

COCINA DE CANTINA MEXICANA

ENTRADAS

QUESO DE CABRA GRATINADO \$150  
CEBOLLA CARAMELIZADA, MIEL DE AGAVE, ENSALADA
DE ARÚGULA CÍTRICA Y PALANQUETA DE AJONJOLÍ

ATROPELLADO DE CARNE SECA \$390
CON ARROZ DE BODA, AGUACATE CRIOLLO, FRIJOLES Y CHILE PIQUÍN

GUACAMOLE DE DOÑA CHAYO \$350  
PICO DE GALLO, SAL DE MAR, CHARAL FRITO, CHICHARRÓN
DE "LA RAMOS", CARNE SECA Y TOSTADAS DE NIXTAMAL

ARROZ MELOSO Y MACHITOS \$460
CON MACHITOS DORADOS, MOLLEJAS DORADAS Y CILANTRO FRESCO

QUESO FUNDIDO CON CHISTORRA \$295 
QUESO FLAMEADO CON CHISTORRA DE PUERCO

QUESO PANELA DE AGUA FRÍA CON
SALSA DE CHORIZO \$320 
SALSA CASERA, QUESO PANELA DE AGUA FRÍA,
ENSALADA MEXICANA Y VINAGRETA DE AJO

ENSALADA CÉSAR CON POLLO \$210   
LECHUGA MINI ROMANA, ADEREZO CÉSAR, PAN ARTESANAL,
TOMATE CHERRY Y QUESO PARMESANO

ENSALADA CASINO \$220 
MIX DE LECHUGAS, TOMATE HEIRLOOM, PEPINO PERSA, PALMITO,
CEBOLLA MORADA, ACEITUNA, AGUACATE Y QUESO GOUDA

SOPA DE TORTILLA \$105  
AGUACATE, QUESO PANELA, FRITURAS DE TORTILLA,
CREMA Y CHILE PASILLA FRITO

CALDO TLALPEÑO \$105 
PECHUGA DE POLLO, QUESO GOUDA, ARROZ ROJO, VERDURAS,
AGUACATE Y CHILE CHIPOTLE



FUERTES

CORTADILLO DE RIB EYE \$350
CON ARROZ DE BODA, FRIJOLES Y AGUACATE

ALBÓNDIGAS DE ARRACHERA CON CHIPOTLE \$410  
SALSA DE CHIPOTLE, ARROZ BLANCO Y FRIJOLES DE LA OLLA

PUNTAS DE FILETE AL ALBAÑIL \$360
EN SALSA DE ALBAÑIL, ARROZ BLANCO Y AGUACATE

PULPO PASEADO POR EL NORTE \$460   
PULPO FRITO, ESQUITES ASADOS CON MAYO MACHA,
GUACAMOLE DE DOÑA CHAYO, ENSALADA MEXICANA
Y CEBOLLA CARAMELIZADA

FILETE DON PORFIRIO \$475
FILETE DE RES CON UN ADOBO DE GUAJILLO, SALSA
DE CHILE POBLANO, ENSALADA DE NOPAL Y PAPAS GALEANAS

DISCADA REGIA GRATINADA \$490 
TRADICIONAL DISCADA DE RES Y PUERCO CON FRIJOLES
Y GUACAMOLE DE DOÑA CHAYO

ASADO DE RANCHO \$225
CON ARROZ DE BODA Y FRIJOLES REFRITOS

AGUACHILE ROJO NORTEÑO* \$290   
CAMARÓN, PULPO, CARNE SECA, CALLO DE HACHA, PEPINO,
CEBOLLA, CHILE TAJÍN, CILANTRO Y TOSTADAS DESHIDRATADAS

CORTES DE CARNE

RIB EYE ANGUS SKIRT CAB \$975 
CAÑITA NACIONAL \$595
ARRACHERA ANGUS SKIRT CAB \$640
GUARNICIÓN DE AJO ASADO, CEBOLLA CAMBRAY Y PAPA ASADA

DELMONICO ANGUS CON CENIZA DE MAÍZ \$495  
TAPA DE RIB EYE ANGUS \$1235 
GUARNICIÓN DE ENSALADA MEXICANA CON VINAGRETA
DE AJO Y VERDURAS

TUÉTANOS EN SALSA BORRACHA \$230 
TRES TUÉTANOS EN SALSA, PAPA FRITA EN ESPIRALES Y
HOJAS DE CILANTRO

COCINA DE CANTINA MEXICANA

LO TRADICIONAL

SALMÓN CHILENO \$460

PURÉ DE CAMOTE, ESPÁRRAGOS A LA PROVENZAL
Y ENSALADA MEXICANA



PESCA DE TEMPORADA \$650

ARROZ AZAFRANADO Y ENSALADA MEXICANA



MILANESA DE FILETE OREJA DE ELEFANTE \$320

CON PAPAS A LA FRANCESA



TAMPIQUEÑA \$420

FRIJOLZ REFRITOS, ENMOLADA DE QUESO, GUACAMOLE
Y RAJAS POBLANAS



PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA \$160

CON VERDURAS ASADAS Y ARROZ AZAFRANADO

ESPAGUETI PICA PICA \$90

PASTA ESPAGUETI CON MANTEQUILLA Y CHILE DE ÁRBOL



PUCHERO DE RES \$245

CALDO DE RES CON VERDURAS Y UNA PORCIÓN DE ARROZ ROJO

*ESTOS PLATILLOS CONTIENEN PRODUCTOS CRUDOS QUE ESTÁN
PROCESADOS CON LOS MÁS ALTOS ESTÁNDARES DE HIGIENE Y CALIDAD.



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVO



PESCADO



MOLUSCOS



LÁCTEOS



FRUTOS DE
CÁSCARA



MOSTAZA



GRANOS DE
SÉSAMO



DIÓXIDO DE
AZÚFRE Y
SULFITOS



TACOS

TACOS CALZADA \$320

TACOS DE FILETE CON FRIJOLZ DE LA OLLA, GUACAMOLE
NATURAL, CEBOLLA Y CILANTRO



TACOS DE RIB EYE \$280

TORTILLA RECIÉN HECHA, CEBOLLA ASADA, GUACAMOLE
Y SALSA TAQUERA VERDE



TACOS DE TROMPO AL PASTOR NEGRO \$270

PIÑA ASADA, PAPA GALEANA CON CEBOLLA CONFITADA
Y SALSA TAQUERA ROJA



GAONERAS DE PAPADA \$215

PAPADA DE CERDO EN TORTILLA CON COSTRA DE QUESO,
SALSA BORRACHA CON MIEL DE AGAVE, CILANTRO CRIOLLO,
CEBOLLA MORADA Y TERZO DE AGUACATE



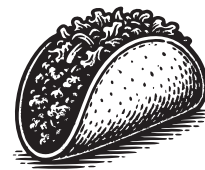
TACOS DORADOS DE PICADILLO Y PAPA \$115

DE RES, REPOLLO ENCURTIDO, CUERITOS Y SALSA TAQUERA ROJA



TACOS DE COCHINITA \$120

DE COCHINITA PIBIL Y SALSA HABANERA



POSTRES

PAN DE ELOTE \$175

TRADICIONAL CON CAJETA, NUEZ Y HELADO DE GLORIA



ATE DE MEMBRILLO Y CONSERVA DE NARANJA \$130

CON QUESO PANELA Y QUESO ROQUEFORT



DULCE DE CALABAZA \$210

DE CASTILLA CON REDUCCIÓN DE PILONCILLO Y HELADO DE ROQUEFORT



TRENZA DE HOJALDRE CON QUESO Y ATE DE MEMBRILLO \$255

CON CAJETA, NUEZ Y HELADO DE VAINILLA



TARTA DE LIMÓN Y PLÁTANO \$125

CREMA DE LIMÓN, PLÁTANO FLAMEADO Y HELADO DE MIEL



VOLCÁN DE CHOCOLATE \$95

TIBIO DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA



OREJAS A LA PARRILLA \$85

DE HOJALDRE A LA PARRILLA CON CAJETA, NUEZ
Y HELADO DE QUESO NORTEÑO

