



Hesia

RESTAURANT BY ALESIA

Desayunos

Chilaquiles naturales \$55

Rojos verdes o divorciados.
Crujientes totopos caseros bañados en salsa verde o roja gratinados con queso, crema y acompañados de frijoles refritos.

Chilaquiles con pollo o huevo frito \$68

Rojos verdes o divorciados.
Crujientes totopos caseros bañados en salsa verde o roja gratinados con queso, crema y acompañados de frijoles refritos. Pechuga de pollo o 2 huevos fritos.

Huevos con machaca \$95

2 piezas de huevo con carne seca, pimiento picado, jitomate y cebolla, frijoles refritos con salsa de molcajete y tortillas de harina.

Huevos revueltos con chorizo de pollo \$88

Acompañados de frijoles refritos.

Huevos rancheros o divorciados \$88

2 piezas de huevos fritos sobre tortillas de maíz, pocheadas salseadas con nsalsa verde y salsa roja, guarnición de frijoles refritos y queso fresco.

Huevos tirados \$65

Revueltos con frijoles acompañados con nopal gratinado.

Huevos a la mexicana \$60

Revueltos con jitomate, cebolla, chile serrano, acompañados con frijoles refritos.

Huevos revueltos con jamón o tocino \$65

Acompañados de papa hash brown.

Omelette Vegetariano \$75

3 claras de huevo rellenas de zanahoria, calabaza y champiñones, acompañadas de jitomate, queso cotagge y papa hash brown.

Omelete \$75

Un ingrediente a elegir:

- Jamón
- Chorizo
- Rajas
- Huitlacoche
- Champiñones

Acompañado de papa hashbrown.

Guarniciones extras \$25

- Huevo
- Frijoles
- Jamón
- Tocino

Comida & Cena

Ensaladas

Ensalada César con Pollo \$115

Combinación de lechugas con crotones de queso, queso parmesano y una jugosa suprema de pollo.

Ensalada caprese \$110

Queso mozzarella, tomate, vinagre balsámico, perfumado con albahaca y aceite de olivo.

Sopa & Crema

Sopa de Tortilla \$65

Caldillo de jitomate y epazote, tortilla dorada en corte juliana, con cubos de queso, aguacate, chile negro frito, crema y cebolla.

Sopa Alesia \$75

Consomé de pollo con pechuga, cubos de queso, champiñones, aguacate y arroz.

Crema Poblana \$75

Con chile poblano y un toque de epazote.

Consomé \$51

Con vegetales, arroz y pechuga de pollo.

Especialidades

Pechuga a la plancha \$115

150grs de jugosa pechuga de pollo acompañada de ensalada Alesia, frijoles y nopal asado.

Enchiladas Suizas

Verdes (las clásicas) \$115

(3 piezas) Tortillas pochadas y dobladas rellenas de jugosa pechuga de pollo bañadas en salsa suiza, gratinadas con frijoles refritos y cebolla morada.

Aguascalientes \$115

(4 piezas) Tortillas bañada en salsa guajillo, doblada y rellena de sus tradicionales verduras, (papa, zanahoria, nopales) bañadas por fuera con crema y queso.

Arrachera \$195

Acompañado de frijoles, guacamole rústico, nopal asado, cebolla dorada y salsa verde cruda con aguacate.

Hamburguesa Alesia \$125

150 grs de carne molida de res, preparada con receta del chef, acompañada de queso tipo americano, lechuga, jitomate, cebolla frita, pepinillos, tocino frito, y papas a la francesa.

Enfrijoladas \$85

(3 piezas) Tortillas pochadas y dobladas rellenas de jugosa pechuga de pollo bañadas en salsa de frijol, crema queso fresco, cebolla morada, y abanico de aguacate.

Molletes \$55

(4 piezas) Bolillo con mantequilla, frijoles, queso gratinado acompañado con el clásico pico de gallo

Tacos de Arrachera \$165

(3 piezas) Tortillas de maíz, fajitas de arrachera gratinadas con queso, cebolla dorada y salsa verde cruda con aguacate.

Rib eye \$215

250 grs Corte a la parrilla acompañado con papas gajo, guacamole rústico, cebolla dorada y tortillas de maíz.

VINOS

Tintos

- 01 Norton Malbec (Mendoza , argentina) 2015.
Vino Frutal y aromático, una gran experiencia sensorial.
- 02 Santo Tomas Misión (Carignan y tempranillo/Valle de santo Tomás , ensenada Mexico) 2013.
Vino Frutal y aromático, una gran experiencia sensorial.
- 03 Isla de Lobos Tannat H (Tannat / San José Uruguay) 2015.
Vino elegante y potente, de gran persistencia.
- 04 La Cetto Nebbiolo (Nebbiolo/ Valle de Guadalupe, México) 2014.
Gran vino mexicano , balanceado y expresivo.
- 05 Finca la linda Bonarda(Bonarda / Luján de cuyo Mendoza, Argentina) 2012.
Joya argentina de la region andina.
- 06 Faustino V (Tempranillo y mazuelo / Rioja España) 2011.
Vino franco y versátil.
- 07 Robert Mondavi twin oaks (Cabernet sauvignon, syrah, barbera ,California EEUU) 2015.
Vino complejo , una aventura en la copa.
- 08 Tb1 Malbec (Malbec , Aguascalientes México) 2013.
De tierras hidrocálidas de talla internacional.
- 09 Casa Madero Shiraz (Shiraz , Parras Coahuila , México) 2016
Vino audaz , gran persistencia.
- 10 Casa Madero 3v (Cabernet sauvignon, Merlot , tempranillo / Parras Coahuila) 2016.
Vino con carácter y un bouquet espectacular.
- 11 Las nubes Syrah (Valle de Guadalupe / Ensenada , México).
Vino equilibrado , vino grande para disfrutar.
- 12 El cielo (Cabernet sauvignon y otras variedades / Valle de Guadalupe Mexico).
Fiesta de aromas y sabores.
- 13 The prisoner (Zinfandel, Cabernet Sauvignon, Petite Sirah, Syrah, Bonarda/Napa Valley EEUU).
Fiesta de aromas y sabores.

Espumosos — Blancos & Rosados

- 01 Viña Esmeralda Torres (Moscatel, Gewurztraminer/ Catalunya, España) 2015.
Vino a frutado magistralmente aromático.
- 02 Casa Madero Chardonnay (Chardonnay/ Parras Coahuila, México) 2017.
La uva reina blanca en su máxima expresión.
- 03 Beringer white Zinfandel (Zinfandel , Napa & Noth Coast).
Vino rosado ligeramente dulce.
- 01 Villarnau Cava Demisecc (Macabeo, Parellada, Xarel-lo / Barcelona).
Vino brillante y dulce.
- 02 Moet Chandon Brut (Pinot Chardonnay / Epernay Francia).
Espectacular fiesta de burbujas para festejar.

CERVEZAS

Artesanales — Industriales

- 01 Boca negra estilo pilsner. *Cerveza dorada , refrescante y ligera.*
- 02 Minerva estilo pale ale. *Cerveza ámbar claro , de cuerpo medio.*
- 03 Allende estilo India Pale Ale. *Cerveza ámbar con cremosa espuma.*
- 04 Cucapa Amber ale honey. *Con un sutil toque a miel.*
- 05 Barba negra estilo porter. *Cerveza oscura con notas a chocolate y café.*

- 01 Stella
- 02 Heineken
- 03 Guinness
- 04 Montejo
- 05 Corona Light
- 06 Tecate Light
- 07 Corona
- 08 Tecate
- 09 Bohemia Clara
- 10 Modelo Especial
- 11 Victoria
- 13 Negra Modelo

Cervezas Japonesas — Cervezas Alemanas

- 01 Sapporo. *Cerveza ámbar clara , limpia y brillante.*

- 1.- Erdinger weisbier. *Cerveza rubia de trigo con abundante espuma.*
- 2.- Erdinger dunkel. *Cerveza oscura de cuerpo medio.*