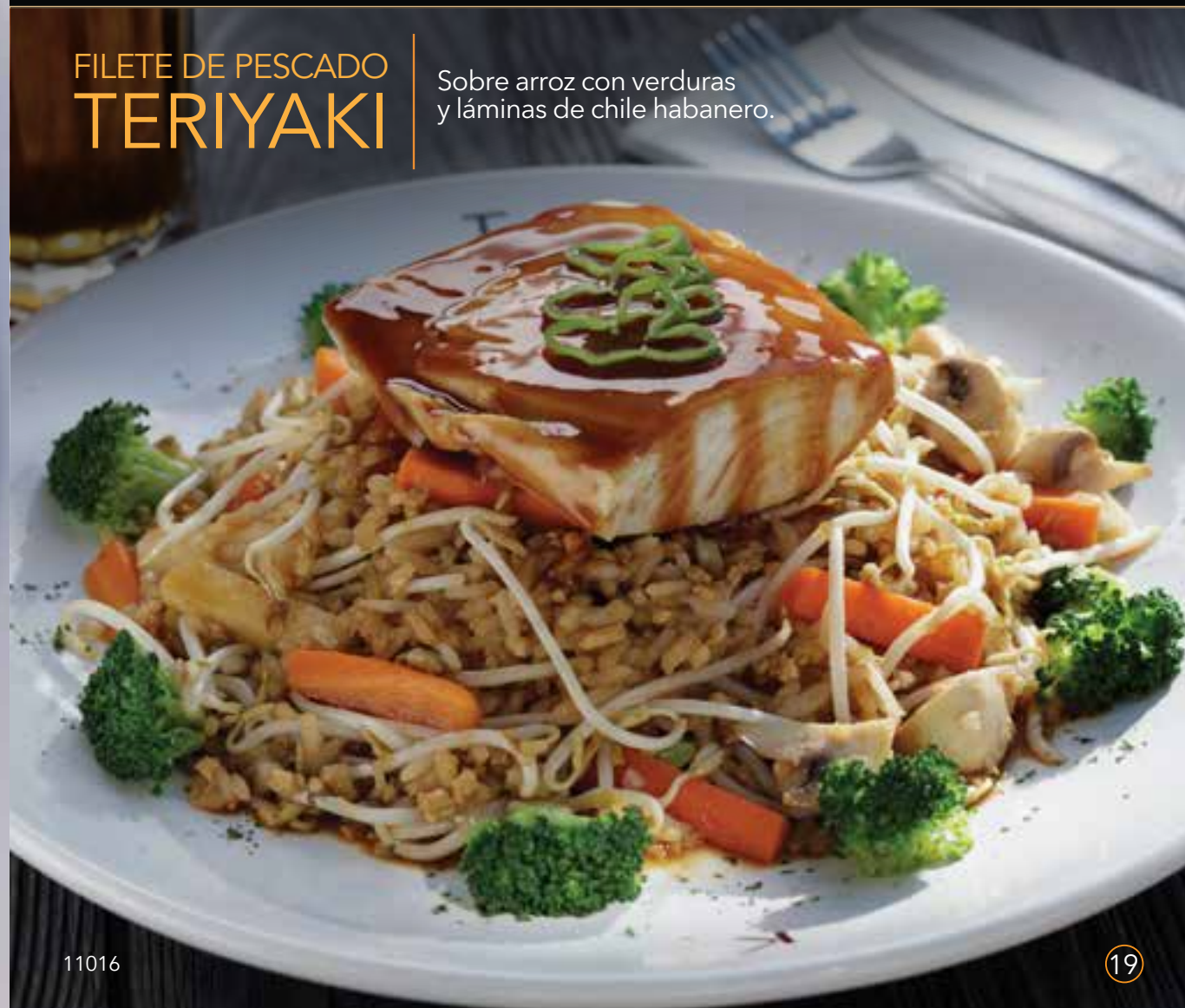
Nuevo

PASTA EN SALSA DE QUESO CON CAMARONES AL GRATÍN

Pescado de temporada: Medregal, Mahi Mahi o Dorado.
El gramaje se expresa en producto crudo en pescados, y varía de acuerdo a su cocción.

FILETE DE PESCADO TERIYAKI

Sobre arroz con verduras
y láminas de chile habanero.



AVES



PECHUGA DE POLLO EN SU JUGO 140 g

Con champiñones al limón y chile pasilla dorado, acompañada de zanahorias, jícama y combinación de lechugas con aderezo de jengibre.
Energía 359 kcal, Hidratos de carbono 22 g, Proteínas 34 g, Lípidos 15 g.
Asar la pechuga en vez de freír o empanizar reduce las calorías de un platillo hasta un 40%.

PECHUGA DE POLLO CRISPY 150 g

Preparada con hojuelas de maíz, acompañada de puré de papa, aderezo de jengibre y ensalada de lechuga.



PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA 160 g

Acompañada de ensalada de lechugas, jitomate, aguacate, pepino y aderezo a las finas hierbas.
Energía 441 kcal, Hidratos de carbono 11 g, Proteínas 43 g, Lípidos 25 g.
Este platillo es buena fuente de verdura y tiene 40% menos calorías al asar en vez de freír la pechuga.

PECHUGA DE POLLO RELLENA TOKS 150 g

De brócoli con queso manchego, acompañada de papas canoa y ensalada con aderezo de jengibre.

Nuevo

PECHUGA DE POLLO AL AMARANTO 150 g

Con jitomate al albahaca, puré de papa, y ensalada de lechugas con aderezo de jengibre.

El gramaje se expresa en producto crudo en cárnicos, y varía de acuerdo a su cocción.



PECHUGA DE POLLO
AL AMARANTO

ENTRADAS Y SOPAS

Entradas

MEMELITAS CON ARRACHERA AL GRATÍN (3) 60 g

Con salsa verde al cilantro.

PAPAS CANOA O PAPAS LIGERAS

QUESO FUNDIDO
Con salsa verde al cilantro y tortillas de harina.

ORDEN DE GUACAMOLE
Con totopos.

Sopas

ESPECIAL DE TORTILLA TOKS GDE
La tradicional, con el toque de la casa. MED

CALDO TLALPEÑO GDE
Con pechuga de pollo, queso manchego, MED
aguacate y arroz. CH

CONSOMÉ RANCHERO GDE
Con arroz y pechuga de pollo, chile serrano, cebolla, MED
cilantro, aguacate, chicharrón y queso manchego. CH



CONSOMÉ CON PECHUGA DE POLLO GDE
Con arroz. MED
Energía 107 kcal, Hidratos de carbono 7g, Proteínas 13 g, Lípidos 3g.
30% menos calorías al utilizar ingredientes bajos en grasa. CH

SOPA DEL DÍA MED
CH

CH = 180 ml. MED = 250 ml. GDE = 500 ml.

* La Sopa Especial de Tortilla y Sopa Norteña grande, se sirven en porción de 375 ml.



SOPA NORTEÑA
.....
Sopa de frijoles con
tortilla dorada, chistorra,
queso panela, aguacate
y chile pasilla.

GDE
MED
CH

ENSALADAS

ENSALADA ALTA EN FIBRA Y PROTEÍNA 1/2 orden

Combinación de lechugas, pechuga de pollo, germinado de soya, nuez caramelizada, queso panela y aderezo balsámico.
Pídela con aderezo light.

ENSALADA MEDITERRÁNEA 1/2 orden

Con pechuga de pollo, lechuga, espinaca y arúgula, jitomate, almendras, aceituna verde y aderezo de miel con mostaza.

ENSALADA TOKS 1/2 orden

Queso panela, ejotes al limón, champiñones, espinacas, jitomate, aceituna verde y betabel con aderezos a las finas hierbas y balsámico.

PLATO DE FRUTAS 1/2 orden

Variedad de frutas frescas con queso cottage o nieve.

Nuevo

ORDEN DE VERDURAS A LA PARRILLA 1/2 orden

Espárragos, brócoli, champiñones, papa cambray, calabacitas, zanahoria, elote y ejotes al limón, con aceite de oliva y sal de grano.

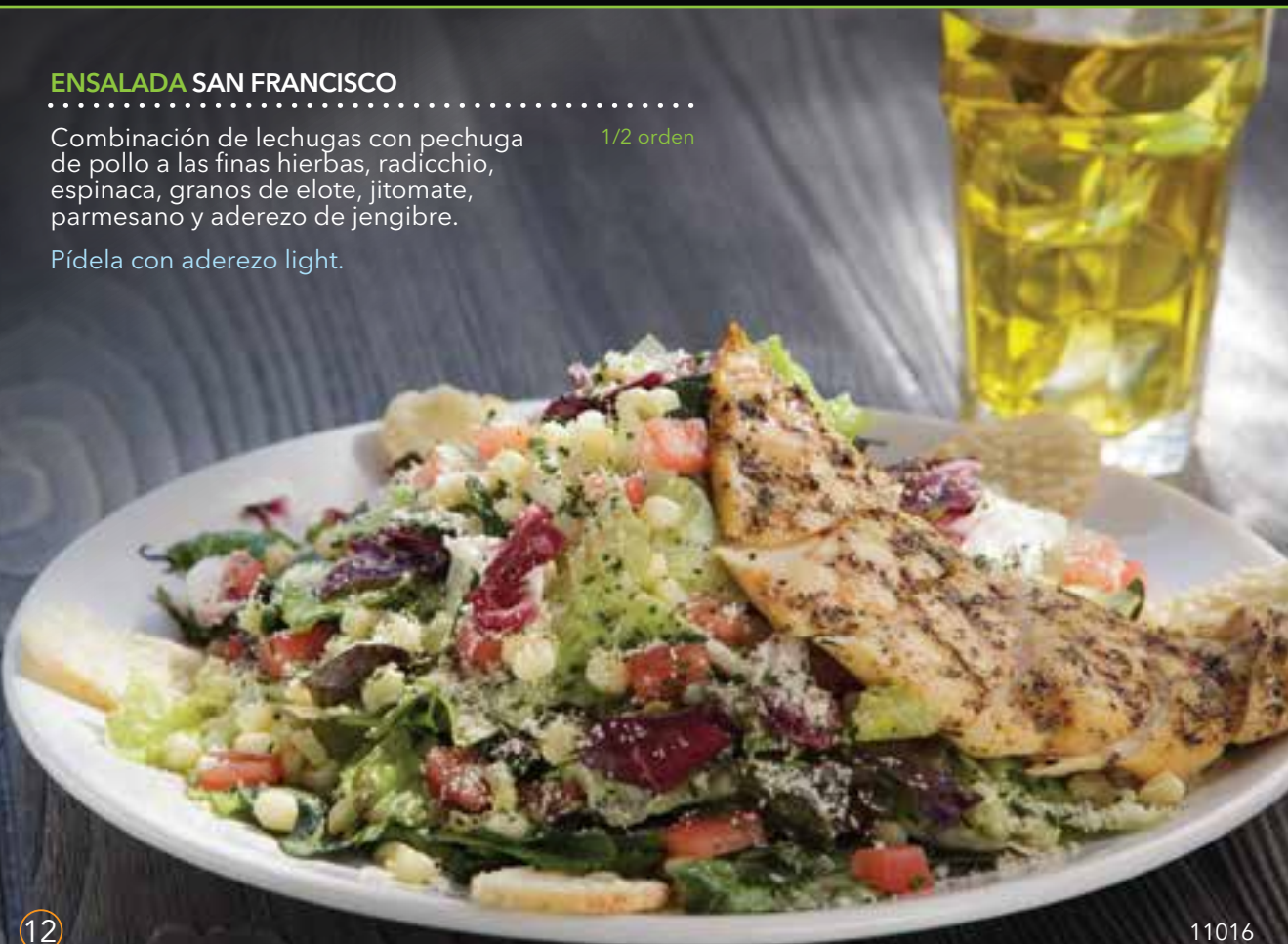
Pon un toque personal a tu ensalada, ahora puedes cambiar tu aderezo.

PERSONALIZA TU PLATILLO

ADEREZO MIEL CON MOSTAZA
ADEREZO BALSÁMICO
ADEREZO DE JENGIBRE
ADEREZO A LAS FINAS HIERBAS

ENSALADA SAN FRANCISCO 1/2 orden

Combinación de lechugas con pechuga de pollo a las finas hierbas, radicchio, espinaca, granos de elote, jitomate, parmesano y aderezo de jengibre.
Pídela con aderezo light.



CARNES

ARRACHERA ESTILO TOKS 250 g

Jugosa y suave, cocinada a la parrilla, con papas canoa, cebolla asada y chiles toreados.

MEDALLONES DE FILETE DE RES 180 g

En salsa de finas hierbas o a la parrilla, con dos guarniciones a elegir: verduras cocidas, puré de papa, ensalada del día, papas canoa o ligeras y guacamole.



CARNE DE RES ASADA CON TALLARINES Y VERDURAS 120 g

Energía 404 kcal, Hidratos de carbono 38 g, Proteínas 36 g, Lípidos 12 g.
Este platillo es una excelente fuente de vitaminas y minerales que regulan los procesos dentro de tu organismo.

ASADO MIXTO 210 g

Carne de res, pechuga de pollo, pierna de cerdo, queso panela y nopales preparados, acompañado con guacamole o ensalada o frijoles de la olla.

MILANESA DE RES AL GRATÍN 150 g

Con salsa verde, esquites y queso manchego.

COMAL DE ARRACHERA CON QUESO FUNDIDO Y CHISTORRA 130 g arrachera

Con salsa verde al cilantro, acompañado de tortillas de harina o maíz.

FILETE DE RES A LA TAMPIQUEÑA 120 g

Con enchilada de mole, guacamole, frijoles refritos y rajas poblanas.

El gramaje se expresa en producto crudo en cárnicos, y varía de acuerdo a su cocción.

COMAL DE ARRACHERA CON QUESO FUNDIDO Y CHISTORRA



ASADO MIXTO

Carne de res, pechuga de pollo, pierna de cerdo, queso panela y nopales preparados, acompañado con guacamole o ensalada o frijoles de la olla.



HAMBURGUESAS

**PERSONALIZA
TU PLATILLO**

ELIGE:
PAPAS CANOA O PAPAS LIGERAS
O ENSALADA

HAMBURGUESA AL COMAL 180 g

En pan campesino, de pechuga de pollo, con cebolla francesa y champiñones a la mantequilla, acompañada de salsa BBQ.



HAMBURGUESA REGIA

En chapata de aceituna, al gratín, con aderezo de aceituna.

Carne molida calidad
Certified Angus Beef® 180 g



CLUB SÁNDWICH

Con pechuga de pollo, tocino, jamón y queso americano.

SÁNDWICHES

CLUB SÁNDWICH
Con pechuga de pollo, tocino, jamón y queso americano.

PEPITOKS DE ARRACHERA 120 g
Acompañados de ensalada con aderezo de jengibre.

SÁNDWICH DE PECHUGA DE PAVO
Acompañado de ensalada a las finas hierbas.

Nuevo

SÁNDWICH ITALIANO AL GRATÍN
En pan especial de la casa, con jitomate, pechuga de pollo y tocino, acompañado de ensalada con aderezo de jengibre.

**PERSONALIZA
TU PLATILLO**

ELIGE:
PAPAS CANOA O PAPAS LIGERAS
O ENSALADA



SÁNDWICH MEDITERRÁNEO

En pan brioche con almendras, carne de res Certified Angus Beef®, jamón de pavo y queso panela.

