

Nopalito^{MR} 1949

MENÚ ESPAÑOL
COMIDAS



FEBRERO 2024

/ENTRADAS

NOPALITOS	\$85.00
Acompañados de jitomate cebolla y queso canasto	
QUESADILLAS DE LA CASA	\$85.00
Las mismas desde hace 72 años, de carnitas molidas con papa. Orden de 2	
QUESADILLAS DE PAPA O DE FLOR DE CALABAZA	\$85.00
Orden de 2	
ORDEN DE AGUACATE	\$90.00
Servido en laminitas	
GUACAMOLE EN MOLCAJETE	\$90.00
Ligeramente picosito, con totopos	
BOLITAS QUENTUCHI	\$105.00
De pollo capeado, con salsa de molcajete. 10 bolitas.	
QUESO FUNDIDO	\$115.00
Queso Gouda o Manchego. Porción de 120g	
QUESO FUNDIDO CON CHORIZO	\$115.00
Queso Gouda o Manchego. Porción de 120g.	
QUESADILLAS DE QUESO	\$115.00
Queso Gouda o Manchego. Orden de 3	
SOPECITOS Y TLACOYITOS	\$115.00
De pollo o chorizo. Orden de 5	
EMPANADAS DE COCHINITA PIBIL	\$140.00
Orden de 2	
TOSTADITAS DE NEW YORK.	\$190.00
Con aguacate, frijoles refritos y cebollitas cambray. Orden de 3	
JALAPEÑOS AL JAZMÍN	\$115.00
Rellenos de carne y bañados con salsa de jazmín. Orden de 3	
COCTEL DE CAMARÓN	\$145.00
Clásico coctel con sabor del pacífico.	
CAZUELITA DE CAMARONES	\$145.00
Camarón pacotilla, empanizados, en salsa de mango o tamarindo.	
TAQUITOS CAMPECHANOS	\$115.00
De carnitas con chicharrón. Orden de 3	
TAQUITOS DE ARRACHERA	\$130.00
Orden de 2	
TAQUITOS BORRACHOS	\$130.00
De barbacoa, dorados con tortilla de harina bañados en salsa borracha. Ord. de 3.	
ESCAMOLES A LA MANTEQUILLA	\$430.00
Receta original de Doña Nieves	
SOPES DE ESCAMOLES	\$430.00
Sopecitos con guacamole y escamoles. Orden de 5	

/SOPAS Y ENSALADAS

CONSOMÉ DE CARNERO	\$95.00
Directo de nuestros hornos de barbacoa	
CONSOMÉ DE POLLO	\$95.00
Concentrado con arroz	
SOPA DE ARROZ	\$90.00
Con chícharos y trocitos de huevo o plátano	
SOPA DE TORTILLA	\$100.00
Con chicharrón y chile pasilla	
ARROZ BLANCO CON CHILE JALAPEÑO	\$100.00
El chile relleno de atún o queso panela.	
SOPA DE FIDEO	\$100.00
Espesa con sabor de casa	
CONSOMÉ INFANTIL	\$100.00
Consomé con pollo desmenuzado, arroz y verduras.	
ARROZ CON MOLE	\$110.00
La combinación tradicional y perfecta	
JUGO DE CARNE	\$125.00

Nuestros precios incluyen IVA

No cobramos cubierto

El guacamole y las quesadillas se cargan a su cuenta sólo si las consume.



SOPA DE MÉDULA En trocitos con chipotle	\$135.00
CALDO TLALPEÑO Con cubitos de queso panela	\$125.00
ENSALADA DE ESPINACAS CON TOCINO Sobre vinagreta de mango y manzana amarilla.	\$125.00
ENSALADA CÉSAR Con pollo \$25.00 adicionales.	\$155.00

/COCINA DE FAMILIA

POLLO SOR JUANA Nuestra famosa receta de pollo empanado y salsa de molcajete	\$220.00
ENCHILADAS DE MOLE POBLANO Ingrediente por ingrediente preparado en casa	\$220.00
ENCHILADAS DE BARBACOA Tradicionales de la familia, con salsa Verde o Roja	\$230.00
CARNITAS Sabor tradicional Michoacano, orden de 350g	\$270.00
POLLO EN CHILE GUAJILLO Exquisita salsa suave, acompañada con frijolitos de olla.	\$220.00
POLLO EN CARNITAS Medio pollo cocinado en el mismo cazo de las carnitas.	\$260.00
BARBACOA MIGUELITO Inigualable receta de la familia, guisada con Mole Poblano y chicharrón.	\$230.00
ENTREMÉS RANCHERO Plato con barbacoa, carnitas, chicharrón, nopalitos y frijoles refritos.	\$240.00
ALBÓNDIGAS Auténticas albóndigas mexicanas, 3 piezas, orden de 300g.	\$230.00
BARBACOA El sabor que nos ha distinguido por más de 70 años. Orden de 350g.	\$298.00
CHILE EN NOGADA <i>El rey de la casa.</i>	\$360.00
CARNITAS POR KILO Auténtico sabor michoacano.	\$780.00
BARBACOA POR KILO	\$880.00

/COCINA TRADICIONAL MEXICANA

FRIJOLES Negros de la olla con epazote o refritos	\$75.00
CHICHARRÓN DE CERDO Crujiente y delicioso, orden de 100g	\$75.00
CHICHARRÓN EN SALSA VERDE Acompañado de frijoles de la olla.	\$160.00
BIRRIA DE CARNERO Ligeramente picosita y exquisita	\$230.00
MOLE POBLANO Ingrediente por ingrediente elaborado en casa	\$230.00
MOLE NEGRO OAXAQUEÑO Mole suave y semi dulce, auténtico de Oaxaca	\$230.00
MIXIOTE DE CARNERO Horneado en hoja de maguey	\$290.00

/DEL MAR

MOJARRA FRITA AL MOJO DE AJO 25 minutos	\$290.00
CHILE RELLENO DE MARISCOS Magnífico con queso gratinado y bañado en salsa poblana	\$300.00
SALMÓN AL OLIVO PERFUMADO EN ROMERO Suave y jugoso, sobre puré de papa y verduras al vapor	\$320.00
FILETE DE ROBALO A LA MANTEQUILLA Y OLIVO También puede pedirse al mojo de ajo.	\$320.00
PESCADO A LA TALLA Con cilantro, cebolla morada y chips de plátano	\$320.00
CAMARONES AL GUSTO Empanizados, a la plancha o al carbón, con ensalada y arroz.	\$320.00
CAMARONES TROPICALES Fritos con coco, bañados en salsa de mango, acompañados con arroz.	\$320.00
CAMARONES MESTIZOS Servidos sobre pasta, bañados en salsa de tamarindo.	\$325.00
CAMARONES AL AJILLO Jugosos acompañados de arroz blanco	\$325.00
SALMÓN AL PASTOR Marinado tradicional al pastor, sobre puré de piña	\$325.00
FUSILLI DE CAMARONES Salseados en bisqué de camarón	\$325.00
EL PULPO Pulpo rostizado sobre papas gratinadas mayonesa y aguacate.	\$350.00

/CON TORTILLA

TACO LIGHT Pollo desmenuzado, aguacate y queso panela	\$65.00
TACO SEMI LIGHT Pollo, rajitas de chile serrano, queso panela y aguacate doradito en olivo.	\$65.00
TACO DE CARNITAS Se sirven con salsa del abuelo	\$65.00
TACO DE BARBACOA Se sirven con salsa del abuelo	\$75.00
TACO GOBERNADOR Tortilla de maíz, camarón, rajas poblanas y queso manchego	\$120.00
TACO DE CAMARÓN Taco con tortilla de harina, frijoles, aguacate y salsa cremosa de chipotle	\$120.00
TACOS DORADOS 4 pzas. De pollo, barbacoa tradicional o barbacoa Miguelito.	\$220.00
ENFRIJOLADAS Con crema, queso y chorizo.	\$210.00
ENCHILADAS DE POLLO Rojas o verdes	\$210.00
ENCHILADAS DE MOLE OAXAQUEÑO De pollo	\$220.00

/DE NUESTRA PARRILLA

Todos nuestros cortes excepto "Tampiqueña y Medallones de Filete" incluyen dos guarniciones a elegir:

- ❖ Nopales asados
- ❖ Chiles toreados con cebollitas cambray
- ❖ Papas a la francesa
- ❖ Ensalada verde
- ❖ Espinacas a la crema
- ❖ Verduras al vapor

MEDALLONES DE POLLO AL CARBÓN Trozos jugosos, acompañados de arroz al vapor, aguacate y jitomate.	\$205.00
PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA O EMPANIZADA Pechuga aplanada, con dos guarniciones a elegir.	\$230.00

ARRACHERA Carne jugosa de 260 g.	\$345.00
TAMPIQUEÑA Corazón de filete extendido, con una enchilada de mole Poblano.	\$345.00
NEW YORK STEAK Jugoso y apetitoso corte de 350g	\$375.00
T-BONE 370 gr	\$375.00
RIB EYE Corte Nacional de 350g, exquisito sabor	\$420.00
MOLCAJETE DE RIB EYE Rib Eye picado y doradito servido sobre puré de aguacate	\$425.00
RIB EYE ANGUS Corte extraído del lomo, importado calidad "Angus" de 350g	\$570.00
PARRILLADA 600g combinados de Costilla, chuleta, filete y chorizo.	\$650.00
COSTILLAR DE RIB EYE <small>*sujeto a disponibilidad</small> 1.5 kg de sabor para compartir. (Con hueso). Sobre papas lemon-pepper	\$710.00
BIFE DE LOMO Filete sin hueso para 2 personas de 610g	\$595.00

/MENÚS INDIVIDUALES

MENÚ NO. 1 RANCHERO	\$460.00
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Salsas, guacamole y totopos ❖ (DOS) Quesadillas de la casa ❖ 50g de Chicharrón ❖ (UNO) Consomé de Carnero ❖ 125g de Barbacoa ❖ 125g de Carnitas ❖ A elegir 1: Chongos, Duraznos, Flan o Pay de Queso 	
MENÚ NO.2 INGLÉS	\$560.00
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Salsas, guacamole y totopos ❖ (DOS) Quesadillas de la casa ❖ 50g de Chicharrón ❖ A elegir 1: Jugo de Carne o Sopa de Médula ❖ A elegir 1: T-Bone, New York, Carne Asada, Arrachera o Pechuga ❖ A elegir 1: Chongos, Duraznos, Flan o Pay de Queso 	
MENÚ NO. 3 VEGETARIANO	\$450.00
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Salsas, guacamole y totopos ❖ (DOS) Quesadillas de queso oaxaca, papa o flor de calabaza ❖ A elegir 1: Arroz blanco con chile jalapeño relleno o Sopa de fideos ❖ A elegir 1: Ensalada César, de Nopales o de Espinacas ❖ A elegir 1: Chongos, Duraznos, Flan o Pay de Queso 	
MENÚ PARA NIÑOS	\$240.00
<ul style="list-style-type: none"> ❖ A elegir 1: Hamburguesa con queso y tocino, Pechuga de Pollo empanizada o Pasta a la crema y jamón ❖ Papas a la francesa ❖ 1 refresco ❖ 1 bola de Helado 	

*Las entradas se sirven al centro, sopas y postres se sirven de manera individual. El menú "Ranchero" por tratarse de Barbacoa y Carnitas se sirve al centro

/PAQUETES PARA COMPARTIR

*Todos los paquetes incluyen, salsas, tortillas y chiles toreados.

Las botellas para elegir una por paquete son:

- ❖ *Torres 10 700 ml.
- ❖ *Bacardí Blanco 690 ml.
- ❖ *Captain Morgan 750 ml.
- ❖ *Smirnoff 750 ml.
- ❖ *Cuervo Tradicional 695 ml.
- ❖ *Cervezas: Corona y Victoria (a elegir)

NOTA: PUEDE CAMBIAR SU BOTELLA POR UNA DE COSTO EQUIVALENTE O BIEN PAGAR LA DIFERENCIA.

PAQ. BARBACOA

- ❖ 1 Kg de Barbacoa \$2,250.00
- ❖ 4 Consomés
- ❖ 2 Ord de Aguacate
- ❖ 150 grs. de Chicharrón
- ❖ 1 botella o 16 Cervezas
- ❖ 3 refrescos de lata 355 ml.

PAQ. ARRACHERA

- ❖ 1 Kg de Arrachera \$2,270.00
- ❖ Guacamole y Totopos
- ❖ Papas a la francesa
- ❖ 1 botella o 16 Cervezas
- ❖ 3 refrescos de lata 355 ml.

PAQ. AL CARBÓN

- ❖ 1.300 kg de parrillada especial (filete, costilla, longaniza, arrachera, pechuga de pollo y lomode cerdo) \$2,250.00
- ❖ Nopales y queso panela
- ❖ 1 botella o 16 cervezas
- ❖ 3 refrescos de lata 355 ml.

PAQ. DOMINGUERO

- ❖ 1 kg de carnitas \$2,270.00
- ❖ 1 Mixiote
- ❖ 150grs. de chicharrón
- ❖ Ensalada de nopales
- ❖ 1 botella o 16 Cervezas
- ❖ 3 refrescos de lata 355 ml.

PAQ. ESPECIALIDADES

- ❖ 4 Chiles en Nogada \$2,590.00
- ❖ 1 Ord. Sopes de Escamoles
- ❖ 1 botella o 16 cervezas
- ❖ 3 refrescos de lata 355 ml.

PAQ. MAR Y TIERRA

- ❖ 1 Pulpo rostizado \$2,400.00
- ❖ 1 Molcajete de Rib Eye
- ❖ 1 Salmón al Pastor
- ❖ 1 ord Chiles al Jazmín
- ❖ 1 botella o 16 Cervezas
- ❖ 3 refrescos de lata 355 ml.

