

Entradas

Guacamole

Tradicional guacamole con jitomate, cebolla morada, chile serrano y cilantro

\$170

Costillas a la BBQ o picantes

450 gr. de costillas fritas, bañadas en salsa especial BBQ o salsa picante

\$180

Alitas

Orden de 8 pzas. bañadas en salsa de su elección: BBQ, salsa red hoy o mango habanero

\$160

Papas fritas

500 gr. de papas a la francesa

\$120

Nachos

Tradicionales nachos bañados con queso amarillo y frijoles (opcional)

\$120

Con Guacamole

\$140

Con Arrachera

\$150

Mixtos

\$170

Brochetas Yakitori de salmón

Cubitos de salmón y pimiento morrón en brochetas con salsa agridulce en una cama de espinacas

\$170

Molcajete Mar y Tierra

Molcajete caliente con arrachera, pollo, pulpo y queso panela, montado sobre una base de frijoles y salsa molcajeteada

\$350

Sopas y caldos

Caldo tlalpeño

Caldo de jitomate con un toque de chipotle con pollo, ejote, calabacitas, zanahoria y garbanzos

\$170

Sopa de tortilla

Sopa a base de tortillas y jitomate, con tiritas de tortilla frita, cubitos de queso panela y aguacate

\$180

Sopa tarasca

Tradicional sopa michoacana a base de frijoles y chile, acompañada de queso cotija, aguacate, crema y tiritas de tortillas

\$160

Caldo del día

Delicioso caldo de pollo con arroz y pollo desmenuzado

\$120

Nombre

Pastas

Pasta a la boloñesa

Fettuccini en una salsa de tomate tradicional italiano a base de carne con queso parmesano

\$210

Pasta Alfredo

Fettuccini en una salsa alfredo Opciones de proteína:

\$140

Pollo

\$210

Camarones

\$210

Pulpo

\$230

Mixta

\$260

Vegetariano

\$180

Pasta poblana

Fettuccini bañada en deliciosa crema poblana gratinada con queso manchego (proteína a elegir: camarón o pollo)

\$220

Del corral

Pechuga a la plancha

Acompañada de arroz y ensalada fresca

\$150

Pechuga rellena Cordon Blue

Pechuga frita rellena de queso manchego y jamón, acompañada de arroz y ensalada fresca

\$190

Pechuga empanizada

Pechuga empanizada frita, acompañada de arroz y ensalada fresca

\$160

Pechuga rellena poblana

Pechuga rellena de jamón y dos quesos, bañada en crema de hile poblano, acompañada de arroz y ensalada

\$160

Pechuga rellena chipotlelo

Pechuga rellena de jamón y dos quesos, bañada en una crema a base de chile chipotle, acompañada de arroz y ensalada

\$160

Fajitas de pollo

Pechuga a la plancha cortado en tiras, acompañada de arroz y ensalada fresca

\$160

Sección de cortes

Rib Eye

350 gr. de corte de calidad prime a la parrilla, acompañado de verduras asadas, elote asado y puré de papa

\$330

New York

300 gr. de corte de calidad prime a la parrilla acompañado de verduras asadas, elote asado y puré de papa

\$290

Top Sirloin

350 gr. de corte de calidad prime a la parrilla, acompañado de verduras asadas, elote asado y puré de papa

\$350

Arrachera

350 gr. de corte de calidad prime a la parrilla, acompañado de verduras asadas, elote asado y puré de papa

\$320

T-Bone

350 gr. de corte de calidad prime a la parrilla, acompañado de verduras asadas, elote asado y puré de papa

\$350

Carne a la tampiqueña

Filete de lomo de res a la parrilla acompañada de arroz, frijoles, enchiladas y ensalada fresca

\$350

Molcajete caliente

Con una base de salsa tatemada, servido con frijoles, queso panela asado, arrachera, pollo y pulpo a las brasas

\$350

Especialidades calentanas.

Aporreado

A base de carne seca y salsa molcajeteada, acompañado de frijoles refritos y arroz

\$150

Puerco en verde

Jugoso costillar de cerdo sofrito en salsa molcajeteada, acompañada de frijoles refritos y arroz

\$130

Chile de longaniza

Longaniza oreada doradita, bañada en salsa, acompañada de frijoles y arroz

\$130

Nombre

Sección de mar

King Salmon

Salmón a la parrilla, acompañado de un aderezo especial picante acompañado de una cama de puré de papa y ensalada fresca

\$310

Salmón al vino blanco

Salmón a la parrilla, desglasado en una reducción de vino blanco acompañado de una cama de pasta al burro y verduras asadas

\$290

Atún sellado con ajonjolí

Atún marinado y empanizado con una mezcla de ajonjolí negro y blanco, sellado con una cama de pasta al burro y verduras asadas

\$350

Pulpo zarandead o a las brasas

Pulpo entero cocinado a las brasas bañado en salsa especial de zarandead o, servido en una cama de arroz con ensalada

\$320

Langosta al ajillo

Deliciosa cola de langosta horneada al ajillo acompañada de espagueti con verduras asadas

\$350

Tacos

Tacos de arrachera

Acompañados de guacamole

\$140

Tacos de camarón gobernador

Acompañados de queso gratinado y aderezo de chile picante

\$140

Tacos de chicharrón de Rib Eye

Acompañados de guacamole

\$160

Ensaladas

Ensalada César

Mix de lechugas, pollo a la parrilla, queso parmesano y aderezo césar

\$170

Ensalada del campo

Mix de lechugas, jitomate cherry, aceitunas, pepino, elotitos y pollo a la parrilla con aderezo ranch

\$180

Ensalada de la pradera

Mix de lechugas, nuez, arándanos, mango, kiwi, queso de cabra frito, acompañado de aderezo de miel y mostaza

\$160