

Desayunos

Desayunos Completos

Todos incluyen: Fruta, jugo o café, pan tostado o tortillas de maíz.

Americano	\$140
	Huevos revueltos con jamón o tocino.	
Comercial	\$140
	Huevos rancheros o a la mexicana.	
Norteño	\$150
	Huevos con machaca (pan tostado o tortillas harina).	
Campesino	\$160
	Bistec a la mexicana con frijolitos.	
Colonial	\$160
	Omelette natural/jamón y queso.	

Enchiladas

Rojas, pipián, verdes, chile seco o encremadas (4)	\$40
Rellenas de pollo o de huevo (4)	\$90
Suizas (4)	\$135

Chilaquiles

Naturales	\$75
Con cecina	\$165
Con pollo deshebrado	\$120
Con huevos estrellados	\$110

Carnes

Tampiqueña	\$220
Cecina con enchiladas	\$160
Milanesa de res o de pollo	\$160
Pechuga a la plancha	\$160
Bistec ranchero	\$145

La Finca

RESTAURANT & TERRAZA
DESDE 1981

Huevos

Rancheros con jamón y queso asado (3) ...	\$95
Revueltos con camarones (3)	\$95
Revueltos a la mexicana, con papa o con frijoles (3)	\$85
Revueltos con chorizo, con jamón o con tocino (3)	\$85
Revueltos con machaca (3)	\$100
Estrellados con salsa mexicana y tocino (3)	\$95
Estrellados con salsa de chorizo (3)	\$95

Varios

Bocoles rellenos (4)	\$90
Huevo, chicharrón, pollo, queso o frijoles.	
Tacos dorados (5)	\$85
Migada	\$75
Empanadas de queso (4)	\$75
Molletes naturales o con chorizo (3)	\$70
Hot cakes	\$55
Queso asado	\$55
Frijoles refritos con queso	\$35
Papas a la francesa	\$49
Queso fundido natural (200gr)	\$80
Queso fundido con chorizo (200gr)	\$95



Comidas

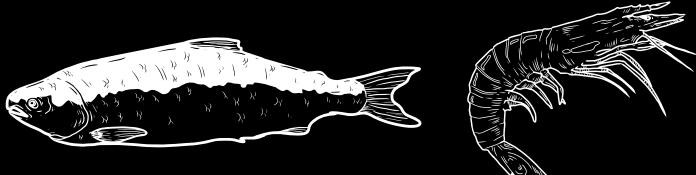
Entradas

Consomé de camarón	\$49
Consomé de mariscos	\$49
Consomé de pollo c/arroz	\$49
Guacamole	\$80
Queso fundido natural	\$85
Camarón natural para pelar	\$180
Ensalada de camarón	\$185
Ensalada de mariscos	\$185
Zaragalla de pescado (minilla)	\$120
Salpicón de jaiba	\$190
Jaibas rellenas (3 pzas)	\$185
Empanadas de camarón o jaiba (3 pzas)..	\$150
Empanadas de zaragalla (3 piezas)	\$120
Carnitas de pescado	\$180
Deliciosos cubos de filete de trucha, marinados y montados sobre una cama de guacamole, acompañado de tortillas recién hechas.	

Chicharrón de rib eye	\$250
350grs de cubos de rib eye, marinados y fritos, montados sobre una cama de guacamole, acompañado de tortillas recién hechas.	

Snacks

Boneless (250gr)	\$130
(Búfalo, mango habanero, lemon pepper y BBQ).	
Alitas (500gr)	\$120
(Búfalo, mango habanero, lemon pepper y BBQ).	
Papas a la francesa (200gr)	\$49
Papas gajo (200gr)	\$65
Aros de cebolla (250gr)	\$65
Dedos de queso (250gr)	\$118



Caldos y Sopas

Caldo de camarón	\$190
Caldo de posta de robalo	\$195
Chilpachole de camarón	\$195
Espesito caldo de la casa, con camarón molido, camarón grande, y un toque especial de la casa.	
Sopa de mariscos	\$185
Camarón, filete, pulpa de jaiba, tentáculo de calamar y ostión.	
Arroz c/camarones	\$115
Arroz c/plátanos	\$55
Arroz c/mariscos	\$165
Mezcla de mariscos (Ostión, camarón, calamar y pulpa de jaiba).	
Arroz a la tumbada	\$175
Mezcla de mariscos (Ostión, camarón, calamar y pulpa de jaiba) en caldo de la casa.	



Pulpos

Acompañados con 4 enchiladas: rojas, verdes, pipián, chile seco, encremadas naturales o verdes.
A la veracruzana, enchipotlados, \$240
encebollados, al mojo de ajo, o en su tinta.

Camarones

Acompañados con 4 enchiladas: rojas, verdes, pipián, chile seco, encremadas naturales o verdes.

Rellenos a la plancha, o empanizados. \$230

Deliciosos camarones rellenos de jaiba, queso de hebra, y envueltos en tocino ahumado.

Al coco \$220

Deliciosos camarones empanizados con coco rallado, acompañados con un aderezo de mango dulce y picoso. No incluye enchiladas.

A la plancha \$210

Camarones marinados, acompañados con tocino y morrón.

Al mojo de ajo \$198

A la diabla \$198

Camarones salteados en chile árbol y chile guajillo.

A la mantequilla \$198

Empanizados \$198

A la mexicana \$198

Enchipotlados \$198

En escabeche \$198

Delicioso camarón coctelero aderezados con una mezcla de chiles y la sazón de la casa.

Brocheta de camarones \$230

Camarones, morrón rojo, morrón verde, cebolla y tocino, salteados con la sazón de la casa.

Brocheta mar y tierra.....\$230

Camarones y arrachera, morrón rojo, morrón verde, cebolla y tocino, salteados con la sazón de la casa.



Cocteles

Acompañados con cebolla morada, cilantro, aguacate, y servido con la salsa coctelera de la casa.

CH G XG

De camarón \$105 \$190 \$220

De pulpo \$105 \$190 \$220

De ostión \$50 \$95 \$130

Vuelve a la vida \$220

Camarón, ostión, jaiba, calamar y caracol

Campechana \$195

Camarón, ostión y jaiba

Ceviche de pescado .. \$85 \$165 \$195

Filetes

Acompañados con 4 enchiladas: rojas, verdes, pipián, chile seco, encremadas naturales o verdes.

Relleno de mariscos, o de camarones \$220

Al gratín, empapelado o empanizado.

Empanizado \$185

Al mojo de ajo \$185

A la mantequilla \$185

Sol \$185

Endiablado con camarones \$205

Pescados

Acompañados con 4 enchiladas: rojas, verdes, pipián, chile seco, encremadas naturales o verdes.

Sargo o Robalete (600gr) \$220

Frito o al mojo de ajo.

Sargo o Robalete a la plancha \$220

Mojarra tilapia (600gr) \$195

Frita o al mojo de ajo.

Posta de robalo \$220

Frita, al mojo de ajo, a la plancha, o a la veracruzana.



La Finca

RESTAURANT & TERRAZA
DESDE 1981



Varios

Plato marinero	\$230
Platillo individual con 6 guisos para deleitar (Torta de hueva, filete empanizado, camarón capeado, ostiones a la pimienta, pulpos a la veracruzana, y camarones enchipotlados).	
Calamares	\$210
A la veracruzana, enchipotlados, empanizados, o al mojo de ajo.	
Torta de camarones	\$230
Torta de mariscos	\$230
Camarón, jaiba, calamar y hueva.	
Torta de hueva de lisa	\$230
Hueva de lisa	\$230
Frita o al mojo de ajo	
Ostiones a la pimienta	\$185
Tortilla rellena de camarones	\$195
Tortilla de 20 cm de diámetro a base de maíz, rellena de camarones, queso de hebra, bañada con ajo frito, y coronada con aguacate.	
Tostadas de ceviche (3 pzas)	\$145
Tostadas de camarón (3 pzas)	\$180
Tostadas de zaragalla (3 pzas)	\$120
Tacos gobernador (3 pzas)	\$190
Combinación a base de camarones, queso gouda, poblano, crema, y más, que los convierten en una mezcla entre taco y quesadilla.	
Tacos capeados de pescado (3 pzas) ..	\$145
Capeado de pescado montados en tortilla de maíz con cama de col morada, terminados con un toque de aderezos a tu gusto.	
Tacos capeados de camarón (3 pzas) ..	\$155
Capeado de camarón montados en tortilla de maíz con cama de col morada, terminados con un toque de aderezos a tu gusto.	
Discada de mariscos	\$190
El mismo procedimiento de preparación de una discada norteña, pero con camarón, pulpo, calamar, tocino, cebolla, pimiento morrón, tomate, queso gratinado.	
Aguachile de camarón	\$195

Carnes

Tampiqueña	\$220
Deliciosa carne de arrachera con los complementos perfectos.	
Cecina con enchiladas	\$160
Brochetas de res	\$195
Milanesa de res o de pollo	\$160
Pechuga a la plancha	\$160
Arrachera (300gr)	\$240
T-bone (350gr)	\$260
Rib-eye (350gr)	\$280
New York (350gr)	\$260
Top Sirloin (350gr)	\$260
Aguja Norteña (230gr)	\$215

Los cortes van a acompañados de verduras al vapor, papas a la francesa, cebolla y chile asado, tortillas de maíz o harina.

Menú Infantil

Nuggets de pollo c/papas fritas	\$85
Boneless naturales c/papas fritas	\$85
Tiras de filete de pescado c/papas fritas	\$85

Extras

Totopos	\$15
Salsa chipotle caramelizada	\$20
Aderezo de mayonesa	\$15
Salsa de ajo	\$20



Bebidas

Postres

Flan Napolitano	\$45
Pay de queso	\$49
Brownie	\$49
Pay queso con fresa	\$49
Plátanos fritos	\$45
Carlota de frutas	\$45



Para Llevar

Salsa de chipotle caramelizada (250ml)....	\$80
Salsa de ajo (250ml)	\$80
Cecina huasteca (1kg)	\$250
Camarón coctelero (1kg)	\$320



Café

Café americano (1 refill)	\$40
Café Espresso Intenso	\$45
Cappuccino	\$49

Refrescos y Aguas

Coca Cola, Coca Cola s/azúcar, Fresa, Manzana, Piña, Squirt, Topo chico.....	\$35
Coca cola 2.5 lts, Squirt 2 lts	\$55
Aqua embotellada	\$25

Copa de agua (Natural o Mineral)	\$40
Horchata, Jamaica, Naranja, Limón	

Jarra de agua	
Horchata, Jamaica, Naranja, Limón	
C/Agua Natural	\$110
C/Agua Mineral	\$140
C/Granadina	\$140

Jugo de naranja	\$35
Choco milk	\$35

Cervezas

Corona, Victoria, XX Lager.....	\$42
Michelob Ultra, Modelo Negra	\$47
Modelo Especial	\$47
Corona o Victoria Mega	\$80
Tarro Chelada o Michelada	\$18
Tarro Ojo Rojo (Michelada c/clamato) ...	\$25



785-852-1520



782-103-7079



Restaurant La Finca Cerro Azul

Cognac

Hennessy \$180

Whisky

Buchanan's 12 años \$120
Buchanan's Master 15 años \$140
Buchanan's 18 años \$180
Chivas Regal, Etiqueta Negra \$120
Jack Daniel's \$90
Black & White \$80

Tequila

Cuervo 1800 (Añejo y Reposado) \$90
Herradura (Añejo y Reposado) \$95
Cazadores, Jimador \$70
Don Julio (Añejo y Reposado) \$85
Hornitos Black Barrel \$85
Don Julio 70 \$95
Conmemorativo, Hornitos y Tradicional .. \$80

Mezcal

400 Conejos Joven \$90

Varios

Absolut, Wyborowa, Smirnoff \$75
Vino Tinto Riunite Lambrusco \$90
Blanco blanco Riunite espumoso (187ml) .. \$90
Vino Tinto 4 Soles (750ml) \$250

Bebidas Preparadas

Piña Colada, Vampiro, Sangría, Tom Collins, Desarmador, Clamato, Medias de Seda, Russo Blanco \$75
Cantarito c/tequila (de 1/2 litro) \$85
Cantarito c/tequila (5 litros) \$500
Cantarito c/tequila (10 litros) \$900

Digestivos

Licor 43, Frangelico, Strega, Chartreuse ... \$95
Sambuca Nero, Triple Anis \$85
Baileys, Amaretto \$85
Anis Chinchón Dulce o Seco \$80
Carajillo \$95

Ron

Bacardí Blanco, Añejo, Solera, Matusalem Platino \$85
Appleton State \$85

Brandy

Torres 20 \$155
Torres 15 \$125
Torres 10 \$90
Fundador, Azteca de Oro \$80
Don Pedro \$75
Presidente \$60

SERVICIOS ADICIONALES

SALÓN PRIVADO CLIMATIZADO PARA REUNIONES FAMILIARES O DE TRABAJO.

TERRAZA AL AIRE LIBRE PARA REUNIONES.

VENTA DE CORTES AMERICANOS Y COMPLEMENTOS PARA TUS PARRILLADAS.

EN TUS REUNIONES A PARTIR DE 12 PERSONAS, TE INCLUIMOS SIN COSTO, EL SONIDO, PANTALLA SMART TV, MICRÓFONO INALÁMBRICO.

RENTA DE DISCO PARA DISCOTTAS.

BANQUETES TIPO BUFFET A DOMICILIO (CARNES, MARISCOS Y CAZUELAS DE GUIOS).