

MENU

Las Güeras
RESTAURANTE

HISTORIA

2002

UN AÑO MUY ESPECIAL

En este año se inicio la aventura, en ese entonces con un horario de lunes a viernes por las mañanas. Antojitos, tortas y jugos eran la preferencia de los clientes en su mayoría vecinos y taxistas. Ante la llegada de nuevos integrantes a la familia en el año 2003 y 2004 se tuvo la necesidad de suspender las actividades para pasar a otras.

2015

EL REGRESO

Es el regreso para volver a ofrecerte nuestros productos, siempre buscando mejorar el sabor, la calidad y la higiene, sabemos que gracias a ello nuestros clientes y amigos saben diferenciar la limpieza, el sabor y cariño con que se cocina.

Nuestros retos continúan, gracias a Dios tenemos muchos clientes como tú por los cuales nos esforzaremos cada día, jamás nos interesará una competencia porque nuestros pensamientos solo se enfocan en satisfacerte a ti.

BIENVENIDOS

A ti que nos visitas por primera vez y que como todos buscamos un lugar donde el gasto de nuestro dinero valga la pena, te aseguramos que has llegado al lugar correcto, si lo que buscas es que lo que pagues sea de acuerdo al sabor, calidad e higiene, adelante.

A ti que nos visitas hoy como cada fin de semana, te damos las gracias por este tiempo de tu preferencia, sabemos que los tiempos que vivimos nos obligan a evitar gastos extras, por eso valoramos tu esfuerzo y nos motiva a ofrecerte la mejor comida que tu mereces y por la cual tu regresas.

Los tiempos en la salud pública han cambiado, es por eso, que la forma en atenderte también cambio, y todo esto es con la finalidad de procurar la preservación de tu salud y ofrecerte la mejor calidad en tus alimentos, esperamos tu comprensión ya que todas las medidas de higiene que aquí se toman están enfocadas en tu salud.

A todo esto "Las Gueras" te dicen:

Gracias

Y que Dios te multiplique tu dinero, tus deseos y tus bendiciones.



Las Gueras

ESPECIALIDADES

PANCITA

Tradicional platillo mexicano

\$60

POZOLE

Tradicional pozole estilo Guerrero acompañado de chicharrón, aguacate, rábanos, lechuga.

\$60

ENCHILADAS VERDES

Con crema, queso, y cebolla, acompañadas de bistec, pollo o huevo.

\$55

ENCHILADAS DE MOLE

Con crema, queso, y cebolla, acompañadas de pollo, bistec o huevo.

\$55

PLATO MIXTO

Porción de arrachera o carne asada acompañada de antojitos mexicanos, chorizo asado y nopalitos.

\$65

PARRILLADA

Tradicional mezcla de carnes asadas a la parrilla, excelente para compartir.

\$100

CONVIERTÉ TU ESPECIALIDAD EN PAQUETE POR \$30 MAS.

Incluye copa de fruta, café, té ó agua de frutas (vaso).

Las Gueras

DESAYUNOS



Incluyen fruta, café, té ó agua de fruta (vaso).

Huevos al gusto

- Revueltos con jamón
- Revueltos con salchicha
- A la mexicana
- Rancheros
- Divorciados
- Con tocino
- Con nopales
- Con champiñones, etc.



Huaraches

- Con bistec
- Con longaniza
- Con pastor
- Con quesillo
- Con huevo



*Disfrutalos
por \$55*

Las Gueras

ANTOJITOS

PAMBAZOS

PAPA CON LONGANIZA

Con crema, queso y lechuga.

18.00

TINGA DE POLLO

Con crema, queso y lechuga..

20.00

TINGA DE RES

Con crema, queso y lechuga..

20.00

CHICHARRÓN

Con crema, queso y lechuga.

20.00



QUESADILLAS

TINGA DE POLLO

18.00

TINGA DE RES

18.00

CHAMPIÑON

18.00

CHICHARRÓN

18.00

RAJAS

18.00

HUITLACOCHE

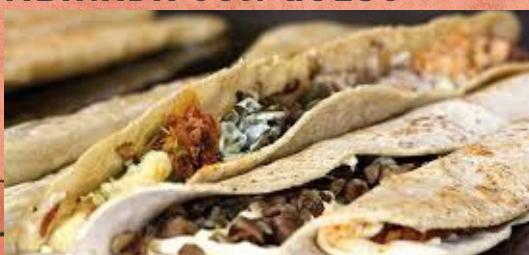
18.00

CHILE RELLENO

18.00

COMBINADA CON QUESO

18.00



TACOS

PASTOR

18.00

Tradicional carne de puerco al pastor con piña..

BISTEC

18.00

Acompañado de nopalitos.

ARRACHERA

18.00

Acompañado de nopalitos.

LONGANIZA

18.00

Acompañalo con nopalitos y cebolla

CAMPECHANO

18.00

Tradicional de bistec con longaniza.



SOPES

SENCILLO

18.00

Con frijoles refritos, queso, cebolla y lechuga.

HUEVO

25.00

Igual al sencillo más huevos revueltos ó estrellados.

CARNE

25.00

Con bistec, pastor, longaniza o arrachera.

GUISADO

25.00

con cualquier guisado que gustes.



CAZUELAS DE GUISADO O
MINIANTOJITOS PARA SUS FIESTAS

Las Gueras

-FUENTE DE SODAS-

aguas naturales

Fruta de temporada	
1 Lt	\$22
1/2 Lt	\$12
melón, sandía, mango, guayaba, piña, etc.	

Refrescos

coca cola, boing, etc.

postres

Pays	\$25
Chessecake	\$25
Flan de leche	\$15
Carlota de limón	\$15
Arroz con leche	\$15
Pan de dulce	\$12

fruta

Copa de fruta chica	\$20
Copá de fruta grande	\$35

café

Café de olla	\$15	refill
Capuchino (taza)	\$20	
Chocolate (jarro)	\$20	

