

MENÚ
COMIDAS Y CENAS



ENTRADAS

ALITAS

6 pzas.	\$ 200.00
12 pzas.	\$ 222.00
Salsa atómica o BBQ, con aderezo ranch, acompañadas de frescos crudités de zanahoria y apio	
Extra ranch \$35	

BONELESS

180 g	\$ 211.00
Acompañados de frescos crudités y aderezo ranch	

BOCADO DE JAMÓN SERRANO

3 pzas.	\$ 194.00
Pan rústico, jamón serrano y aceitunas	

CHORIPAN

120 g	\$ 217.00
Chorizo argentino 120grs, pan brioche acompañado de chimichurri y jitomates	

TABLA DE QUESOS Y CARNES FRÍAS

250 g	\$ 500.00
Queso de cabra, jamón virginia, salami, queso gouda y jamón serrano	

TORTILLA ESPAÑOLA PARA COMPARTIR

80 g	\$ 216.00
Tradicional preparación con papas naturales cortadas y cebollas tiernas en aceite de oliva	

TACOS DE CAMARÓN ESTILO ENSENADA

175 g	\$ 244.00
Tres tacos de camarón 150 g en salsa cremosa y cilantro	

CARPACHO DE ATÚN
MACERADO CON ADEREZO DE SAKE

170 g	\$ 244.00
Atún fresco en láminas y aderezo de sake con aguacate	

COCTEL DE CAMARÓN RECETA TRADICIONAL

180 g	\$ 194.00
Camarón pacotilla, salsa marinara con jitomate, cebolla, cilantro y jalapeños	

TOSTADAS DE ATÚN

160 g	\$ 189.00
Macerado con aceite de ajonjolí, servido con mayonesa de chile chipotle decorado con cebolla y aguacate	

GUACAMOLE RÚSTICO

150 g	\$ 144.00
Para compartir, aguacate machacado con cubos de jitomate, cebolla, cilantro con jalapeños servidos con totopos	

QUESO FUNDIDO

180 g	\$ 222.00
Chorizo o champiñón, acompañado de tortillas de harina	



BOCADO DE JAMÓN SERRANO

ENSALADAS

ENSALADA GOURMET	\$ 211.00
Exquisita variedad de trocitos de pechuga de pollo asada, jitomate, tocino dorado, aguacate, lechuga y queso panela	

ENSALADILLA RUSA RECETA TRADICIONAL DE LA CASA	170 g	\$ 211.00
Exquisita combinación de papas, zanahoria, chícharos y huevo con aderezo de mayonesa y atún.		

ENSALADA CESAR TRADICIONAL	\$ 161.00
Con pollo 120 g	\$ 228.00
Con camarón 140 g	\$ 272.00
Media luna de parmesano y ensalada clásica de lechuga larga y aderezo cesar	

ENSALADA DE FRUTOS ROJOS	\$ 183.00
Lechugas mixtas, frutos rojos, almendras y bolitas de queso empanizadas	

ENSALADA DE ESPINACAS Y QUESO AZUL	\$ 194.00
Hojas de espinacas, cebollas caramelizadas, tocino, queso azul, hongos y huevo cocido	

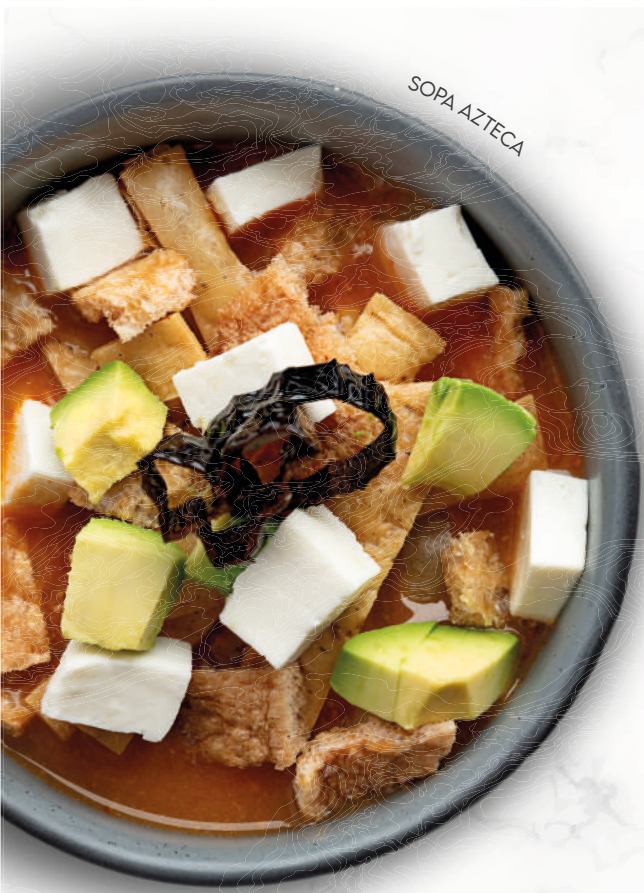


ENSALADA DE ESPINACAS Y QUESO AZUL

Todos nuestros precios son en pesos mexicanos, incluyen impuestos.

Si usted tiene alguna inquietud respecto a las alergias alimentarias, por favor comuníquelo a su mesero antes de ordenar.

El consumo de carnes crudas o poco cocidas, pollo, pescado, mariscos o huevos pueden aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.



SOPA AZTECA

SOPAS O CREMAS

SOPA QUERETANA
300 ml \$ 144.00
El tradicional caldo de pollo con trozos de pechuga de pollo asado, con vegetales, arroz y huevo duro

SOPA DE FIDEO Y PESCADO
300 ml \$ 194.00
La tradicional sopa de fideos y pescado

SOPA AZTECA
300 ml \$ 144.00
Tradicional combinación de tortilla, queso, chicharrón, chile ancho y aguacate aromatizada con epazote

BÍSQUE DE CAMARÓN AL PERNOT
300 ml \$ 167.00
Crema de camarón con fumet de mariscos al pernod, acompañados de crotones y camarón

PASTAS

LENGUINI CON CAMARONES Y MANTEQUILLA DE NUEZ
180 g \$ 294.00
Camarones salteados en salsa de vino blanco y aceite de maní con nuez

FUSILLI DE MARISCO
180 g \$ 316.00
Combinación de salmón, camarones, portobello, peperoncino y tomate roma

FETTUCCINI DOMUN
180 g \$ 305.00
Salmón fresco, champiñones, cebolla, alcachofas y salsa de vino blanco

PENNE PASTA A LA CARBONARA \$ 194.00
Con pollo 120 g \$ 211.00
Con camarón 140 g \$ 250.00

SPAGHETTI AL GUSTO \$ 183.00
200 g
Salsa pomodoro, bolognesa a la mantequilla



FUSILLI DE MARISCOS

PIZZA DE LA CASA

Mezcla de quesos y salsa pomodoro con albahaca

PEPPERONI \$ 233.00
HAWAIANA \$ 233.00
JAMÓN SERRANO Y ARÁNDANOS \$ 233.00
PUERTO MADERO CON CAMARÓN Y TOCINETA
160 g \$ 289.00
PASTOR
120 g \$ 267.00
ALAMBRE DE ARRACHERA
160 g \$ 289.00
MEZCLA DE MORRONES Y CEBOLLAS \$ 289.00



PIZZA ALAMBRE DE ARRACHERA

SNACKS

WRAP DE POLLO CROCANTE 180 g	\$ 189.00
Tortilla de harina jumbo con aderezo de chipotle, lechugas, jitomate, aguacate, cebolla, acompañadas de papas a la francesa	
CLUB SÁNDWICH AMERICANO 180 g	\$ 200.00
Ensalada de lechugas y jitomate, tocino, queso amarillo, jamón y pechuga asada, acompañado de papas a la francesa	
HAMBURGUESA CRIOLLA 200 g	\$ 222.00
Carne Angus, fresca lechuga y papas fritas	
NEW YORK SÁNDWICH	
• Arrachera180 g	\$ 222.00
• Pollo marinado 160 g	\$ 216.00
• Picaña 160 g	\$ 222.00
• Diarma con Jamón serrano y queso160 g	\$ 216.00
Combinación de lechugas, jitomate, cebolla y aguacate, acompañado con papas fritas	



RINCÓN MEXICANO



TACOS MIXTOS 170 g	\$ 178.00
Tres tacos, arrachera con poblano, pastor con cebolla y de pollo al chipotle, acompañados con guacamole y chiles toreados	
TACOS DORADOS DE POLLO	\$ 167.00
Acompañado de salsa mexicana crema, queso y frize de lechugas	
CHILE RELLENO DE ARRACHERA CON SALSA DE TAMARINDO 250 g	\$ 255.00
Acompañado de arroz, ensaladilla y aderezo de tamarindo	

ENCHILADAS QUERETANAS	\$ 165.00
Ensalada de papas, zanahorias asadas, nopal y guacamole con crema y queso	
ENCHILADAS TRADICIONALES Rellenas de pollo	\$ 165.00
Salsa de su elección, verde o roja, decoradas con queso y crema	

NOPAL EN PENCA CON ARRACHERA GRATINADA 190 g	\$ 194.00
Espejo de salsa ranchera, con arrachera, mezcla de poblanos con crema y gratinado con queso mixto	
CECINA QUERETANA 150	\$ 205.00
Enchiladas en adobo y frijoles	

LAS FAJITAS

FAJITAS	
• Arrachera 250 g	\$ 294.00
• Pollo 250 g	\$ 244.00
• Mixtas (pollo, res y camarón) 350 g	\$ 310.00
Gratinadas con queso, pimienta y cebolla, acompañada con guarnición de guacamole, salsa del día y tortillas de maíz o harina	



Todos nuestros precios son en pesos mexicanos, incluyen impuestos.

Si usted tiene alguna inquietud respecto a las alergias alimentarias, por favor comuníquelo a su mesero antes de ordenar.

El consumo de carnes crudas o poco cocidas, pollo, pescado, mariscos o huevos pueden aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.



COWBOY 500 G

DE NUESTRA PARRILLA

ARRACHERA MARINADA 250 g	\$ 316.00
NEW YORK EN SALSA NEGRA Y QUESO GRATINADO 400 g Con esquites y papa horno	\$ 444.00
CABRERÍA DE RES 400 g	\$ 500.00
RIB – EYE DE RES 400 g	\$ 444.00
SOLOMILLO AL GUSTO 250 g Rebanado en su jugo con salsa de laurel	\$ 366.00
TASAJO DE ARRACHERA ESTILO TAMPIQUEÑA 250 g Con guarnición de enchiladas verdes, frijoles, guacamole y rajas	\$ 278.00
COWBOY 500 g Asado en salsa de champiñón y chimichurri	\$ 555.00

Acompañada de salsa de su elección: pimienta, champiñones y oporto

*Nuestros cortes los acompaña con guarnición al gusto de papa al horno, papas fritas, vegetales al ajo o ensalada fresca del día

AVES

PECHUGA DE POLLO CORREGIDORA 250 g Pechuga rellena con rajas, elote y queso de cabra con salsa de huitlacoche	\$ 216.00
PECHUGA DE POLLO AL PARMESANO 250 g Empanizada con pankó y queso parmesano con salsa casse de tomate gratinada Guarnición de papas fritas y ensalada fresca del día	\$ 239.00
POLLO KUNG PAO 190 g Pollo estofado, cantones y salsa especial de pescado con cacahuates	\$ 216.00
MEDIO POLLO PARRILLA 350 g Con mole o salsa gravy Con verduras y papa horno	\$ 222.00

PESCADOS Y MARISCOS

SALMÓN A LA NARANJA Y PERFUME DE TEQUILA 250 g Con verduras mediterráneas y arroz con salsa de naranja y tequila	\$ 361.00
ATÚN EN COSTRA DE SÉSAMO ESTILO LEFKADA 200 g Sellado con verduras orientales, arroz frito y vinagreta de albahaca	\$ 350.00
CAMARONES WONTON 200 g Rellenos de queso crema, zanahoria, chile jalapeño, envueltos en pasta Wonton con salsa agri dulce	\$ 355.00
ROBALO 250 g Filete de pescado al gusto con arroz y vegetales al ajo	\$ 355.00
PULPO ZARANDEADO 400 g Con guarnición de puré de papa y morrones asados	\$ 455.00



SALMÓN A LA NARANJA

Todos nuestros precios son en pesos mexicanos, incluyen impuestos.

Si usted tiene alguna inquietud respecto a las alergias alimentarias, por favor comuníquelo a su mesero antes de ordenar.

El consumo de carnes crudas o poco cocidas, pollo, pescado, mariscos o huevos pueden aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

MENÚ VEGETARIANO

WRAP VEGANO ----- \$ 155.00

Tortilla de harina jumbo con aderezo de chile chipotle, combinación de vegetales asados, tres quesos y lechuga italiana, acompañada de papas fritas

WRAP CESAR ----- \$ 150.00

Tortilla de harina jumbo,combinación de lechugas largas, crotones y queso parmesano y guarnición de papas fritas

FAJITAS VEGETARIANAS ----- \$ 178.00

350 g -----
Fajitas gratinadas con pimientos, espinacas y portobello

ENSALADA RADICCHIO ----- \$ 178.00

Mix de lechugas con Lascas de fresas, queso panela, nuez, radicchuio y vinagreta de betabel



ENSALADA RADICCHUIO

ENSALADA PORTOBELLO ----- \$ 155.00

Portobello relleno de queso manchego horneado con jitomates Cherry y cebolla morada acompañada de lechugas mixtas

PASTA KELLY ----- \$ 133.00

Espagueti a la mantequilla con vegetales al vapor con ajo y juliana de morrones mixtos acompañada de queso parmesano y crotón añejo al perejil

MARMITA DE VEGETALES ----- \$ 183.00

Arroz tradicional al vapor sofrito con mantequilla clarificada con vegetales y mix de pimientos en juliana con guarnición de aguacate y jitomate



FAJITAS VEGETARIANAS

POSTRES DE LA CASA

BAVARESA DE GUAYABA Y ATE DE MEMBRILLO

Mousse de guayaba y gelificado de ate de membrillo 100 g ----- \$128.00

TARTA DE LIMÓN CON MERENGUE ITALIANO

Salsa cremosa de limón y nata ligera con frutos del día 100 g ----- \$122.00

MOUSSE DE TURRÓN

Cremoso de crema ligera y turrón, con chocolate 100 g ----- \$133.00

VOLCÁN DE CHOCOLATE

100 g ----- \$122.00

CHEESCAKE DE MANGO

100 g ----- \$105.00

GELATINA ----- \$ 78.00

POSTRE DEL DÍA ----- \$111.00



BAVARESA DE GUAYABA

TARTA DE LIMÓN

MOUSSE DE TURRÓN

Todos nuestros precios son en pesos mexicanos, incluyen impuestos.
Si usted tiene alguna inquietud respecto a las alergias alimentarias, por favor comuníquelo a su mesero antes de ordenar.
El consumo de carnes crudas o poco cocidas, pollo, pescado, mariscos o huevos pueden aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

BEBIDAS

BOTELLA DE AGUA	
500 ml	\$ 39.00
LIMONADA	
355 ml	\$ 39.00
600 ml	\$ 83.00
NARANJADA	
355 ml	\$ 39.00
600 ml	\$ 83.00
CHOCOLATE	
250 ml	\$ 66.00
MALTEADA	
355 ml Chocolate, fresa y vainilla	\$125.00
TÉ	
250 ml	\$ 55.00

REFRESCOS	
355 ml	\$ 67.00
AGUA MINERAL	
355 ml	\$ 50.00
TOPO CHICO	
600 ml	\$ 56.00
PERRIER	
330 ml	\$ 75.00
AGUA QUINA	
296 ml	\$ 50.00
GINGER ALE	
355 ml	\$ 50.00
AGUA DE LOURDES	
600 ml	\$ 50.00

CAFÉ AMERICANO	
355 ml	\$ 55.00
CAFÉ ESPRESSO	
30 ml	\$ 60.00
CAFÉ EUROPEO	
250 ml	\$ 55.00
CAPUCCINO	
280 ml	\$ 80.00
LATTE	
355 ml	\$ 65.00
CAFÉ CON LECHE	
250 ml	\$ 65.00
MOKA	
355 ml	\$ 60.00

CERVEZAS NACIONALES

CORONA	
355 ml	\$ 70.00
CORONA LIGHT	
355 ml	\$ 70.00
VICTORIA	
355 ml	\$ 70.00
PACIFICO	
355 ml	\$ 70.00
MODELO ESPECIAL	
355 ml	\$ 75.00
NEGRA MODELO	
355 ml	\$ 75.00
MODELO ÁMBAR	
355 ml	\$ 75.00
MODELO TRIGO	
355 ml	\$ 75.00
CUCAPÁ ARTESANAL	
355 ml	\$115.00
STELLA ARTOIS	
330 ml	\$ 85.00
MICHELOB ULTRA	
355 ml	\$ 85.00

TECATE	
325 ml	\$ 65.00
TECATE LIGHT	
325 ml	\$ 65.00
TECATE ÁMBAR	
325 ml	\$ 65.00
DOS EQUIS LAGER	
355 ml	\$ 70.00
DOS EQUIS ÁMBAR	
355 ml	\$ 70.00
BOHEMIA VIENNA	
355 ml	\$ 75.00
BOHEMIA PILSNER	
355 ml	\$ 75.00
BOHEMIA CRISTAL	
355 ml	\$ 75.00
BOHEMIA WELZE	
355 ml	\$ 75.00
AMSTEL ULTRA	
355 ml	\$ 85.00
INDIO	
355 ml	\$ 65.00
HEINEKEN 0.0%	
355 ml	\$ 65.00
HEINEKEN HE150KEN	
355 ml	\$ 80.00
STRONGBOW GOLDBERG APPLE	
330 ml	\$ 65.00

CERVEZAS ARTESANALES

HOMBRE PÁJARO HÉRCULES	
473 ml	\$195.00
SUPER LUPE HÉRCULES	
473 ml	\$195.00
MACANUDA HÉRCULES	
473 ml	\$195.00
PIE GRANDE HÉRCULES	
473 ml	\$195.00

CERVEZAS IMPORTADAS

1906	
330 ml	\$ 135.00
ESTRELLA GALICIA	
330 ml	\$125.00
STIEGL GRAPEFRUIT (TORONJA)	
330 ml	\$125.00
STIEGL ZITRONE (LIMÓN)	
330 ml	\$125.00



PARA **FACTURAR** POR FAVOR CONTACTARNOS AL
TEL: 442 612 2569

