

Entradas



TORRE DE SURIMI

\$65

TRIÁNGULOS DE ATÚN

Triángulos crujientes de atún y aderezo al chipotle.

\$65

CHICHARRÓN DE QUESO

Con cilantro y cebolla.

\$75

PANELA NORTEÑO

Queso panela asado, chorizo, aderezo de cilantro, salsa de frijol negro y chipotle.

\$90

COCTEL DE CAMARÓN

Al puro estilo guerrerense.

\$90

PAPAS BENDITAS

Papas a la francesa sazonadas con paprika, ajo y limón.

\$85

MINI TRILOGÍA DE QUECAS

Tradicionales quesadillas de champiñón, tinga y chorizo.

\$85

TOSTADITAS AL PASTOR

Chips de plátano macho, queso, carne al pastor y cebolla morada.

\$105

TRÍO DE CHANGAS (PARA COMPARTIR)

Chimichangas de: pescado choriqueso y cecina con cilantro, con polvo de chicharrón.

\$105

EL FUNDIDO (PARA COMPARTIR)

Queso fundido al jalapeño, chorizo y cecina acompañado de tortillas de harina.

\$130

GUACAMANGO

Aguacate, pico de gallo de mango, cebolla morada y cilantro. Acompañado de totopos con Tajin.

\$105

Tacos

CAMARÓN CAPEADO

Tortilla de jícama, camarón capeado, pico de gallo de mango y tajín.

\$60

CAMARÓN CHIPOTLE

Tortilla de harina, camarón, aderezo chipotle, fresa y cilantro.

\$70

ROSARITO

Camarón, aderezo rosarito, queso y arroz.

\$60

GOBERNADOR

Camarón, queso y pico de gallo de mango.

\$70

PESCADO CAPEADO

Pescado capeado, mayonesa, aderezo y ciruela.

\$50

PESCADO AL AJILLO

Pescado, chile de árbol y aderezo cilantro.

\$55

PENACHITO

Frijoles, cecina, polvo de chorizo, aguacate, cebolla y nopal.

\$80

ATÚN AL PASTOR

Atún marinado al pastor, piña, cilantro y cebolla.

\$75

MAR Y TIERRA CON QUESO

Tortilla de harina, arrachera, camarón y queso.

\$75

LA COSTRA BENDITA

Tortilla de chicharrón de queso, camarón, aderezo chipotle, arroz y pico de gallo.

\$110

CAMARÓN COCO

Tortilla de harina, camarón empanizado con coco, pico de gallo y salsa de tamarindo.

\$60

NO-PALITO

Nopal, pico de gallo, queso a la parrilla y papa paja.

\$45

EL PINTITO

Tortilla de jícama, camarón tempura con mix de ajonjolí, tajín y zanahoria.

\$55

CHULETA

Chuleta con frijoles.

\$45

CECINA

Cecina con frijoles.

\$55

CAMPECHANO

Cecina, chicharrón y chorizo

\$55

RIBEYE

Rib eye marinado y frijoles.

\$85

ARRACHERA

Arrachera con frijoles.

\$65

PASTOR MANGO CON QUESO

Carne de cerdo marinada al pastor, mango y aguacate.

\$55

SINALOENSE

Tortilla de harina, chilorio, piña parrillada, cilantro y cebolla.

\$70

POLLO AL ROMERO

Pollo marinado con romero y champiñones.

\$50

POLLO A LA PARRILLA

Tortilla de harina, pollo, arroz y salsa de cacahuete.

\$45



Molcajetes

MOLCAJETE AGUACHILE (INDIVIDUAL) \$240
Camarón cocido al limón, chile serrano, cebolla morada y pepino.

MOLCAJETE MEXICANO (INDIVIDUAL) \$265
Arrachera, cecina, chorizo y nopalitos.

MOLCAJETE BENDITA (PARA COMPARTIR 2 A 3 PERSONAS) \$495
Arrachera, cecina, chorizo, nopalitos, cebollitas cambray, chiles toreados, queso panela asado y guacamole con chicharrón.

Quesadillas

CHORIZO CON QUESO \$50

CHAMPIÑONES CON QUESO \$45

CAMARÓN CON QUESO \$80

TINGA CON QUESO \$60

Tostadas

CEVICHE CANCÚN \$70
Ceviche de camarón.

CEVICHE ACAPULCO \$60
Ceviche de pescado.

DE LA DOÑA \$45
Tinga de pollo.

EL TOSTÓN \$60
Chilorio, cebolla morada piña y cilantro.

DOÑA CHUY \$70
Camarón marinado con limón, chile serrano, cebolla morada y pepino.

Complementos

GUACAMOLE \$90

FRIJOLES CHARROS \$45

CEBOLLITAS A LA PARRILLA Y CHILES TOREADOS \$45



Nielitos Benditos

LA COCO-A Galleta oreo, baileys, licor de café. \$55

EL NEGRITO SANDÍA Sandía, limón, mezcal y chía. \$30

LA YOLANDA Mangomas, yolí y chamoy. \$30

LA YOGUI Yogurt, arandános, limón y miel. \$40

CONFETI Pastel, panditas y chicle. \$30

Postres

PASTEL DE ELOTE \$55
Acompañado de crema inglesa.

FLAN DE NARANJA CON TEQUILA \$55

ARROZ CON LECHE DE COCO \$45
Coco rallado y chips de plátano.

BORRACHITO DE LIMÓN \$65
Pay frío de limón, tequila y vodka.

MACHO BENDITO \$70
Plátano machi frito, cajeta, nuez, helado de rompo y pasas.



Cocteles

SANGRÍA NATURAL

Vaso \$55 Litro \$140

SANGRÍA PREPARADA

\$75 \$190

CLERICOT LA BENDITA

Manzana, durazno y vino rosado.

\$220

MARGARITA FRAPPE

Tamarindo, fresa, limón, mango.

\$110

METIDITA

Margarita + cerveza

\$210

PIÑA COLADA

\$110

CARAJILLO

Licor 43 + Shot Espresso

\$190

LA BENDITA

Mezcal, vodka y mango.

\$125

FABULOSO

Malibu, vodka, curacao azul, jugo de manzana y red bull.

\$110

PANTANO

Vodka, midori, kiwi, jugo de toronja y fresca.

\$120

DON JULIÁN

Mezcal, cerveza y pepino.

\$170

EL PÍPILA

Tequila, ron, vodka, cerveza y fresca.

\$95

EL CHIVO

Sangrita, vodka, fresca, jugo de piña y naranja.

\$110

HURACÁN

Vodka, ginebra, ron, curacao azul y sprite.

\$110

LA BERTA

Tequila, limón y miel.

\$110

Mojitos

MOJITO TRADICIONAL

Vaso \$85 Litro \$190

MOJITO DE MANGO

\$85 \$190

MOJITO DE COCO

\$95 \$220

MOJITO DE FRUTOS ROJOS

\$105 \$235



Bebidas

NARANJADA O LIMONADA

\$55

REFRESCO

\$45

AGUA EMBOTELLADA

\$35

Cervezas

CERVEZA

Botella 335 ml Litro

\$40 \$100

CERVEZA PREMIUM

\$55 \$135

MICHELADA NATURAL

Limón y Sal.

\$70 \$145

MICHELADA PETROLEO

\$75 \$155

MICHELADA DE CHAMOY

\$75 \$155

MICHELADA DE TAMARINDO

\$75 \$155

MICHELADA DE MANGO

\$75 \$155

MICHELADA CLAMATO

\$80 \$165

CLAMATO LA BENDITA

Cerveza + Petróleo + Camarón.

\$110 \$195

Los Nuestrros

CAZUELA GUERRERENSE

Mezcal, naranja y jugo de toronja.

\$310

JARRO BENDITO (8 LITROS)

Tequila, ron, limón, jugo de piña y refresco de toronja.

\$1.100

EL MEZCALITO

Mezcal de la casa, jugo de piña, pepino, hierbabuena y refresco de toronja.

\$170

CHAPULIN

Vodka, jugo de limón, jamaica, sandia, hierbabuena y agua mineral.

\$170

TECUAN

Mezcal de la casa, jugo de naranja, jugo de toronja, jugo de limón y refresco de toronja.

\$170

Shots

RÁFAGA

Tequila, licor de menta, absinthe y anís.

\$75

POCITA

Vodka, jugo de naranja y boost.

\$60

EL MORETÓN

Baileys, anís y absinthe.

\$110

BOB MARLEY

Absinthe, licor plátano y menta.

\$90

Los Fuertecitos



Ron

	Copa	Litro
BACARDÍ BLANCO	\$85	\$190
MALIBÚ	\$85	\$190
APPLETON ESTATE	\$120	\$265
HAVANA CLUB 7	\$150	\$340
MATUSALEM PLATINO	\$105	\$230
MATUSALEM CLÁSICO	\$120	\$265
FLOR DE CAÑA 7	\$130	\$285
ZACAPA 23	\$255	\$550
ZACAPA AMBAR 12	\$220	\$485

Tequila

100 AÑOS	\$110	\$230
SAUZA HORNITOS	\$130	\$290
TRADICIONAL	\$130	\$290
CENTENARIO	\$130	\$290
DON JULIO BLANCO	\$210	\$460
HERRADURA REPOSADO	\$200	\$440
DON JULIO 70	\$275	\$590
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$255	\$550

Mezcal

ALIPÚS	\$220	
AMARÁS	\$210	
400 CONEJOS ESPADÍN	\$170	
ALERÓN	\$170	
MEZCAL DE LA CASA	\$ 60	

Whiskey

BLACK & WHITE	\$110	\$245
J.W. RED LABEL	\$130	\$290
BUCHANAN'S 12	\$240	\$520
J.W. BLACK LABEL	\$250	\$540
JACK DANIEL'S	\$155	\$340
JACK DANIEL'S HONEY	\$165	\$375

Vodka

	Copa	Litro
OSO NEGRO	\$85	\$190
SMIRNOFF	\$95	\$220
SMIRNOFF TAMARINDO	\$100	\$245
ABSOLUT AZUL	\$110	\$245
ABSOLUT MANDARIN	\$115	\$255
ABSOLUT MANGO	\$115	\$255
STOLICHNAYA	\$130	\$290

Ginebra

TANQUERAY	\$170	\$380
BOMBAY	\$190	\$420
OSO NEGRO	\$ 85	\$190

Brandy

TORRES 5	\$120	\$260
TORRES 10	\$140	\$310

Licores

BAILEYS	\$110	
KALHÚA	\$75	
CHINCHON SECO	\$115	
CHINCHON DULCE	\$115	