

Desayunos

Café refill o
té y jugo o
fruta por \$55



HUEVITOS

Revueltos o estrellados \$98
Con jamón o chorizo o tocino
o salchicha o a la mexicana.

Divorciados o rancheros \$98

Motuleños \$109

Machacado \$109

Omelette \$109
(2 huevos y queso
manchego) Con jamón o
espinacas o champiñones
o chorizo o salchicha.

Omelette light \$109
(3 claras y queso fresco) con
espinacas o rajas poblanas o
champiñones.

HARINITA

Club sándwich \$126
Con ensalada fresca o papas
a la francesa.

Cuernito de jamón \$115
Con ensalada fresca o papas
a la francesa.

Molletes tradicionales \$80
Acompañados con pico de
gallo.

Molletes combinados \$98
Con jamón o chorizo o
champiñones. Acompañados
con pico de gallo.

Hot cakes \$115
Con maple o mermelada o
lechera.



Tortillitas

Chilaquiles

Verdes, rojos, pasilla o bandera.

Enchiladas

Verdes, rojas, pasilla o bandera.

Entomatadas

Enfrijoladas

Enmoladas o

Empipianadas

Chilajoles

Chilaquiles bañados de salsa de frijoles.

Chilamoles

Chilaquiles bañados de mole poblano.

Pollo, huevo o queso fresco	Cecina o carne enchilada
\$115	\$172
\$115	\$172
\$115	\$172
\$121	\$178
\$115	\$172
\$121	\$178



Enchiladas de la agüelita

Rellenas de champiñones y chile poblano, bañadas en salsa cremosa de chile poblano.

Enchiladas suizas

Verdes, rojas o bandera. Rellenas de pollo.

Enchiladas queretanas

Servidas sobre una cama de lechuga y acompañadas con verduras al vapor.

Taquitos dorados

De pollo o queso fresco.

\$144

Picaditas sencillas (3)

Con huevitos.

Con cecina.

Dobladitas de papa con chorizo

Quesadillas

De queso asadero.

Hazlas de harina por +\$11

Quesadillas combinadas

De queso asadero con chorizo o jamón o champiñones.

Hazlas de harina por +\$11

\$57

\$103

\$132

\$115

\$60

\$86



Caldositos

Salsa de huevo \$98
Verde, roja o pasilla.

Salsa de longaniza \$103
Con huevo o queso fresco
Verde, roja o pasilla.

Salsa de chicharrón \$103
Verde o roja.

Rabo de mestiza \$115
Huevitos ahogados en salsa
roja con champiñones y chile
poblano.

Especialidad de la casa \$115
Queso asado con nopalitos en
una deliciosa salsa de chipotle.

Carnita

Chuleta en pasilla \$115
Acompañada con papitas
cambray a la mantequilla.

Cecina de Yecapixtla \$149
Acompañada con nopalito
asado, queso fresco,
aguacate y frijolitos.

Discada Bigosh \$121
Combinación de carnes
cocinadas con pimientos y
cebolla.



Ligeritos

Tazón de avena \$46
Preparada con leche y
canela.

Cocktail de frutas \$57
Con miel de abeja,
granola y yogur.



Algo más...

Concha con nata	\$49
Orden de papas a la francesa (350 gr)	\$75
Orden de nata (60 gr)	\$29
Orden de aguacate (100gr)	\$29
Ingrediente extra Pollo, jamón, huevo, queso fresco o chorizo.	\$17
Extra cecina (80 gr)	\$69
Miel de abeja (40 gr)	\$17
Crema	\$10
Pico de gallo	\$10
Chiles toreados	\$17



BEBIDAS

calientitas

Café

Americano (325ml)	\$34
Americano grande (450ml)	\$52
Refill	\$46
Espresso (90ml)	\$29
Espresso doble (180ml)	\$46
Espresso cortado (90ml)	\$31
Espresso doble cortado (180ml)	\$48
Capuchino (250ml)	\$46
Capuchino con sabor (250ml) Vainilla, cajeta, caramelo, chocolate blanco, amaretto, crema irlandesa o tiramisú.	\$54
Capuchino con piquete (250ml) Rompope o Kahlúa.	\$60
Lechero (250ml)	\$46
Moka (250ml)	\$46
Latte (450ml)	\$80

Lechosos

Chocolate (450ml)	\$68
Chocolate blanco (450ml)	\$80
Té chai (450ml)	\$80
Taro (450ml)	\$80
Matcha (450ml)	\$80

Tés

Té (325ml) Manzanilla, manzanilla-anís, doble menta, manzana-anís-arándano, verde-mango, verde-frambuesa, hierbabuena, limón, jengibre-limón, jamaica-limón, manzana-canela.	\$34
Tisana (450ml) Kiwi-fresa, frutos de la pasión o mango-limón.	\$46

AGRANDA TU CAFÉ (450ML)
POR SOLO **+\$40**
CON SABOR O LICOR **+\$46**

CAMBIA A LECHE DE ALMENDRAS POR +\$17



BEBIDAS

frías



Lechoso

(FRÍO O FRAPPÉ)

Chocolate (450ml)	\$75
Chocolate blanco (450ml)	\$86
Té chai (450ml)	\$86
Taro (450ml)	\$86
Matcha (450ml)	\$86
Licuarios (450ml)	\$69
Fresa, plátano o manzana con avena.	
Malteadas (450ml)	\$86
Fresa, chocolate o vainilla.	
OREO	\$92

Jugos

Naranja (450ml)	\$40
Zanahoria (450ml)	\$40
O combinado con naranja.	
Mandarina (450ml)	\$46
En temporada.	
Verde (450ml)	\$52
Jugo Bigosh (450ml)	\$46
Naranja, papaya y otras cositas.	



Café

(FRÍO O FRAPPÉ)

Americano frío (450ml)	\$52
Capuchino (450ml)	\$80
Capuchino con sabor (450ml)	\$86
Vainilla, cajeta, caramelo, chocolate blanco, amaretto, crema irlandesa o tiramisú.	
OREO	\$88
Capuchino con piquete (450ml)	\$92
Rompopo o Kahlúa.	
Moka (450ml)	\$80
Pinolillo (450ml)	\$92
Bebida de café con pinole y Kahlúa.	
Amaranto (450ml)	\$92
Bebida de café con amaranto y rompopo.	
Carajillo (1oz de licor)	\$126
Espresso + Licor 43.	

CAMBIA A LECHE DE ALMENDRAS POR +\$17

Refrescantes

Té helado (450ml) **\$46**

Manzanilla, manzanilla-anís, doble menta, manzana-anís-arándano, verde-mango, verde-frambuesa, hierbabuena, limón, jengibre-limón, jamaica-limón, manzana-canela.

Smoothies (450ml) **\$75**

Fresa, blueberry, mango o maracuyá.

Granizados (450ml) **\$70**

Fresa, blueberry, mango, maracuyá o tamarindo con chilito.

Soda italiana (450ml) **\$67**

Kiwi, mora azul, fresa, cereza, lima-limón, mandarina o mango.

Naranjada (450ml) **\$46**

Natural o mineral.

Rusa (450ml) **\$46**



Fuze tea (600ml) **\$34**

Durazno.

Refrescos (355ml) **\$32**

Coca-Cola, Coca-Cola sin azúcar, Delaware, Sidral o Sprite.

Agua embotellada (600ml) **\$23**

Agua mineral (355ml) **\$32**

Sed de la mala

Cervezas (355ml) **\$40**

Corona, Victoria, Pacífico.

Michelada **\$57**

Limón y sal.

Chelada **\$63**

Limón y salsitas.

Clamato **\$75**

Clamato, limón y salsitas.

Carajillo (1 oz de licor) **\$126**

Espresso + Licor 43.



Comidas

Entradas

Guacamole **\$132**

Con cebollita morada, jitomate y cilantro.

-con chorizo **\$161**

-con chapulines **\$172**

Tlayoyos de la sierra **\$92**

De alverjón, servidos con salsa, queso añejo y cebollita. (4)

Sopes **\$92**

Servidos con lechuga, crema, salsa, queso añejo y cebolla. (3)

Queso fundido **\$126**

Mezcla de quesos de la casa, acompañado con tortillas de harina.

-con chorizo **\$149**

-con arrachera **\$172**



Ensaladas

Camarona **\$172**

Mezcla de lechugas, camarones a la parrilla, queso crema, mango, almendras y vinagreta de mostaza.

Chestosa **\$167**

Mezcla de lechugas, tiras de pollo asado, pepitas fritas, queso fresco y aderezo de la casa.

Dulcinea **\$126**

Mezclade lechugas, fresa, manzana, queso de cabra, nuez, arándanos y vinagreta de miel.



Caldos y sopas

Mole de olla **\$126**
El tradicional con carne de res, verduras y xoconostle.

Sopa azteca **\$103**
Caldo de jitomate, servido con tiritas de tortilla frita, queso fresco, crema, aguacate y chicharrón.

Sopita de habas **\$92**
Platillo de generaciones. Deliciosa sopa de nopales, habas y hierbas aromáticas.

Mole de panza **\$167**
Molito resucitador de pancita de res en caldo picosito.

Caldo tlalpeño **\$126**
Consomé rojo de pollo con garbanzos y verduras. Servido con queso fresco y aguacate.

Pozoles

Blanco de pollo **\$126**

Rojo de camarón **\$161**





DEL *pacífico*

Tacos

Servidos con ensalada de col y aderezo de chipotle.

Pescado rebosado	\$46
Camarón rebosado	\$52
Camarón guisado	\$46
Marlin	\$52
Pulpo	\$52
Pescado guisado	\$46

Quesadillas

Hechas con tortillas de harina y queso asadero. Servidas con aguacate y aderezo de chipotle.

Pescado guisado	\$57
Camarón guisado	\$57
Marlin	\$63
Pulpo	\$63

Empanadas

Servidas con aguacate y aderezo de chipotle.

Pescado guisado	\$57
Camarón guisado	\$57
Marlin	\$63
Pulpo	\$63



Especialidades

Pastel azteca

\$172

La famosa lasaña mexicana. Capas de tortilla sofrita, rajas poblanas, pollo, elote y queso asadero, bañadas en salsa cremosa de chile poblano.

Enmoladas

\$167

Tortillas sofritas bañadas en mole poblano y rellenas de pollo, servidas con crema, queso añejo y cebolla. Acompañadas con arroz.

Empipianadas

\$167

Tortillas sofritas rellenas de pollo y bañadas en pipián verde casero, servidas con queso añejo y cebolla. Acompañadas con arroz.

Enchiladas de la agüelita

\$167

Rellenas de chile poblano, champiñones y jitomate, bañadas en una salsa cremosa de chile poblano y gratinadas con queso fresco. Acompañadas con arroz.

Especialidad de la casa

\$167

Queso asado, nopalitos y carne de res en un delicioso caldo de chipotle. Acompañada con frijolitos.

Yakibigosh

\$190

Yakimeshi versión mexicana. Arroz frito con calabaza, zanahoria, arrachera y camarones, bañados en soya. Servidos con queso crema, cebollín, aguacate y acompañados con salsa de anguila y aderezo de chipotle.

Peneques

\$132

Platillo en peligro de extinción. Tortillas de maíz capeadas rellenas de queso fresco y huitlacoche, bañados en salsa pasilla. Acompañados con arroz.

Tortitas de pollo encacahuatadas

\$155

Tortitas capeadas de pollo en salsa de cacahuate. Acompañadas con arroz.



Mar y tierra

Arrachera (250gr)

Servida con guacamole, frijoles refritos y una guarnición a elegir.

\$270

Parrillada mar y tierra (para compartir)

100 gr.de arrachera,100gr. de fajitas depollo,100 gr. de camarones a la parrilla y 100 gr. de chorizo. Servidos con chalupas, queso asado, guacamole, nopal asado y cebollitas cambray.

\$500

Discada Bigosh (250gr)

Bistec de res, bistec de puerco, chorizo, salchicha, tocino, pimientos y cebolla. Acompañado con dos quesadillas de harina y frijolitos.

\$190

Cecina de Yecapixtla (150gr)

Servida con aguacate, queso fresco, nopal asado y frijolitos.

\$184

Chuleta en pasilla (225gr)

Chuleta natural bañada en salsa pasilla acompañada con papitas cambray a la mantequilla, arroz y frijolitos.

\$161

Milanesa empanizada (150gr)

Milanesa de pollo empanizada, servida con guacamole y una guarnición a elegir.

\$178

Filete de pescado

Empanizado o al coco o al mojo de ajo, servido con arroz y una guarnición a elegir.

\$172

Camarones

Empanizados o al coco o al mojo de ajo, servidos con arroz y una guarnición a elegir.

\$195





Guarniciones

- **Papitas a la mantequilla**
- **Espinacas a la crema**
- **Verduras al grill**
- **Papas a la francesa**
- **Cebollitas cambray
asadas**
- **Ensalada fresca**

Extras

- | | |
|--------------------------------|-------------|
| • Papas a la francesa | \$75 |
| • Orden de aguacate | \$29 |
| • Orden de chicharrón | \$40 |
| • Orden de queso fresco | \$46 |
| • Orden de arroz | \$34 |
| • Guarnición extra | \$40 |



Bebidas

Aguas frescas

Limón con hierbabuena

Jugo de limón y hojas de hierbabuena activadas.

Guayaba con Naranja

Pulpa de guayaba y jugo de naranja.

Limonada con Pepino y Romero

Jugo de limón, pepino licuado y jarabe de romero.

Jamaica con hierbabuena

Infusión de jamaica y hierbabuena activada.

Mazapán

Mazapán de cacahuete, leche evaporada y leche entera.

Piña con albahaca

Pulpa de piña y hojas de albahaca activada.

Maracuyá con tomillo y clavo

Pulpa de maracuyá, jarabe de tomillo y clavo.

VASO

JARRA

\$46

\$172

\$46

\$172

\$46

\$172

\$46

\$172

\$57

\$184

\$46

\$172

\$57

\$184

Refrescantes

Naranjada

Natural o mineral.

Limonada

Natural o mineral.

Rusa (450ml)

Fuze tea (600ml)

Durazno.

Refrescos (355ml)

Coca-Cola, Coca-Cola sin azúcar, Delaware, Sidral o Sprite.

Agua embotellada (600ml)

Agua mineral (355ml)

\$46

\$172

\$46

\$172

\$46

\$34

\$32

\$23

\$32



Mockteles (450ml)

SIN ALCOHOL

Mojito

Limón, hierbabuena, agua mineral.

Beso de ángel

Cereza, leche condensada, crema irlandesa.

Pantera rosa

Piña, crema de coco y granadina.

Conga

Jugo de naranja, piña, durazno y granadina.

Piñada

Crema de coco, jugo de piña y leche evaporada.

Mojito frutos rojos

Hierbabuena, limón, agua mineral y frutos.

Clamato

Jugo de almeja con tomate, salsas y jugo de limón.

Guayabita

Jugo de guayaba, jugo de limón, hojas de albahaca y jarabe de romero.

Maralingo

Pulpa de mango, pulpa de maracuyá, jugo de naranja y jugo de limón.

Samantha

Jarabe de romero, frambuesa, refresco de toronja.

Limonada de coco

Jugo de limón, crema de coco, leche evaporada y toque de vainilla.



\$92