



Comidas

ENTRADAS

Guacamole

Con cebollita morada, jitomate y cilantro

\$132

-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

Mezcla de 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

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

\$172

Enmoladas

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

\$167

Empipianadas

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

\$167

Enchiladas de la agüelita

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

\$167

Especialidad de la casa

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

\$167

Yakibigosh

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.

\$190

Peneques

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

\$132

Tortitas de pollo encacahuatadas

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

\$155

MAR Y TIERRA

Arrachera

\$270

250gr. Servida con guacamole, frijoles refritos y una guarnición a elegir.

Parrillada mar y tierra (para compartir)

\$500

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

Discada Bigosh

\$190

250gr. Bistec de res, bistec de puerco, chorizo, salchicha, tocino, pimientos y cebolla. Acompañado con dos quesadillas de harina y frijolitos.

Cecina de Yecapixtla

\$184

150gr. Servida con aguacate, queso fresco, nopal asado y frijolitos.

Chuleta en pasilla

\$161

225gr de chuleta natural bañada en salsa pasilla. Acompañada con papitas cambray a la mantequilla, arroz y frijolitos.

Milanesa empanizada

\$178

150gr de milanesa de pollo empanizada. Servida con guacamole y una guarnición a elegir.

Filete de pescado

\$172

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

Camarones

\$195

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





GUARNICIONES

Papas 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

VASO JARRA

Limón con hierbabuena

Jugo de limón y hojas de hierbabuena activadas

\$46 \$172

Guayaba con Naranja

Pulpa de guayaba y jugo de naranja

\$46 \$172

Limonada con Pepino y Romero

Jugo de limón, pepino licuado y jarabe de romero

\$46 \$172

Jamaica con hierbabuena

Infusión de jamaica y hierbabuena activada

\$46 \$172

Mazapán

Mazapán de cacahuete, leche evaporada y leche entera

\$57 \$184

Piña con albahaca

Pulpa de piña y hojas de albahaca activada

\$46 \$172

Maracuyá con tomillo y clavo

Pulpa de maracuyá, jarabe de tomillo y clavo

\$57 \$184

REFRESCANTES

Naranjada

Natural o mineral

\$46 \$172

Limonada

Natural o mineral

\$46 \$172

Rusa (450ml)

\$46

Fuze tea (600ml)

Durazno

\$34

Refrescos (355ml)

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

\$32

Agua embotellada (600ml)

\$23

Agua mineral (355ml)

\$32

MOCKTELES (450ml)

SIN ALCOHOL

Mojito

Limón, hierbabuena, agua mineral

Beso de angel

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 limon, crema de coco, leche evaporada y toque de vainilla.

\$80





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) **\$54**

Vainilla, cajeta, caramelo,
chocolate blanco, amaretto,
crema irlandesa o tiramisú.

Capuchino con piquete (250ml) **\$60**

Rompopo o Kahlúa

Lechero (250ml) **\$46**
Moka (250ml) **\$46**
Latte (450ml) **\$80**

LECHOSO

Chocolate (450ml) **\$68**

Chocolate blanco (450ml) **\$80**

Té chai (450ml) **\$80**

Taro (450ml) **\$80**

Matcha (450ml) **\$80**

TÉS

Té (325ml) **\$34**

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

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

Kiwi-fresa, frutos de la
pasión o mango-limón.

CAMBIA A LECHE DE ALMENDRAS POR +\$17

AGRANDA TU CAFÉ (450ML)

POR SOLO +\$40

CON SABOR O LICOR +\$46

LECHOSO (FRÍO O FRAPPÉ)

Chocolate (450ml)	\$75
Chocolate blanco (450ml)	\$86
Té chai (450ml)	\$86
Taro (450ml)	\$86
Matcha (450ml)	\$86
Malteadas (450ml)	\$86
Fresa, chocolate o vainilla	
OREO	\$92

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	\$72
Soda italiana (450ml)	\$67
Kiwi, mora azul, fresa, cereza, lima-limón, mandarina o mango	



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
Rompope o Kahlúa	
Moka (450ml)	\$80
Pinolillo (450ml)	\$92
Bebida de café con pinole y Kahlúa	
Amaranto (450ml)	\$92
Bebida de café con amaranto y rompope	
Carajillo (1oz de licor)	\$126
Espresso + Licor 43	

CAMBIA A LECHE DE ALMENDRAS POR +\$17

