

Menú

Entradas (TIEMPO DE PREPARACIÓN 20 MIN.)

CHICHARRÓN CON PICO DE GALLO (100g.) NUEVO \$135

Exquisito chicharrón acompañado con pico de gallo y tortillas de maíz.

CHICHARRÓN EN SALSA ROJA O VERDE (100g.) NUEVO \$135

Delicioso chicharrón en salsa roja o verde al cilantro acompañado de tortillas de maíz.

EMPANADAS ARGENTINAS 2 pzas. NUEVO \$140

De carne o choclo acompañadas con chimichurri.

SOPE DE COCHINITA PIBIL 3 pzas. (200g.) NUEVO \$125

Con base de frijol, lechuga y aguacate.

AGUACATE RELLENO \$140

Base de lechuga, jitomate, cebolla y pimiento con atún o pollo.

ALITAS 6 pzas. (Bbq, habanero cremoso o búfalo) \$145

Con guarnición de bastones de zanahoria, apio y aderezo ranch.

QUESO PANELA ASADO (200g.) \$135

Con guarnición de chiles toreados y tortillas de maíz o harina.

QUESO FUNDIDO (200g.) \$135

Natural, chorizo o champiñón con tortillas de harina.

Cremas, caldos y sopas

(TIEMPO DE PREPARACIÓN 15 MIN.)

SOPA DE FRIJOL (200 ml.) NUEVO \$79

Acompañada de juliana de tortilla, chistorra, cubos de queso y aguacate.

CALDO TLALPEÑO (200 ml.) \$79

Base de jitomate y chipotle con verduras, arroz, cubos de queso y aguacate.

CONSOMÉ DE POLLO (200 ml.) \$79

Con arroz y verduras.

SOPA AZTECA (200 ml.) \$79

Acompañados de juliana de tortilla, aguacate, cubos de queso y chicharrón.

SOPA DE FIDEO (200 ml.) \$70

Con pollo.

CREMAS (200 ml.) \$85

De elote o champiñón.

Pastas (TIEMPO DE PREPARACIÓN 20 MIN.)

FETTUCCINE D'AMICO (200g.) NUEVO \$155

Aceite de oliva, espinaca, champiñones, tomates deshidratados y albahaca fresca.

FETTUCCINI CON CAMARONES (100g.) \$165

Pasta al dente con base de crema entera, tocino y chipotle.

FETTUCCINI A LA BOLOÑESA (200g.) \$145

Salsa de tomate, especias y carne molida de res.

ESPAGUETTI ALFREDO CON JAMÓN (200g.) \$135

Base de queso parmesano, crema entera y jamón de pavo.



Ensaladas (TIEMPO DE PREPARACIÓN 20 MIN.)

ENSALADA ROMANCE NUEVO \$165

Base de lechuga, manzana, queso de cabra, nuez caramelizada, frutos rojos, aderezo de mostaza dulce y helado de vainilla.

ENSALADA HB CON POLLO (150 g.) \$165

Base de lechuga, manzana, arandanos, nuez calamelizada, queso crema y aderezo de miel con mostaza.

ENSALADA CESAR CON POLLO (150 g.) \$165

Base de lechuga, crouton gourmet, queso parmesano y aderezo cesar.

ENSALADA DE ATÚN (100 g.) \$155

Base de lechugas mixtas, gajos de jitomate, pimientos de colores, huevo cocido y aderezo mil islas.

Entre panes

(TIEMPO DE PREPARACIÓN 20 MIN.)

SANDWICH ASADERO	NUEVO	\$120
<i>Con salchicha asadera, vegetales y guarnición de papas gajo</i>		
DANÉS DE JAMÓN CON QUESO	NUEVO	\$135
<i>Tradicional cuernito relleno con guarnición de papas gajo o ensalada verde.</i>		
PAMBACITOS DE ARRACHERA 2 pzas.	NUEVO	\$140
<i>Con frijoles, guacamole, cebolla asada y guarnición de papas a la francesa.</i>		
CLUB SANDWICH AL GRATIN	NUEVO	\$155
<i>Con guarnición de papas gajo.</i>		
MOLLETES NATURALES, JAMÓN O CHORIZO 4 pzas.		\$135
<i>Con guarnición de pico de gallo.</i>		
CLUB SANDWICH		\$135
<i>Con guarnición de papas a la francesa.</i>		
HAMBURGUESA HB (150g.)		\$170
<i>Jugosa carne de res, guacamole, cebolla caramelizada al gratin con guarnición de papas gajo.</i>		
HAMBURGUESA (150 g.)		\$140
<i>Sencilla, hawaiana, o champiñones con guarnición de papas a la francesa.</i>		
SANDWICH		\$110
<i>De jamón, atún o pollo, con vegetales y guarnición de papas a la francesa.</i>		



Cocina Mestiza

(TIEMPO DE PREPARACIÓN 25 MIN.)

TACOS DE COCHINITA PIBIL 3 pzas. (200g.)	NUEVO	\$115
<i>Tradicional cochinita pibil al estilo hb.</i>		
TACOS DE ARRACHERA 3 pzas. (200g.)		\$250
<i>Con guarnición de chiles toreados y guacamole</i>		
HUARACHE DE CECINA (200g.)		\$145
<i>Con queso, crema, cebolla asada y aguacate.</i>		
TACOS DE POLLO GRATINADO 3 pzas. (200g.)		\$145
<i>Con guarnición de guacamole.</i>		
QUESADILLAS 3 pzas.		\$125
<i>Con guarnición de pico de gallo.</i>		
SINCRONIZADA		\$120
<i>Con mayonesa, jamón, queso amarillo y oaxaca. Acompañado de guacamole.</i>		
ENCHILADAS SUIZAS 3 pzas.		\$155
<i>Rellenas de pollo y bañadas en salsa de jitomate y especias, al gratin.</i>		
ORDEN DE EMPANADAS POLLO, PICADILLO O QUESO 3 PZAS.		\$75
<i>Se sirven con lechuga, queso y crema.</i>		
ORDEN DE PICADAS CON CHICHARRÓN, POLLO O HUEVO 3 PZAS.		\$90
<i>Se sirven con lechuga, queso y crema.</i>		
ORDEN DE PICADAS SENCILLAS 3 pzas.		\$65
<i>Con salsa roja, verde o frijoles.</i>		

Carnes y Aves

(TIEMPO DE PREPARACIÓN 25 MIN.)

ARRACHERA (250 g)	\$285
<i>Corte jugoso, se sugiere un término tres cuartos.</i>	
PECHUGA DE POLLO (200 g)	\$185
<i>(A la parrilla o milanesa)</i>	
FILETE DE RES (250 g)	\$275
<i>Corte jugoso, se sugiere un término tres cuartos.</i>	
COSTILLA DE CERDO (350 g)	\$225
<i>(Enchilada o BBQ)</i>	
PUNTAS DE FILETE (200 g)	\$260
<i>(A la mexicana, al albañil o enchipotladas)</i>	



Pescados y Mariscos

(TIEMPO DE PREPARACIÓN 25 MIN.)

SALMON (250 g)	\$265
<i>Finas hierbas, enchilpayado o al ajillo.</i>	
FILETE DE PESCADO (200 g)	\$185
<i>A la plancha, a la parrilla o empanizado.</i>	
CAMARONES (200 g)	\$250
<i>Al mojo de ajo, al ajillo o empanizados.</i>	

GUARNICIONES PARA CARNES, PESCADOS Y MARISCOS (DOS GUARNICIONES A ELEGIR)

Arroz, papas a la francesa, ensalada verde, picaditas, frijoles o chiles toreados.

ORDEN EXTRA: (TIEMPO DE PREPARACIÓN 10 MIN.)

GUACAMOLE	\$70
PAPAS GAJO	\$65
PAPAS A LA FRANCESA	\$65
ARROZ	\$25



Especialidades

(TIEMPO DE PREPARACIÓN 25 MIN.)

CAMARONES AL COCO EN SALSA DE MANGO (200 g)	\$290
<i>Crujientes camarones con salsa de mango, una fresca ensalada de hortalizas y arroz blanco.</i>	
FILETE DE RES MAR Y TIERRA (250 g)	NUEVO \$290
<i>Con guarnición de espárragos braceados y pure de papa.</i>	
SALMON GLASEADO AL LIMÓN (200 g)	NUEVO \$299
<i>Con ensalada de elote dulce, pimientos rostizados en aderezo italiano y papas cambray al cajun.</i>	
SALMON CON COSTRA 3 CHILES (200 g)	NUEVO \$299
<i>En salsa de tamarindo con miel de vinagre balsámico, montado sobre croquet de papa y verduras provenzales.</i>	



Postres

(TIEMPO DE PREPARACIÓN 15 MIN.)

FLAN DE CAFÉ	NUEVO	\$75
PAY DE LIMÓN	NUEVO	\$80
CHESSE CAKE DE FRESA	NUEVO	\$85
PASTEL DE CHOCOLATE	NUEVO	\$90
CREPAS DE CAJETA Y NUEZ CON	NUEVO	\$75
HELADO DE VAINILLA		
CREPAS DE ZARZAMORA Y	NUEVO	\$75
QUESO FILADELPHIA		



Brandy

TORRES 10	\$95
MAGNO	\$90

Ron

BACARDI BLANCO	\$90
FLOR DE CAÑA 7 AÑOS	\$105
ZACAPA 23 AÑOS	\$240
HAVANA CLUB	\$125
APLETON STATE	\$100
RON MOCAMBO 20 AÑOS	\$65

Mezcal

400 CONSEJOS ESOADIN	\$126
----------------------	-------

Tequila

CAZADORES	\$90
DON JULIO REPOSADO	\$200
DON JULIO 70	\$200
HERRADURA REPOSADA	\$195
1800 AÑEJO	\$180

Vodka

SMIRNOFF	\$85
ABSOLUT AZUL	\$100

Whisky

CHIVAS REGAL	\$175
BUCHANAN'S 12 AÑOS	\$190
JW ETIQUETA ROJA	\$90
JW ETIQUETA NEGRA	\$195

Ginebra

BOMBAY	\$130
--------	-------

Digestivos

BAILEYS	\$95
LICOR 43	\$130
CHICHÓN DULCE	\$85
CHICHÓN SECO	\$85
VACCARI NERO	\$95
JAGERMEISTER	\$115

Clásicos

CERVEZAS (Corona, Victoria, XX ambar, Lager, Indio)	\$45
NEGRA MODELO	\$50
MODELO ESPECIAL	\$50
MARGARITA TRADICIONAL	\$105
MOJITO	\$80
PIÑA COLADA	\$105
CARAJILLO	\$125
CLERICOT COPA	\$80
CLERICOT JARRA (1LT)	\$210
TINTO DE VERANO	\$85
SANGRIA PREPARADA	\$75
VINO DE LA CASA	\$380
COPA DE VINO	\$75



Bebidas

JUGOS 100% NATURALES 500 ML	\$40
-----------------------------	------

Ginger verde, trópico, dietético, energético, siluet, betaminico, vitamínico.

AGUAS NATURALES	VASO \$40	JARRA 1.8L \$105
-----------------	-----------	------------------

(Jamaica, horchata, melón, papaya, piña o sandía)

LIMONADA O NARANJADA	\$40	\$105
----------------------	------	-------

(Natural o mineral)

JUGO DE NARANJA	\$40	\$160
-----------------	------	-------

BOTELLA DE AGUA	\$25
-----------------	------

CAFÉ AMERICANO	\$30
----------------	------

CAFÉ CAPUCCINO	\$40
----------------	------

CAFÉ LECHERO	\$40
--------------	------

CAFÉ EXPRESS	\$40
--------------	------

CHOCOMILK	\$55
-----------	------

MALTEADA	\$60
----------	------

(Fresa, vainilla o chocolate)

CHOCOLATE CALIENTE	\$50
--------------------	------

TÉ	\$30
----	------

VASO DE LECHE	\$30
---------------	------

REFRESCO 350 ML.	\$40
------------------	------

(Coca cola regular, ligh, zero, mirinda, manzanita o fresca)

Menú



Desayunos

DESAYUNO AMERICANO \$155

1 Vaso de jugo o plato de frutas, 2 huevos al gusto (omelet, revueltos o estrellados) café o té.

DESAYUNO DIETETICO \$180

1 Copa de yogurt natural con granola, omelet de 2 claras (con queso panela, jamón de pierna de cerdo o champiñones), café o té.

DESAYUNO MEXICANO \$155

1 Vaso de jugo o plato de frutas, 3 enchiladas rellenas de pollo o queso o chilaquiles con pollo rojos o verdes) café o té.

DESAYUNO VERACRUZANO \$145

1 Vaso de jugo o plato de frutas, 2 picadas verdes o rojas, 1 gordita negra, 1 empanada de queso, café o té.

Huevos

HUEVOS FRITOS, REVUELTOS U OMELET \$125

Con jamón, salchicha, champiñones, tocino, chorizo o a la mexicana. Con guarnición de frijoles refritos.

HUEVOS DIVORCIADOS \$135

2 Huevos fritos sobre tortilla y bañados en salsa roja y verde, con guarnición de frijoles refritos.

HUEVOS MOTULEÑOS \$155

2 Huevos fritos sobre tortilla y frijoles bañados en salsa roja con chicharos, jamón, queso americano y plátano frito.

HUEVOS TIRADOS \$145

2 Huevos revueltos con frijoles y guarnición de chiles toreados.

HUEVOS VERACRUZANOS \$135

3 Enfrijoladas rellenas de huevos a la mexicana con crema, queso jarocho y aguacate.

CHILAQUILES POLLO O HUEVO \$95 (Rojos o verdes)

Frutas y Cereales

ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT Y GRANOLA \$90

Melón, papaya o sandía.

CEREAL CON LECHE \$40

HOT CAKES (4 pzas.) \$55

Naturales con mantequilla, mermelada o miel.

Bebidas

JUGOS 100% NATURALES 500 ML \$35

Ginger verde, trópico, dietético, energético, siluet, betaminico, vitamínico.



	VASO	JARRA	1.8L
AGUAS NATURALES	\$40		\$105

(Jamaica, horchata, melón, papaya, piña o sandía)

LIMONADA O NARANJADA	\$40		\$105
-----------------------------	------	--	-------

(Natural o mineral)

JUGO DE NARANJA	\$40		\$160
------------------------	------	--	-------

BOTELLA DE AGUA	\$25		
------------------------	------	--	--

CAFÉ AMERICANO	\$30		
-----------------------	------	--	--

CAFÉ CAPUCCINO	\$40		
-----------------------	------	--	--

CAFÉ LECHERO	\$40		
---------------------	------	--	--

CAFÉ EXPRESS	\$40		
---------------------	------	--	--

CHOCOMILK	\$55		
------------------	------	--	--

MALTEADA	\$60		
-----------------	------	--	--

(Fresa, vainilla o chocolate)

CHOCOLATE CALIENTE	\$50		
---------------------------	------	--	--

TÉ	\$30		
-----------	------	--	--

VASO DE LECHE	\$30		
----------------------	------	--	--

REFRESCO 350 ML.	\$40		
-------------------------	------	--	--

(Coca cola regular, ligh, zero, mirinda, manzanita o fresca)