

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, betamínico, vitamínico.



AGUAS NATURALES

	VASO	JARRA	1.8L
AGUAS NATURALES	\$40		\$105
LIMONADA O NARANJADA	\$40		\$105
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		
Chocolate Caliente	\$50		
Té	\$30		
Vaso de Leche	\$30		
Refresco 350 ML	\$40		

(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

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.

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

Con base de frijol, lechuga y aguacate.

AGUACATE RELLENO \$140

Base de lechuga, jitomate, cebolla y pimienta 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.

FETTUCCINNI CON CAMARONES (100g.) \$165

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

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



Cocina Mestiza

(TIEMPO DE PREPARACIÓN 25 MIN.)

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

Carnes y Aves

(TIEMPO DE PREPARACIÓN 25 MIN.)

ARRACHERA (250 g) \$285

Corte jugoso, se sugiere un término tres cuartos.

PECHUGA DE POLLO (200 g) \$185

(A la parrilla o milanesa)

FILETE DE RES (250 g) \$275

Corte jugoso, se sugiere un término tres cuartos.

COSTILLA DE CERDO (350 g) \$225

(Enchilada o BBQ)

PUNTAS DE FILETE (200 g) \$260

(A la mexicana, al albañil o enchipotladas)



Pescados y Mariscos

(TIEMPO DE PREPARACIÓN 25 MIN.)

SALMON (250 g) \$265

Finas hierbas, enchilpayado o al ajillo.

FILETE DE PESCADO (200 g) \$185

A la plancha, a la parrilla o empanizado.

CAMARONES (200 g) \$250

Al mojo de ajo, al ajillo o empanizados.

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

Crujientes camarones con salsa de mango, una fresca ensalada de hortalizas y arroz blanco. **NUEVO**

FILETE DE RES MAR Y TIERRA (250 g) **NUEVO** \$290

Con guarnición de espárragos braceados y pure de papa.

SALMON GLASEADO AL LIMÓN (200 g) **NUEVO** \$299

Con ensalada de elote dulce, pimientos rostizados en aderezo italiano y papas cambray al cajun.

SALMON CON COSTRA 3 CHILES (200 g) **NUEVO** \$299

En salsa de tamarindo con miel de vinagre balsámico, montado sobre croquet de papa y verduras provenzales.



Postres

(TIEMPO DE PREPARACIÓN 15 MIN.)

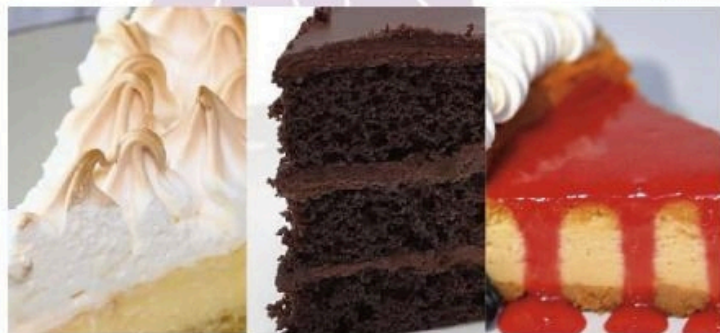
**Consciente a tu paladar
con los mejores postres**

\$150

PREMIUM

TRADICIONAL

\$120



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.	

	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)