

Entradas

CHALUPAS POBLANAS \$110.00

Tradicionales chalupas con salsa roja y verde, cebolla y pollo.

TACOS DE ARRACHERA (3 pzas) \$220.00

Calidad Sterling silver (160 gramos) guacamole y queso gouda acompañados con chiles toreados y cebolla cambray.

TAQUITOS DE COCHINITA PIBIL (3 pzas) \$155.00

Elaborada con achiote artesanal en cocción suave de 12 horas.

TACOS DE CECINA (3 pzas) \$190.00

Servidos en tortilla de maíz con chorizo y gratinados con queso gouda.

PINTXOS \$160.00

2 piezas de Pan artesanal con chistorra, queso gouda, aceituna negra y aderezo de habanero y 2 piezas de pan artesanal con jamón serrano, queso suizo, huevo de codorniz, aceituna verde y aderezo aurora con arugula baby.

TRILOGÍA DE MOLOTES \$160.00

Crocante masa frita con 3 combinaciones diferentes; papa y queso fresco, tinga de pollo al chipotle y mezcla de quesos mexicanos, servidos con frescas lechugas, crema y queso Cotija.

CHISTORRA A LA CERVEZA \$170.00

Chistorra española asada, servida sobre nuestra salsa de cerveza oscura, gratinada a los quesos y acompañada de tortillas de harina y maíz.

TABLA DE QUESOS (2 PXS) \$390.00

Variedad de carnes frías y quesos emblemáticos, acompañados de nueces y frutos secos con pan artesanal.

Ensaladas

ENSALADA DE FRUTOS ROJOS \$190.00

Mix de lechugas, aderezo de frutos rojos, queso frito y crutones.

ENSALADA TROPICAL \$190.00

Mix de lechugas, fresa, durazno, nuez garapiñada, pimienta, pera y aderezo de frutos rojos.

ENSALADA DE BETABEL ROSTIZADO A LA MIEL \$190.00

Mezcla de espinaca y arúgula, suprema de naranja, queso de cabra, vinagre balsámico, y nuez garapiñada.

ENSALADA TERRAZA \$190.00

Deliciosa mezcla de lechugas, reducción balsámica con miel, cacahuete garapiñado y pera.

EXTRAS \$110.00

Pollo a la plancha

Terraza Gourmet

Especialidades

COSTILLAS BBQ

\$310.00

Suave costilla preparada lentamente al horno con salsa BBQ ahumada en casa, acompañada de crocantes papas a la francesa.

CHAMORRO PIBIL

\$380.00

Especialidad de la casa. Elaborada con achiote artesanal y cocción lenta por 12 horas, salsa xnipec y tortillas.

PECHUGA CORDON BLUE

\$270.00

Pollo crujiente relleno de jamón y queso mozzarella, acompañado de una cremosa salsa de queso y ensalada.

TRADICIONAL MOLE DE LA ABUELA

\$260.00

Pechuga rellena de plátano macho bañada en nuestro icónico mole poblano, granizado con ajonjolí tostado y plátano frito.

PECHUGA, CABRA E HIGOS

\$290.00

Jugosa pechuga de pollo rellena con queso de cabra e higos, envuelta en jamón serrano sobre salsa espejo de vino tinto e higos, acompañada de pure de papa a la mostaza antigua y ensaladilla.

MILANESA NAPOLITANA

\$270.00

Crujiente milanesa de pollo, salsa de tomate, jamón y queso gouda, gratinada y acompañada con ricas papas a la francesa o ensalada de la casa.

CECINA DE YECAPIXTLA

\$290.00

Cecina de res (160 gramos), acompañada de guacamole, ricos ayocote y dobladita de pasilla

JUGOSA ARRACHERA

\$320.00

200 gramos) acompañada de chiles foreados, cebolla cambray, ques panela planchado y nopal a la plancha

SHORT RIB AL HORNO

\$390.00

Especialidad 255 gramos de costilla sin hueso, cocinado a la perfección durante 12 horas, puré y salsa guajillo al vino tinto.

SALMÓN AL PASTOR

\$320.00

Posta de salmón marinado por 12 horas en una salsa al pastor tradicional, acompañado de una fina y tersa salsa de piña, coronado con piña estofada y cilantro picado.

CANELONES DE COCHINITA PIBIL

\$220.00

Canelones rellenos con Nuestra emblemática cochinita pibil, servidos sobre espejo de salsa de queso de bola y queso crema, gratinados y coronados con salsa xnipec.

TAMPIQUEÑA DE RES

\$350.00

Jugoso filete de res sobre nopal asado, acompañado de enmoladas, arroz a la mexicana, guacamole y frijoles refritos.

SABANITA DE RES

\$320.00

Sabanita de filete de res a la plancha, servida con ensalada de nopales a la mexicana y pimiento asado con cebollitas cambray.

MILANESA DE ARRACHERA

\$360.00

Suave milanesa de res con toda la jugosidad de la arrachera, acompañada de papas a la francesa

Crema y sopas

CALDO TLALPEÑO

\$150.00

Pollo desmenuzado con garbanzos, verduras, aguacate y un toque de chipotle.

SOPA DE TORTILLA

\$150.00

Especialidad de la casa, acompañado de aguacate, chile pasilla, chicharrón, crema y queso.

FIDEO SECO

\$150.00

160 gramos servidos con aguacate empanizado, cremoso de aguacate, chicharrón y queso Cotija.

SOPA CAMPESINA

\$150.00

Mezcla de hongos silvestres, flor de calabaza, chile poblano y elote tatemado, servida con queso fresco.

BISQUE DE CAMARÓN

\$190.00

Suave crema preparada con camarones frescos del pacífico.

Pastas

PASTA BOLOGNESA

\$195.00

De Italia a tu mesa, pasta al dente con una salsa especiada y jugosa carne acompañada de queso parmesano.

PASTA ALFREDO

\$195.00

Fetuccini al dente bañado en un asalsa blanca a los 3 quesos acompañada de tiras crujientes de pollo con un toque de perejil.

LASAÑA DE VEGETALES

\$195.00

Finas laminas de pasta con vegetales del huerto, salsa pomodoro y salsa bechamel gratinada a los quesos.

Entrepanes

HAMBURGUESA VIN ROUGE

\$220.00

Pan brioche de la casa, 200 gramos de carne molida, cebolla caramelizada al vino tinto, queso gouda y suizo, aros de cebolla, acompañada con papas a la francesa o ensalada de la casa.

HAMBURGUESA CLUB

\$210.00

Pan brioche de la casa, carne 100% angus (200 gramos) queso gouda, jitomate y lechuga con papas a la francesa o ensalada de la casa.

HAMBURGUESA DE QUESOS

\$220.00

Pan brioche de la casa, carne 100% angus (200 gramos) y mezcla sublime de quesos (amarillo, gouda, provolone y azul), aderezo de habanero tatemado acompañado con papas a la francesa o ensalada de la casa.

PAMBAZO AHOGADO

\$160.00

Suave pan artesanal ahogado en nuestro adobo especial con longaniza y carne molida, servido con laminas de aguacate y cebolla tatemada.

Terraza Gourmet

Sandwiches y Tortas

CLUB SANDWICH \$180.00

Pan de caja de la casa, jamón, tocino, pollo, queso gouda y. aderezo de la casa, acompañado con papa frita.

BAGUETTE DE JAMÓN SERRANO \$210.00

Delicioso jamón serrano, queso suizo gratinado y aderezo de la casa. Acompañado con papa frita

BAGUETTE MILÁN \$200.00

Bagette frances con pechuga de pollo empanizada, queso gouda, cebolla caramelizada y salsa de tomate rojo. Acompañado con papa frita

CHORIPAN \$180.00

Torta elaborada en casa, chorizo argentino gratinado con queso gouda y auténtico chimichurri argentino acompañado con ensalada de la casa y aderezo italiano.

TORTA ATLIXQUENSE \$190.00

Crujiente pan con ayocotes refritos, mayonesa, suave cecina con quesillo acompañada de lechuga, jitomate, cebolla morada y aguacate.

CROISSANT DE JAMÓN Y QUESO Ó JAMÓN SERRANO \$210.00

Pan horneado en casa, con láminas de jamón york y queso gouda, sobre cama de hortalizas, con aderezo aurora.

TORTA DE CHAMORRO \$180.00

Chamorro bañado en salsa pibil servido sobre pan artesanal horneado en casa. Acompañada con xnipec.

BAGUETTE DE MILANESA DE ARRACHERA \$295.00

Milanesa de arrachera gratinada con queso gouda sobre cama de lechuga, jitomate y cebolla con laminas de aguacate, aderezo aurora y aderezo ranch.

TORTA DE PIERNA AL HORNO \$160.00

Suave pierna de cerdo al horno en salsa blanca, servida sobre torta artesanal, acompañada con laminas de aguacate, lechuga, jitomate y cebolla.

Bebidas

Naranjada	\$45.00
Limonada	\$45.00
Agua Alcalina TG 500ML	\$35.00
Refresco 355ML	\$45.00
Jarra naranjada 1500 ml	\$110.00
Jarra limonada 1500 ml	\$110.00

Cervezas

Indio 325ML	\$70.00
XX Lager 325ML	\$70.00
Heiniken 325ML	\$80.00
Stella 325ML	\$70.00
Corona Extra	\$70.00
Modelo Especial	\$80.00
Modelo Negra	\$80.00
Victoria	\$70.00

Cerveza Artesanal

Amstel ultra 355ml	\$80.00
Colimita lager 355ml	\$90.00
Dunkel maestra 355ml	\$130.00
Duvel 1971 355ml	\$180.00
Guinnes 355ml	\$110.00
La Bru Maiz azul 355ml	\$110.00
Mahou 355ml	\$130.00
Minerva (ipa) 355ml	\$110.00
Minerva (pale ale) 355ml	\$110.00
Minerva (stout)	\$110.00
Minerva colonial 355	\$70.00
Quimes 355ml	\$90.00
Xicotencalt 325ML	\$70.00
*Chelada o michelada	\$15.00

Vinos y Destilados

Copa de Clericot	\$120.00
Copa de vino de la casa (Beronia)	\$185.00
Jarra de Clericot	\$270.00
Vino el circo 759 ml	\$310.00

Copeo

Copa de Clericot	\$120.00
Copa de vino de la casa (Beronia)	\$185.00
Jarra de Clericot	\$270.00
Vino el circo 759 ml	\$310.00

Digestivos

Carajillo baileys	\$160.00
Carajillo licor 43	\$160.00

¿Antojo de pizza?

PIZZA DE COCHINITA PIBIL

\$290.00

Deliciosa pizza a base de cochinita pibil, con receta de la casa.

PIZZA PEPPERONI

\$250.00

Pepperoni y queso ahumado.

PIZZA SICILIANA

\$290.00

Champiñón, salami y pepperoni.

PIZZA QUATTRO FORMAGGI

\$280.00

Queso de cabra, queso cheddar; mozzarella y parmesano.

PIZZA ARGENTINA

\$310.00

Chorizo argentino, salami, y jamón serrano.

PIZZA HAWAIANA

\$250.00

Jamón y piña en almibar:

PIZZA FLAMENCA

\$310.00

Salsa de tomate, chorizo español, aceitunas negras, tomate deshidratado y jamón serrano.

PIZZA CUATRO ESTACIONES

\$310.00

Chorizo argentino, jamón, champiñón y pimienta morrón.

PIZZA COW BOY

\$350.00

Crujiente pizza con salsa arrabiata, queso y arrachera.

PIZZA TERRAZA

\$350.00

La combinación sublime está en esta pizza Jamón serrano, pera y queso azul.

PIZZA PASTOR

\$280.00

Crujiente, suave y a la vez muy mexicana, pizza al pastor, piña, cebolla, cilantro y un delicioso chimichurri de chile de árbol.

PIZZA MEXICANA

\$290.00

Magnífica combinación de ingredientes nacionales, base de frijol, queso Oaxaca, chorizo, cecina atlixquense, cebolla morada y rodajas de jalapeño, coronada con guacamole artesanal.

PIZZA MARGARITA

\$290.00

Nuestra salsa de tomate hecha en casa, queso mozzarella fresco, albahaca y jitomate orgánico.

PIZZA PREFERITA

\$310.00

Salsa de tomate artesanal, queso mozzarella, pepperoni, aceituna Kalamata, albahaca y pepperoncini

PIZZA CAPRICCIOSA

\$320.00

Salsa de tomate artesanal, queso mozzarella, jamón serrano, higos, queso de cabra y arúgula

Terraza Gourmet