



## ENTRADAS

<b>GUACAMOLE</b> (220grs).....	\$125. <sup>00</sup>	<b>CHICHIMECAS</b> .....	\$105. <sup>00</sup>
Preparado en su mesa a su gusto, con cebolla, cilantro, jitomate, limón, aceite de oliva y chile serrano, espolvoreado con queso añejo.		Totopos de maíz, cubiertos de frijoles y gratinados con queso y crema.	
<b>GUACAMOLE con CHAPULINES</b> (220grs).....	\$160. <sup>00</sup>	<b>CHICHIMECAS con COCHINITA</b> .....	\$160. <sup>00</sup>
Como el anterior, pero con chapulines asados o salteados.		Como el anterior, con 200grs de cochinita pibil.	
<b>PLATO PLACERO</b> (400grs).....	\$240. <sup>00</sup>	<b>QUESO FUNDIDO</b> (150grs).....	\$85. <sup>00</sup>
Guacamole, nopal asado, chicharrón y queso panela a la plancha. Combinación botanera de la casa.		Acompañado de tortillas de harina y maíz.	
<b>SOPECITOS SENCILLOS</b> (3).....	\$70. <sup>00</sup>	<b>QUESO FUNDIDO con CHORIZO</b> (200grs).....	\$120. <sup>00</sup>
Clásicos, con frijoles, lechuga, crema y queso.		Con chorizo asado, acompañado de tortillas de harina y maíz.	
<b>SOPECITOS de COCHINITA PIBIL</b> (3).....	\$100. <sup>00</sup>	<b>QUESO FUNDIDO con CHISTORRA</b> (200grs).....	\$150. <sup>00</sup>
Con cochinita, frijoles y cebolla morada desflemada.		Con chistorra a las brasas, acompañado de tortillas de harina y maíz.	
<b>GORDITAS</b> (3).....	\$85. <sup>00</sup>	<b>TOSTADAS de ATÚN</b> (4).....	\$200. <sup>00</sup>
A elegir de requesón, chicharrón o frijol, con queso, crema y lechuga.		Tostadas de maíz horneado con atún fresco en cubos marinados con la salsa de la casa, espolvoreados con ajonjolí, trozos de aguacate y cebolla morada.	
<b>TIMBAL de NOPAL</b> .....	\$130. <sup>00</sup>	<b>CARPACHO de ATÚN</b> .....	\$245. <sup>00</sup>
Nopal asado, queso panela, rodaja de jitomate y aderezo de albahaca.		Láminas de atún fresco marinadas con una salsa negra con cítricos, rodajas de chile serrano, cebolla morada y pepino.	
<b>CHILES CUARESMEÑOS RELLENOS de MARLIN</b> (3).....	\$140. <sup>00</sup>		
Chiles rellenos de marlin guisado al estilo Baja California, envueltos en tocino.			

## SOPAS

<b>HUITLACOCHÉ</b> .....	\$100. <sup>00</sup>
Creación de la casa: huitlacoche, granos de elote, crema y julianas de maíz.	
<b>JUGO de CARNE</b> .....	\$100. <sup>00</sup>
Un clásico, con nuestra receta especial.	
<b>SOPA de TORTILLA</b> .....	\$100. <sup>00</sup>
Tortilla frita en caldillo de jitomate y chile ancho. Servida con crema, queso, chicharrón y aguacate.	
<b>FIDEO SECO</b> .....	\$100. <sup>00</sup>
El clásico, con crema, queso y chicharrón espolvoreado.	
<b>CALDO CANTINERO</b> .....	\$100. <sup>00</sup>
Consomé de pollo con verduras, arroz y pollo deshebrado.	

## ENSALADAS

<b>MIXTA</b> .....	\$120. <sup>00</sup>
Combinación de lechugas, pepino, jitomate y cebolla morada con vinagreta de la casa.	
<b>MIXTA con POLLO</b> .....	\$165. <sup>00</sup>
Como la anterior, con tiras de pechuga a la plancha.	
<b>PERA CABRA</b> .....	\$165. <sup>00</sup>
Combinación de lechugas, queso de cabra, láminas de pera, nuez con aderezo de miel y mostaza.	

## TORTAS\*

*TODAS SE SIRVEN ACOMPAÑADAS DE PAPAS A LA FRANCESA	
<b>CON QUESO PANELA O OAXACA</b> .....	+\$20. <sup>00</sup>
<b>PIERNA AL HORNO (con MOLE o ADOBO)</b> .....	\$120. <sup>00</sup>
<b>BACALAO</b> (EN TEMPORADA).....	\$120. <sup>00</sup>
<b>MILANESA de RES</b> .....	\$120. <sup>00</sup>
<b>MILANESA de POLLO</b> .....	\$110. <sup>00</sup>
<b>PECHUGA de POLLO (SOLA o CON MOLE)</b> .....	\$115. <sup>00</sup>
<b>CHILE RELLENO de QUESO</b> .....	\$115. <sup>00</sup>
<b>CHORIZO (con o sin HUEVO)</b> .....	\$90. <sup>00</sup>
<b>COCHINITA PIBIL</b> .....	\$100. <sup>00</sup>
<b>CHAMORRO</b> .....	\$110. <sup>00</sup>

## PARA COMPARTIR

<b>PLATÓN de CHAMORRO</b> (600grs) <b>y CECINA</b> (300grs)...	\$420. <sup>00</sup>
Acompañado de chicharrón ranchero, guacamole, nopal asado, queso panela, frijoles refritos y chiles toreados.	
<b>PARRILLADA MASIOSAURO</b> .....	\$480. <sup>00</sup>
Arrachera, rib eye, chistorra, pechuga de pollo, cebolla y chiles toreados.	



## PLATOS FUERTES

<b>PECHUGA DE POLLO AL GUSTO*</b> (250grs).....	\$120.00	<b>MOJARRA FRITA</b> (350grs).....	\$190.00
A la plancha o empanizada, con guarnición a elegir.		Al mojo de ajo, con arroz, mayonesa de la casa en una cama de lechuga.	
<b>MILANESA DE RES*</b> (250grs).....	\$195.00	<b>POLLO EN MOLE NEGRO OAXAQUEÑO</b> (300grs).....	\$200.00
Un clásico de cantina, con guarnición a elegir.		Pechuga o muslo, acompañados de arroz y frijoles refritos.	
<b>CHAMORRO DE CERDO</b> (600grs).....	\$230.00	<b>FILETE A LA TAMPIQUEÑA</b> (300grs).....	\$250.00
Tipo carnitas, con guarnición de cebolla desflemada, guacamole y ensalada de nopal.		El tradicional con arroz, enchilada roja, rajas con crema y frijoles refritos.	
<b>AGUACHILE VERDE DE CAMARÓN</b> (250grs).....	\$230.00	<b>CARNITAS DE ATÚN</b> (250grs).....	\$260.00
En salsa de pepino, cilantro y cuaresmeño. Con pepino en trozo, láminas de cebolla morada y un toque de aceite de chile habanero o chiltepín.		Con guarnición de guacamole y cebolla morada desflemada.	
<b>AGUACHILE NEGRO DE CAMARÓN</b> (250grs).....	\$230.00	<b>BUT NEGRO</b> (300grs).....	\$170.00
Aderizado con una salsa negra, cítricos y un toque de chile chiltepín.		Carne molida de cerdo con recado negro yucateco. Se sirve con huevo cocido y totopos de maíz.	
<b>RIB EYE*</b> (350grs).....	\$290.00	<b>BARBACOA DE BORREGO</b> (300grs).....	\$250.00
Corte madurado, cocinado al carbón, con guarnición a elegir.		De Tulancingo, hecha al horno, servida con guacamole y ensalada de nopal.	
<b>ARRACHERA*</b> (300grs).....	\$240.00	<b>BIRRIA</b> (300grs).....	\$140.00
Al carbón, con guarnición a elegir.		Tradicional de Jalisco.	
<b>COCHINITA PIBIL</b> (300grs).....	\$185.00	<b>CAHUAMANTA</b> (300grs).....	\$140.00
Original yucateca con frijoles refritos y cebolla morada.		Delicioso caldo sonorense con mantarraya y camarón, ligeramente picoso.	
<b>PLATÓN DE CECINA</b> (300grs).....	\$160.00		
De Yecapixtla, servida con frijoles negros de la olla, crema y aguacate.			

\*GUARNICIONES A ELEGIR:  
VERDURAS AL VAPOR, PURÉ DE PAPA, RAJAS CON CREMA.

## ANTOJITOS

<b>ENCHILADAS VERDES O ROJAS</b> .....	\$125.00
Rellenas de pollo deshebrado, queso panela o flor de jamaica. Salsa a elegir, crema y queso.	
<b>ENCHILADAS SUIZAS</b> .....	\$140.00
Rellenas de pollo deshebrado, queso panela o flor de jamaica. En salsa verde, con crema y queso gratinado.	
<b>ENFRIJOLADAS</b> .....	\$125.00
Rellenas de pollo deshebrado, queso panela o flor de jamaica. Con cebolla, crema y queso.	
<b>CHILAQUILES</b> .....	\$125.00
Verdes, rojos o de mole. Con pollo o huevo, servidos con crema y queso.	
<b>FLAUTAS DORADAS</b> .....	\$125.00
De barbacoa, pollo o flor de jamaica. Servidas con crema, lechuga y queso.	
<b>TLAYUDA</b> .....	\$125.00
Con cecina, chorizo o combinada. Servida con asiento, frijoles, col morada, quesillo y rodajas de jitomate.	

## POSTRES

<b>PASTEL DE CHOCOLATE</b> .....	\$80.00
<b>FLAN NAPOLITANO</b> .....	\$80.00
Hecho en casa, receta de "La Jefa".	

## BEBIDAS SIN ALCOHOL

### JUGOS SUAVES PREPARADAS

	VASO (350ML)	JARRA (2 LT)
ARÁNDANO	\$40.00	\$195.00
MANGO		
NARANJA		
PINA		

### AGUA DEL DÍA

VASO (330ML)	JARRA (2 LT)
\$45.00	\$145.00

### CALIENTES

ESPRESSO (80ML).....	\$40.00
AMERICANO (200ML).....	\$40.00
CORTADO (80ML).....	\$50.00
CAPUCHINO (250ML).....	\$50.00
CAFÉ CON LECHE (200ML)....	\$50.00
TÉ (250ML).....	\$40.00

### REFRESCOS \$35.00

AGUA EN BOTELLA (500ML)
AGUA MINERAL PEÑAFIEL (355ML)
AGUA QUINA SCHWEPES (355ML)
COCA COLA (355ML)
COCA COLA SIN AZÚCAR (355ML)
GINGER ALE SCHWEPES (355ML)
FRESCA (355ML)
SPRITE (355ML)
SIDRAL MUNDET (355ML)

# CERVEZAS

<b>BOHEMIA</b> ..... \$70. <sup>00</sup> PILSNER (355ml) VIENNA (355ml) CRISTAL (355ml)	<b>TECATE</b> ..... \$55. <sup>00</sup> ROJA (325ml) LIGHT (325ml)
<b>GRAND HEINEKEN</b> ..... \$150. <sup>00</sup> (1,000ml)	<b>DOS EQUIS</b> ..... \$55. <sup>00</sup> ÁMBAR (325ml) LAGER (325ml)
<b>HEINEKEN</b> ..... \$70. <sup>00</sup> ORIGINAL (355ml) SILVER (355ml) SIN ALCOHOL (255ml)	<b>AMSTEL</b> ..... \$70. <sup>00</sup> ULTRA (355ml)
<b>INDIO</b> ..... \$55. <sup>00</sup> (325ml)	<b>JABALÍ</b> ..... \$90. <sup>00</sup> SALVAJITA (330ml) BOCK (330ml)
	<b>TEMPUS</b> ..... \$90. <sup>00</sup> DORADA (355ml) DOBLE MALTA (355ml)

# TARRADOS

<b>MICHELADA</b> ..... + \$15. <sup>00</sup>	<b>OJO ROJO</b> ..... + \$35. <sup>00</sup>
<b>CUBANA</b> ..... + \$15. <sup>00</sup>	

# COCTELES DE LA CASA

<b>TORMENTO DE CUAUHTÉMOC</b> ..... \$150. <sup>00</sup> Mezcal Rey Zapoteco (30ml) / Licor Maleza de axiote, naranja y habanero (30ml) / Julis de piña y pepino / Zumo de limón / Endulzante / Escarchado de tajín	
<b>MALINCHE</b> ..... \$150. <sup>00</sup> Mezcal Rey Zapoteco (30ml) / Xtabentún (15ml) / Infusión de Jamaica con cardamomo / Zumo de limón / Endulzante / Escarchada de sal de Jamaica	
<b>SERPIENTE EMPLUMADA</b> ..... \$140. <sup>00</sup> Mezcal Rey Zapoteco (45ml) / Licor Durazno (15ml) / Pulpa de mango / Zumo de limón / Endulzante / Chamoy / Escarchada de tajín	
<b>ARCÁNGEL DIVINO</b> ..... \$140. <sup>00</sup> Ron Matusalem platino (30ml) / Licor Kalani de coco (15ml) / Crema de coco / Leche de coco / Especial de coco rayado	
<b>MICTLÁN</b> ..... \$160. <sup>00</sup> Mezcal Rey Zapoteco (45ml) / Amareto Disaronno (30ml) / Licor cacao blanca (15ml) / Leche condensada / Endulzante	
<b>SAGRADO CORAZÓN</b> ..... \$150. <sup>00</sup> Gin Imagine red velvet (45ml) / Frutos rojos / hojas de albahaca / Zumo de limón / Endulzante / Agua mineral	
<b>LEONORA CARRINGTON</b> ..... \$160. <sup>00</sup> Whisky Jameson (45ml) / Licor 43 (30ml) / Infusión de manzanilla y naranja / Zumo de limón / Endulzante	
<b>ISLAS MARÍAS</b> ..... \$150. <sup>00</sup> Gin Imagine citrus punch (45ml) / Licor de durazno (15ml) / Pulpa de maracuyá / Albumen / Zumo de limón / Endulzante / Leche / Agua mineral	
<b>LEÓN TROTSKY</b> ..... \$140. <sup>00</sup> Vodka Smirnoff (30ml) / Vermut bianco (45ml) / 5 hojas de menta / Zumo de limón / Ginger Ale	

# COMBOS

CHELA + MEZCAL

	+ MEZCAL (60ML) REY ZAPOTECO	+ MEZCAL (60ML) 400 CONEJOS
<b>BOHEMIA</b> (355ml) PILSNER VIENNA CRISTAL	\$162. <sup>00</sup>	\$198. <sup>00</sup>
<b>HEINEKEN</b> ORIGINAL (355ml) SILVER (355ml) CERO (255ml)	\$162. <sup>00</sup>	\$198. <sup>00</sup>
<b>INDIO</b> (325ml)	\$148. <sup>00</sup>	\$184. <sup>00</sup>
<b>TECATE</b> (325ml) ROJA LIGHT	\$148. <sup>00</sup>	\$184. <sup>00</sup>
<b>DOS EQUIS</b> (325ml) ÁMBAR LAGER	\$148. <sup>00</sup>	\$184. <sup>00</sup>
<b>AMSTEL</b> (355ml) ULTRA	\$162. <sup>00</sup>	\$198. <sup>00</sup>
<b>JABALÍ</b> (330ml) SALVAJITA BOCK	\$180. <sup>00</sup>	\$216. <sup>00</sup>
<b>TEMPUS</b> (355ml) DORADA DOBLE MALTA	\$180. <sup>00</sup>	\$216. <sup>00</sup>

# CLÁSICOS

<b>PALOMA DE CATEDRAL</b> ..... \$140. <sup>00</sup> Tequila Cuervo Tradicional plata (60ml) / Jugo de toronja / Zumo de limón / Refresco de toronja / Escarchada de sal de toronja	
<b>MARGARITA MAZA DE JUÁREZ</b> ..... \$140. <sup>00</sup> Tequila Cuervo Tradicional reposado (45ml) / Naranjo de naranja agria (15ml) / hojas de albahaca / Zumo de limón / Endulzante / Escarchada de sal de cítricos	
<b>KOSMOPOLITLÁN</b> ..... \$150. <sup>00</sup> Vodka Smirnoff (30ml) / Campari (15ml) / zumo de limón / jugo de arándano.	
<b>CARAJILOTL</b> ..... \$150. <sup>00</sup> Dolce Carajillo (45ml) / Expresso	
<b>ÑERONI</b> ..... \$170. <sup>00</sup> Ginebra Granicera de cacao y hoja santa (30ml) / Campari (30ml) / Vermut Martini Rossi (30ml) / bitter de flores mexicanas / especial de naranja.	
<b>LAUREL DE VICTORIA</b> ..... \$190. <sup>00</sup> Aperol spritz (120ml) / Agua mineral / Agua tónica / Especial de limón amarillo y naranja.	
<b>MOJITO MASIOSARE</b> ..... \$140. <sup>00</sup> Ron Matusalem platino (45ml) / Bitter especiado / Hierbabuena / Zumo de limón / Endulzante / Agua mineral.	

# CLERICO T

VASO.....	\$80. <sup>00</sup>
JARRA 1 LITRO.....	\$200. <sup>00</sup>
JARRA 2 LITROS.....	\$300. <sup>00</sup>

# DESTILADOS

Copa servida en vaso de 330ml o tequilero de 60ml con 60ml de destilado. Incluye mezclador de 235ml.  
Cada botella incluye 5 refrescos de 355ml o jarra con 1500ml de jugo y hielo.

## RON

	COPA	BOTELLA
Appleton Estate (750ml).....	\$130.00	\$1,400.00
Bacardí Carta Blanca (750ml).....	\$110.00	\$1,190.00
Ron Havana 7 años (700ml).....	\$140.00	\$1,430.00
Ron Havana 3 años (700ml).....	\$120.00	\$1,295.00
Ron Kraken Ghost (750ml).....	\$100.00	\$1,080.00
Ron Matusalem Clásico (750ml).....	\$120.00	\$1,295.00
Ron Matusalem Platino (750ml).....	\$110.00	\$1,190.00
Ron Matusalem 23 años (750ml).....	\$210.00	\$2,145.00

## GINEBRA

	COPA	BOTELLA
Bombay Sapphire (750ml).....	\$160.00	\$1,635.00
Boodles Dry (750ml).....	\$150.00	\$1,530.00
Boodles Mulberry (750ml).....	\$155.00	\$1,580.00
Boodles Rose (750ml).....	\$155.00	\$1,580.00
Beefeater (750ml).....	\$150.00	\$1,530.00
Beefeater Black Berry (75ml).....	\$160.00	\$1,635.00
Beefeater Pink Strawberry (700ml).....	\$160.00	\$1,635.00
Hendricks (700ml).....	\$205.00	\$2,090.00
Tanqueray London Dry (750ml).....	\$170.00	\$1,735.00
Granicera floral (500ml).....	\$160.00	\$1,360.00
Granicera cítrica (500ml).....	\$160.00	\$1,360.00
Granicera especiada (500ml).....	\$160.00	\$1,360.00
Granicera herbal (500ml).....	\$160.00	\$1,360.00
Imagine Citrus Punch (500ml).....	\$150.00	\$1,275.00
Imagine Red Velvet (500ml).....	\$150.00	\$1,275.00

## VODKA

	COPA	BOTELLA
Absolut Azul (750ml).....	\$120.00	\$1,295.00
Absolut Citron (750ml).....	\$120.00	\$1,295.00
Absolut Mandrín (750ml).....	\$120.00	\$1,295.00
Smirnoff (750ml).....	\$110.00	\$1,190.00
Grey Goose (750ml).....	\$165.00	\$1,685.00
Stoli (750ml).....	\$140.00	\$1,430.00

## TEQUILA

	COPA	BOTELLA
Cuervo 1800 Cristalino (700ml).....	\$190.00	\$1,940.00
Cuervo Tradicional Reposado (695ml).....	\$140.00	\$1,430.00
Cuervo Tradicional Cristalino (750ml).....	\$160.00	\$1,635.00
Cuervo Tradicional Plata (695ml).....	\$140.00	\$1,430.00
Don Julio 70 (700ml).....	\$220.00	\$2,245.00
Don Julio Blanco (700ml).....	\$155.00	\$1,580.00
Don Julio Reposado (700ml).....	\$170.00	\$1,735.00
Gran Centenario Plata (700ml).....	\$140.00	\$1,430.00
Gran Centenario Reposado (700ml).....	\$150.00	\$1,530.00
Herradura Blanco (700ml).....	\$145.00	\$1,480.00
Herradura Reposado (700ml).....	\$155.00	\$1,580.00
Maestro Tequilero Dobel Blanco (700ml).....	\$145.00	\$1,480.00
Maestro Tequilero Dobel Diamante (700ml).....	\$180.00	\$1,835.00
Patrón Silver (700ml).....	\$140.00	\$1,430.00

## MEZCAL

	COPA	BOTELLA
400 Conejos Joven Espadín (750ml).....	\$150.00	\$1,530.00
400 Conejos Espadín Tobalá (750ml).....	\$210.00	\$2,140.00
Rey Zapoteco Joven Espadín (750ml).....	\$110.00	\$1,190.00
Amarás Joven Espadín (750ml).....	\$150.00	\$1,530.00
Amarás Americana (750ml).....	\$160.00	\$1,635.00
Amarás Cupreata (750ml).....	\$190.00	\$1,940.00

## WHISKY

	COPA	BOTELLA
Buchanan's 12 años (750ml).....	\$210.00	\$2,140.00
Chivas Regal 12 años (750ml).....	\$210.00	\$2,140.00
Bushmills 10 años (750ml).....	\$190.00	\$1,940.00
Jack Daniels (700ml).....	\$150.00	\$1,530.00
Jameson Irish (750ml).....	\$140.00	\$1,430.00
Johnnie Walker Black Label 12 años (750ml).....	\$190.00	\$1,940.00
Johnnie Walker Red Label (700ml).....	\$140.00	\$1,430.00
Johnnie Walker Green 15 años (700ml).....	\$320.00	\$3,265.00

## BRANDY / COGNAC

	COPA	BOTELLA
Martell VSOP (700ml).....	\$240.00	\$2,450.00
Hennessy VSOP (700ml).....	\$260.00	\$2,650.00
Terry Centenario (700ml).....	\$130.00	\$1,400.00
Torres 10 (700ml).....	\$140.00	\$1,430.00

## ESPUMOSOS

	COPA	BOTELLA
Asti Martini (750ml).....		\$1,350.00
Moët & Chandon Ice Imp. (750ml).....	N/D	\$2,450.00
Mumm 1 Brut (750ml).....		\$1,950.00

## CREMAS Y LICORES

	COPA	BOTELLA
Anís Chinchón dulce (1,000ml).....	\$110.00	\$1,585.00
Anís Chinchón seco (1,000ml).....	\$110.00	\$1,585.00
Sambuca Vaccari Nero (700ml).....	\$130.00	\$1,400.00
Amaretto Disaronno (700ml).....	\$150.00	\$1,620.00
Bailey's (700ml).....	\$130.00	\$1,400.00
Frangelico (700ml).....	\$150.00	\$1,620.00
Kahlúa (1,000ml).....	\$110.00	\$1,185.00
Licor 43 (700ml).....	\$150.00	\$1,620.00
Galliano (750ml).....	\$150.00	\$1,620.00
Strega (750ml).....	\$150.00	\$1,620.00
Pacharán Zoco (1,000ml).....	\$120.00	\$1,728.00
Absinth Green (700ml).....	\$130.00	\$1,400.00

## APERITIVOS

	COPA	BOTELLA
Campari Bitter (750ml).....	\$130.00	\$1,400.00
Aperol (700ml).....	\$130.00	\$1,400.00
Fernet Branca (750ml).....	\$130.00	\$1,400.00
Martini Rossi Rosso (750ml).....	\$120.00	\$1,296.00
Martini Rossi Bianco (750ml).....	\$120.00	\$1,296.00

## VINO TINTO

	COPA	BOTELLA
L.A. Cetto Petite Sirah (750ml).....	\$120.00	\$540.00
Santo Tomás Tempranillo (750ml).....	\$190.00	\$855.00

## VINO BLANCO

	COPA	BOTELLA
L.A. Cetto Fume Blanc (750ml).....	\$110.00	\$495.00
L.A. Cetto Chardonnay (750ml).....	\$110.00	\$495.00



Carrillo Puerto #50  
Villa Coyoacán  
México-Tenochtitlan

[www.cantinamasiosare.mx](http://www.cantinamasiosare.mx)  
masiosare.mx



# Masiosare

## BOTANA GRATIS

CON CADA BEBIDA



## LUNES A VIERNES

DE 4 A 10 PM

## MENÚ DEL DÍA \$140<sup>00</sup>

DE LUNES A VIERNES / 1 A 6PM

— 1 —

SOPA DEL DÍA  
SOPA DE TORTILLA  
SOPA DE HUITLACOCHÉ  
JUGO DE CARNE  
CONSOMÉ

— 2 —

ARROZ  
o  
ENSALADA

— 3 —

GUISADO DEL DÍA  
CHILE RELLENO DE QUESO o PICADILLO  
POLLO o CERDO EN PIPIÁN  
POLLO o CERDO EN MOLE VERDE  
BUT NEGRO  
CHICHARRÓN EN SALSAS VERDE  
POLLO EN MOLE NEGRO OAXAQUEÑO  
PECHUGA A LA PLANCHA o EMPANIZADA  
MILANESA DE RES  
FILETE DE PESCADO  
A LA PLANCHA - EMPANIZADO - AL MOJO  
AL AJILLO - EMPAPELADO

INCLUYE TORTILLAS, AGUA FRESCA Y POSTRE

### SÁBADOS Y DOMINGOS

# TENEDOR LIBRE CARNE ASADA + ENSALADA

# \$300



**INCLUYE:**

**ENSALADA MIXTA**  
(CRUDA O TATEMADA)

**CARNES**

ENTRADAS: CHISTORRA, COSTILLAS BBQ, CHORIZO ESPAÑOL Y ARGENTINO.

CORTES: ARRACHERA, NEW YORK, PICAÑA, RIB EYE, CORAZÓN DE FILETE.

SÁBADOS Y DOMINGOS DE 1 A 6.

CADA ORDEN ES INDIVIDUAL.  
NO HAY PARA LLEVAR.

