

# Nopalito<sup>MR</sup> 1949

MENÚ ESPAÑOL  
COMIDAS



OCTUBRE 2024

## /ENTRADAS

<b>NOPALITOS</b>	\$90.00
Acompañados de jitomate cebolla y queso canasto	
<b>QUESADILLAS DE LA CASA</b>	\$90.00
Las mismas desde hace 72 años, de carnitas molidas con papa. Orden de 2	
<b>QUESADILLAS DE PAPA O DE FLOR DE CALABAZA</b>	\$90.00
Orden de 2	
<b>ORDEN DE AGUACATE</b>	\$95.00
Servido en laminitas	
<b>GUACAMOLE EN MOLCAJETE</b>	\$100.00
Ligeramente picosito, con totopos	
<b>BOLITAS QUENTUCHI</b>	\$120.00
De pollo capeado, con salsa de molcajete. 10 bolitas.	
<b>QUESO FUNDIDO</b>	\$120.00
Queso Gouda o Manchego. Porción de 120g	
<b>QUESO FUNDIDO CON CHORIZO</b>	\$120.00
Queso Gouda o Manchego. Porción de 120g.	
<b>QUESADILLAS DE QUESO</b>	\$120.00
Queso Gouda o Manchego. Orden de 3	
<b>SOPECITOS Y TLACOYITOS</b>	\$120.00
De pollo o chorizo. Orden de 5	
<b>EMPANADAS DE COCHINITA PIBIL</b>	\$145.00
Orden de 2	
<b>TOSTADITAS DE NEW YORK.</b>	\$220.00
Con aguacate, frijoles refritos y cebollitas cambray. Orden de 3	
<b>JALAPEÑOS AL JAZMÍN</b>	\$130.00
Rellenos de carne y bañados con salsa de jazmín. Orden de 3	
<b>COCTEL DE CAMARÓN</b>	\$155.00
Clásico coctel con sabor del pacífico.	
<b>CAZUELITA DE CAMARONES</b>	\$155.00
Camarón pacotilla, empanizados, en salsa de mango o tamarindo.	
<b>TAQUITOS CAMPECHANOS</b>	\$125.00
De carnitas con chicharrón. Orden de 3	
<b>TAQUITOS DE ARRACHERA</b>	\$150.00
Orden de 2	
<b>TAQUITOS BORRACHOS</b>	\$150.00
De barbacoa, dorados con tortilla de harina bañados en salsa borracha. Ord. de 3.	
<b>ESCAMOLES A LA MANTEQUILLA</b>	\$460.00
Receta original de Doña Nieves	
<b>SOPES DE ESCAMOLES</b>	\$460.00
Sopecitos con guacamole y escamoles. Orden de 5	

## /SOPAS Y ENSALADAS

<b>CONSOMÉ DE CARNERO</b>	\$100.00
Directo de nuestros hornos de barbacoa	
<b>CONSOMÉ DE POLLO</b>	\$100.00
Concentrado con arroz	
<b>SOPA DE ARROZ</b>	\$100.00
Con chícharos y trocitos de huevo o plátano	
<b>SOPA DE TORTILLA</b>	\$110.00
Con chicharrón y chile pasilla	
<b>ARROZ BLANCO CON CHILE JALAPEÑO</b>	\$110.00
El chile relleno de atún o queso panela.	
<b>SOPA DE FIDEO</b>	\$110.00
Espesa con sabor de casa	
<b>CONSOMÉ INFANTIL</b>	\$110.00
Consomé con pollo desmenuzado, arroz y verduras.	
<b>ARROZ CON MOLE</b>	\$120.00
La combinación tradicional y perfecta	
<b>JUGO DE CARNE</b>	\$135.00

Nuestros precios incluyen IVA

No cobramos cubierto

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



<b>SOPA DE MÉDULA</b> En trocitos con chipotle	\$145.00
<b>CALDO TLALPEÑO</b> Con cubitos de queso panela	\$135.00
<b>ENSALADA DE ESPINACAS CON TOCINO</b> Sobre vinagreta de mango y manzana amarilla.	\$135.00
<b>ENSALADA CÉSAR</b> Con pollo \$25.00 adicionales.	\$170.00

## /COCINA DE FAMILIA

<b>POLLO SOR JUANA</b> Nuestra famosa receta de pollo empanado y salsa de molcajete	\$260.00
<b>ENCHILADAS DE MOLE POBLANO</b> Ingrediente por ingrediente preparado en casa	\$260.00
<b>ENCHILADAS DE BARBACOA</b> Tradicional de la familia, con salsa Verde o Roja	\$270.00
<b>CARNITAS</b> Sabor tradicional Michoacano, orden de 350g	\$290.00
<b>POLLO EN CHILE GUAJILLO</b> Exquisita salsa suave, acompañada con frijolitos de olla.	\$260.00
<b>POLLO EN CARNITAS</b> Medio pollo cocinado en el mismo cazo de las carnicas.	\$290.00
<b>BARBACOA MIGUELITO</b> Inigualable receta de la familia, guisada con Mole Poblano y chicharrón.	\$270.00
<b>ENTREMÉS RANCHERO</b> Plato con barbacoa, carnicas, chicharrón, nopalitos y frijoles refritos.	\$290.00
<b>ALBÓNDIGAS</b> Auténticas albóndigas mexicanas, 3 piezas, orden de 300g.	\$260.00
<b>BARBACOA</b> El sabor que nos ha distinguido por más de 70 años. Orden de 350g.	\$320.00
<b>CHILE EN NOGADA</b> <i>El rey de la casa.</i>	\$390.00
<b>CARNITAS POR KILO</b> Auténtico sabor michoacano.	\$840.00
<b>BARBACOA POR KILO</b>	\$940.00

## /COCINA TRADICIONAL MEXICANA

<b>FRIJOLES</b> Negros de la olla con epazote o refritos	\$80.00
<b>CHICHARRÓN DE CERDO</b> Crujiente y delicioso, orden de 100g	\$80.00
<b>CHICHARRÓN EN SALSA VERDE</b> Acompañado de frijoles de la olla.	\$180.00
<b>BIRRIA DE CARNERO</b> Ligeramente picosita y exquisita	\$270.00
<b>MOLE POBLANO</b> Ingrediente por ingrediente elaborado en casa	\$270.00
<b>MOLE NEGRO OAXAQUEÑO</b> Mole suave y semi dulce, auténtico de Oaxaca	\$270.00
<b>MIXIOTE DE CARNERO</b> Horneado en hoja de maguey	\$320.00

## /DEL MAR

<b>MOJARRA FRITA AL MOJO DE AJO</b> 25 minutos	\$335.00
<b>CHILE RELLENO DE MARISCOS</b> Magnífico con queso gratinado y bañado en salsa poblana	\$345.00
<b>SALMÓN AL OLIVO PERFUMADO EN ROMERO</b> Suave y jugoso, sobre puré de papa y verduras al vapor	\$375.00
<b>FILETE DE ROBALO A LA MANTEQUILLA Y OLIVO</b> También puede pedirse al mojo de ajo.	\$375.00
<b>PESCADO A LA TALLA</b> Con cilantro, cebolla morada y chips de plátano	\$375.00
<b>CAMARONES AL GUSTO</b> Empanizados, a la plancha o al carbón, con ensalada y arroz.	\$375.00
<b>CAMARONES TROPICALES</b> Fritos con coco, bañados en salsa de mango, acompañados con arroz.	\$375.00
<b>CAMARONES MESTIZOS</b> Servidos sobre pasta, bañados en salsa de tamarindo.	\$380.00
<b>CAMARONES AL AJILLO</b> Jugosos acompañados de arroz blanco	\$380.00
<b>SALMÓN AL PASTOR</b> Marinado tradicional al pastor, sobre puré de piña	\$380.00
<b>FUSILLI DE CAMARONES</b> Salseados en bisqué de camarón	\$380.00
<b>EL PULPO</b> Pulpo rostizado sobre papas gratinadas mayonesa y aguacate.	\$395.00

## /CON TORTILLA

<b>TACO LIGHT</b> Pollo desmenuzado, aguacate y queso panela	\$69.00
<b>TACO SEMI LIGHT</b> Pollo, rajitas de chile serrano, queso panela y aguacate doradito en olivo.	\$69.00
<b>TACO DE CARNITAS</b> Se sirven con salsa del abuelo	\$69.00
<b>TACO DE BARBACOA</b> Se sirven con salsa del abuelo	\$79.00
<b>TACO GOBERNADOR</b> Tortilla de maíz, camarón, rajas poblanas y queso manchego	\$125.00
<b>TACO DE CAMARÓN</b> Taco con tortilla de harina, frijoles, aguacate y salsa cremosa de chipotle	\$125.00
<b>TACOS DORADOS</b> 4 pzas. De pollo, barbacoa tradicional o barbacoa Miguelito.	\$240.00
<b>ENFRIJOLADAS</b> Con crema, queso y chorizo.	\$230.00
<b>ENCHILADAS DE POLLO</b> Rojas o verdes	\$230.00
<b>ENCHILADAS DE MOLE OAXAQUEÑO</b> De pollo	\$240.00

## /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

<b>MEDALLONES DE POLLO AL CARBÓN</b> Trozos jugosos, acompañados de arroz al vapor, aguacate y jitomate.	\$260.00
<b>PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA O EMPANIZADA</b> Pechuga aplanada, con dos guarniciones a elegir.	\$280.00

<b>ARRACHERA</b> Carne jugosa de 260 g.	\$395.00
<b>TAMPIQUEÑA</b> Corazón de filete extendido, con una enchilada de mole Poblano.	\$395.00
<b>NEW YORK STEAK</b> Jugoso y apetitoso corte de 350g	\$430.00
<b>T-BONE</b> 370 gr	\$430.00
<b>RIB EYE</b> Corte Nacional de 350g, exquisito sabor	\$480.00
<b>MOLCAJETE DE RIB EYE</b> Rib Eye picado y doradito servido sobre puré de aguacate	\$485.00
<b>RIB EYE ANGUS</b> Corte extraído del lomo, importado calidad "Angus" de 350g	\$590.00
<b>PARRILLADA</b> 600g combinados de Costilla, chuleta, filete y chorizo.	\$695.00
<b>BIFE DE LOMO</b> Filete sin hueso para 2 personas de 610g	\$640.00

## / MENÚS INDIVIDUALES

<b>MENÚ NO. 1 RANCHERO</b>	\$490.00
<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Salsas, guacamole y totopos</li> <li>❖ (DOS) Quesadillas de la casa</li> <li>❖ 50g de Chicharrón</li> <li>❖ (UNO) Consomé de Carnero</li> <li>❖ 125g de Barbacoa</li> <li>❖ 125g de Carnitas</li> <li>❖ A elegir 1: Chongos, Duraznos, Flan o Pay de Queso</li> </ul>	
<b>MENÚ NO.2 INGLÉS</b>	\$590.00
<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Salsas, guacamole y totopos</li> <li>❖ (DOS) Quesadillas de la casa</li> <li>❖ 50g de Chicharrón</li> <li>❖ A elegir 1: Jugo de Carne o Sopa de Médula</li> <li>❖ A elegir 1: T-Bone, New York, Carne Asada, Arrachera o Pechuga</li> <li>❖ A elegir 1: Chongos, Duraznos, Flan o Pay de Queso</li> </ul>	
<b>MENÚ NO. 3 VEGETARIANO</b>	\$480.00
<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Salsas, guacamole y totopos</li> <li>❖ (DOS) Quesadillas de queso oaxaca, papa o flor de calabaza</li> <li>❖ A elegir 1: Arroz blanco con chile jalapeño relleno o Sopa de fideos</li> <li>❖ A elegir 1: Ensalada César, de Nopales o de Espinacas</li> <li>❖ A elegir 1: Chongos, Duraznos, Flan o Pay de Queso</li> </ul>	
<b>MENÚ PARA NIÑOS</b>	\$260.00
<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ A elegir 1: Hamburguesa con queso y tocino, Pechuga de Pollo empanizada o Pasta a la crema y jamón</li> <li>❖ Papas a la francesa</li> <li>❖ 1 refresco</li> <li>❖ 1 bola de Helado</li> </ul>	

\*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 **\$2,450.00**
- ❖ 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 **\$2,470.00**
- ❖ 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 lomo de cerdo) **\$2,450.00**
- ❖ Nopales y queso panela
- ❖ 1 botella o 16 cervezas
- ❖ 3 refrescos de lata 355 ml.

### PAQ. DOMINGUERO

- ❖ 1 kg de carnitas **\$2,470.00**
- ❖ 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 **\$2,790.00**
- ❖ 1 Ord. Sopes de Escamoles
- ❖ 1 botella o 16 cervezas
- ❖ 3 refrescos de lata 355 ml.

### PAQ. MAR Y TIERRA

- ❖ 1 Pulpo rostizado **\$2,600.00**
- ❖ 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.

