



MENÚ ESPAÑOL
COMIDAS



DICIEMBRE 2025

/ENTRADAS

NOPALITOS	\$95.00
Acompañados de jitomate cebolla y queso canasto	
QUESADILLAS DE LA CASA	\$95.00
Las mismas desde hace 72 años, de carnitas molidas con papa. Orden 2	
QUESADILLAS DE PAPA O DE FLOR DE CALABAZA	\$95.00
Orden de 2	
ORDEN DE AGUACATE	\$99.00
Servido en laminitas	
GUACAMOLE EN MOLCAJETE	\$105.00
Ligeramente picoso, con totopos	
BOLITAS QUENTUCHI	\$130.00
De pollo capeado, con salsa de molcajete. 10 bolitas.	
QUESO FUNDIDO	\$130.00
Queso Gouda o Manchego. Porción de 120g	
QUESO FUNDIDO CON CHORIZO	\$135.00
Queso Gouda o Manchego. Porción de 120g.	
QUESADILLAS DE QUESO	\$130.00
Queso Gouda o Manchego. Orden de 3	
SOPECITOS Y TLACOYITOS	\$130.00
De pollo o chorizo. Orden de 5	
EMPANADAS DE COCHINITA PIBIL	\$150.00
Orden de 2	
TOSTADITAS DE NEW YORK.	\$230.00
Con aguacate, frijoles refritos y cebollitas cambray. Orden de 3	
JALAPEÑOS AL JAZMÍN	\$140.00
Rellenos de carne y bañados con salsa de jazmín. Orden de 3	
COCTEL DE CAMARÓN	\$160.00
Clásico coctel con sabor del pacífico.	
CAZUELITA DE CAMARONES	\$160.00
Camarón pacotilla, empanizados, en salsa de mango o tamarindo.	
TAQUITOS CAMPECHANOS	\$130.00
De carnitas con chicharrón. Orden de 3	
TAQUITOS DE ARRACHERA	\$155.00
Orden de 2	
TAQUITOS BORRACHOS	\$160.00
De barbacoa, dorados con tortilla de harina bañados en salsa borracha. Ord. 3	
TAQUITOS DE PULPO ROSTIZADO	\$210.00
Orden de 3	
ESCAMOLES A LA MANTEQUILLA	\$480.00
Receta original de Doña Nieves	
SOPES DE ESCAMOLES	\$480.00
Sopecitos con guacamole y escamoles. Orden de 5	

/SOPAS Y ENSALADAS

CONSOMÉ DE CARNERO	\$105.00
Directo de nuestros hornos de barbacoa	
CONSOMÉ DE POLLO	\$105.00
Concentrado con arroz	
SOPA DE ARROZ	\$105.00
Con chicharos y trocitos de huevo o plátano	
SOPA DE TORTILLA	\$115.00
Con chicharrón y chile pasilla	
ARROZ BLANCO CON CHILE JALAPEÑO	\$115.00
El chile relleno de atún o queso panela.	
SOPA DE FIDEO	\$115.00
Espesa con sabor de casa	
CONSOMÉ INFANTIL	\$115.00
Consomé con pollo desmenuzado, arroz y verduras.	
ARROZ CON MOLE	\$130.00
La combinación tradicional y perfecta	

Nuestros precios incluyen IVA

No cobramos cubierto

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



JUGO DE CARNE	\$140.00
SOPA DE MÉDULA	\$150.00
En trocitos con chipotle	
CALDO TLALPEÑO	\$140.00
Con cubitos de queso panela	
ENSALADA DE ESPINACAS CON TOCINO	\$140.00
Sobre vinagreta de mango y manzana amarilla.	
ENSALADA CÉSAR	\$180.00
Con pollo \$25.00 adicionales.	

/COCINA DE FAMILIA

POLLO SOR JUANA	\$280.00
Nuestra famosa receta de pollo empanado y salsa de molcajete	
ENCHILADAS DE MOLE POBLANO	\$280.00
Ingrediente por ingrediente preparado en casa	
ENCHILADAS DE BARBACOA	\$290.00
Tradicionales de la familia, con salsa Verde o Roja	
CARNITAS	\$330.00
Sabor tradicional Michoacano, orden de 350g	
POLLO EN CHILE GUAJILLO	\$280.00
Exquisita salsa suave, acompañada con frijolitos de olla.	
POLLO EN CARNITAS	\$300.00
Medio pollo cocinado en el mismo cazo de las carnitas.	
BARBACOA MIGUELITO	\$290.00
Inigualable receta de la familia, guisada con Mole Poblano y chicharrón.	
ENTREMÉS RANCHERO	\$300.00
Plato con barbacoa, carnitas, chicharrón, nopalitos y frijoles refritos.	
ALBÓNDIGAS	\$280.00
Auténticas albóndigas mexicanas, 3 piezas, orden de 300g.	
BARBACOA	\$380.00
El sabor que nos ha distinguido por más de 70 años. Orden de 350g.	
CHILE EN NOGADA	\$410.00
<i>El rey de la casa.</i>	
CARNITAS POR KILO	\$960.00
Auténtico sabor michoacano.	
BARBACOA POR KILO	\$1,100.00

/COCINA TRADICIONAL MEXICANA

FRIJOLES	\$85.00
Negros de la olla con epazote o refritos	
CHICHARRÓN DE CERDO	\$85.00
Crujiente y delicioso, orden de 100g	
CHICHARRÓN EN SALSA VERDE	\$190.00
Acompañado de frijoles de la olla.	
BIRRIA DE CARNERO	\$285.00
Ligeramente picosita y exquisita	
MOLE POBLANO	\$285.00
Ingrediente por ingrediente elaborado en casa	
MOLE NEGRO OAXAQUEÑO	\$285.00
Mole suave y semi dulce, auténtico de Oaxaca	
MIXIOTE DE CARNERO	\$335.00
Horneado en hoja de maguey	

Nuestros precios incluyen IVA

No cobramos cubierto

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



/DEL MAR

MOJARRA FRITA AL MOJO DE AJO	\$350.00
25 minutos	
SALMÓN AL OLIVO PERFUMADO EN ROMERO	\$390.00
Suave y jugoso, sobre puré de papa y verduras al vapor	
FILETE DE ROBALO A LA MANTEQUILLA Y OLIVO	\$395.00
También puede pedirse al mojo de ajo.	
PESCADO A LA TALLA	\$395.00
Con cilantro, cebolla morada y chips de plátano	
CAMARONES AL GUSTO	\$395.00
Empanizados, a la plancha o al carbón, con ensalada y arroz.	
CAMARONES TROPICALES	\$395.00
Fritos con coco, bañados en salsa de mango, acompañados con arroz.	
CAMARONES A LA DIABLA	\$395.00
Picositos, exquisitos	
CAMARONES AL AJILLO	\$395.00
Jugosos acompañados de arroz blanco	
SALMÓN AL PASTOR	\$395.00
Marinado tradicional al pastor, sobre puré de piña	
FUSILLI DE CAMARONES	\$395.00
Salseados en bisqué de camarón	
EL PULPO	\$400.00
Pulpo rostizado sobre papas gratinadas mayonesa y aguacate.	

/CON TORTILLA

TACO LIGHT	\$70.00
Pollo desmenuzado, aguacate y queso panela	
TACO SEMI LIGHT	\$70.00
Pollo, rajitas de chile serrano, queso panela y aguacate doradito en olivo.	
TACO DE CARNITAS	\$75.00
Se sirven con salsa del abuelo	
TACO DE BARBACOA	\$85.00
Se sirven con salsa del abuelo	
TACO GOBERNADOR	\$130.00
Tortilla de maíz, camarón, rajas poblanas y queso manchego	
TACO DE CAMARÓN	\$130.00
Taco con tortilla de harina, frijoles, aguacate y salsa cremosa de chipotle	
TACOS DORADOS	\$250.00
3 pzas. de pollo, barbacoa tradicional o barbacoa Miguelito.	
ENFRIJOLADAS	\$245.00
Con crema, queso y chorizo.	
ENCHILADAS DE POLLO	\$245.00
Rojas o verdes	
ENCHILADAS DE MOLE OAXAQUEÑO	\$250.00
De pollo	

/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

Nuestros precios incluyen IVA

No cobramos cubierto

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



MEDALLONES DE POLLO AL CARBÓN	\$280.00
Trozos jugosos, acompañados de arroz al vapor, aguacate y jitomate.	
PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA O EMPANIZADA	\$295.00
Pechuga aplanada, con dos guarniciones a elegir.	
ARRACHERA	\$395.00
Carne jugosa de 260 g.	
TAMPIQUEÑA	\$395.00
Corazón de filete extendido, con una enchilada de mole Poblano.	
NEW YORK STEAK	\$450.00
Jugoso y apetitoso corte de 350g	
T-BONE	\$450.00
370 gr	
RIB EYE	\$495.00
Corte Nacional de 350g, exquisito sabor	
MOLCAJETE DE RIB EYE	\$495.00
Rib Eye picado y doradito servido sobre puré de aguacate	
RIB EYE ANGUS	\$620.00
Corte extraído del lomo, importado calidad "Angus" de 350g	
PARRILLADA	\$720.00
600g combinados de Costilla, chuleta, filete y chorizo.	
BIFE DE LOMO	\$680.00
Filete sin hueso para 2 personas de 610g	

/MENÚS INDIVIDUALES

MENÚ NO. 1 RANCHERO	\$510.00
❖ 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	\$610.00
❖ 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	\$495.00
❖ 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	\$270.00
❖ 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
- ❖ 4 Consomés
- ❖ 2 Ord de Aguacate
- ❖ 150 grs. de Chicharrón
- ❖ 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)
- ❖ Nopales y queso panela
- ❖ 1 botella o 16 cervezas
- ❖ 3 refrescos de lata 355 mL.

PAQ. ESPECIALIDADES

- ❖ 4 Chiles en Nogada
- ❖ 1 Ord. Sopes de Escamoles
- ❖ 1 botella o 16 cervezas
- ❖ 3 refrescos de lata 355 mL.

\$2,580.00

PAQ. ARRACHERA

- ❖ 1 Kg de Arrachera
- ❖ Guacamole y Totopos
- ❖ Papas a la francesa
- ❖ 1 botella o 16 Cervezas
- ❖ 3 refrescos de lata 355 mL.

\$2,590.00

PAQ. DOMINGUERO

- ❖ 1 kg de carnitas
- ❖ 1 Mixiote
- ❖ 150grs. de chicharrón
- ❖ Ensalada de nopales
- ❖ 1 botella o 16 Cervezas
- ❖ 3 refrescos de lata 355 mL.

\$2,590.00

PAQ. MAR Y TIERRA

- ❖ 1 Pulpo rostizado
- ❖ 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.

\$2,730.00

\$2,930.00



Nuestros precios incluyen IVA

No cobramos cubierto

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

