

Guacamayas

Hot cakes (3 pzas.) 310 grs. \$135.00

Fruta biónica 450 grs. \$90.00

Variedad de frutas de temporada acompañadas de yogurt, granola y miel de abeja.

Molletes salados 180 grs. \$90.00

Bolillo con frijoles y queso gratinado acompañado de salsa mexicana.

Huevos de la casa 350 grs. \$95.00

A elegir: con chorizo, champiñón, jamón, tocino, espinacas, divorciados, rancheros, estrellados y a la mexicana.

Chilaquiles (rojos o verdes) 420 grs. \$110.00

Con pollo y queso mozzarella gratinado.

Omelette 290 grs. \$110.00

2 ingredientes a elegir: chorizo, champiñones, jamón, espinacas o a la mexicana, acompañado de frijoles fritos, bolillo o tortilla.

Jugos naturales 330 ml.

Naranja \$70.00

Verde \$75.00

Chocomilk 450 ml. \$45.00

Licudo (fresa, plátano, papaya) 450 ml. \$75.00

Vaso de leche (entera, deslactosada, light) 330 ml. \$30.00

Té 220 ml. \$19.00

Verde, negro, manzanilla, limón o yerbabuena.

B U F F E T (Incluye chocolate caliente)

Adultos \$230.00 Niños \$120.00

*SI USTED ES ALÉRGICO A ALGÚN ALIMENTO, FAVOR DE INDICARLO AL MESERO.

DESAYUNOS

HORA DE SERVICIO 7:00 AM - 12:00 PM

ENTRADAS

Guacamole con chicharrón de rib eye ^{325 grs.} Rib eye, aguacate, tomate, cebolla morada, chile y totopos.	\$260.00
Coliflor al horno ^{680 grs.} 🌿 Coliflor, ceniza de habanero y salsa de tres quesos.	\$160.00
Flautas de mar ^{300 grs.} 🐚🐚 Tortilla raspada, queso mozzarella, machaca de camarón y aderezo marisquero.	\$220.00
Gaoneras de picaña (3 pzas.) Picaña, tortilla de maíz, cilantro, cebolla frita y jalapeño toreado.	\$230.00
Queso panela tricolor ^{300 grs.} Queso panela, tortilla frita, salsa verde y roja.	\$150.00
Molotitos (3 pzas.) Plátano macho, frijoles negros, queso mozzarella, mole y ajonjolí tostado.	\$160.00
Queso fundido natural ^{250 gr.} Queso mozzarella.	\$200.00
Queso fundido con chorizo / champiñones ^{300 grs.} Queso mozzarella con chorizo o championes.	\$220.00
(TEMPORADA) Quesadillas de huitlacoche / flor de calabaza (3 pzas.) Tortilla de maíz frita rellena con queso mozzarella y bañadas en crema.	\$130.00
Tacos Pachita (3 pzas.) ^{260 grs.} Tortilla de maíz, pierna de cerdo y tocino marinado, acompañado de cebollita frita y jalapeño toreado.	\$120.00

Poco picante 🌿 | Picante 🌿🌿 | Muy picante 🌿🌿🌿 | Preparación lenta 🕒

*SI USTED ES ALÉRGICO A ALGÚN ALIMENTO, FAVOR DE INDICARLO AL MESERO.

ENTRADAS & SOPAS

Aguachile de camarón (VERDE O NEGRO) 420 grs. 🌶️🌶️🌶️ **\$320.00**
Camarón, chile habanero, chile serrano, aguacate, pepino y cebolla morada.

Ceviche clásico 435 grs. **\$220.00**
Ceviche de pescado.

Enchiladas poblanas (4 pzas.) 300 grs. **\$150.00**
Tortilla de maíz, pollo, salsa de chile poblano y queso mozzarella.

Enchiladas Guacamayas (4 pzas.) 350 grs. **\$150.00**
Tortilla de maíz rellena de picadillo dulce y mole.

SOPAS

Sopa de tortilla 350 grs. **\$120.00**
Tortilla frita, chicharrón de cerdo, panela, aguacate y chile pasilla.

Minguichi 330 grs. **\$130.00**
Pollo, chile poblano, queso fresco, elote desgranado, hoja de epazote y cruotón de queso.

Frijol purépecha 300 grs. **\$120.00**
Frijol negro, chile pasilla, queso cotija, albahaca y tortilla frita.

Consomé 350 grs. **\$110.00**
Consomé de pollo con verdura, chile verde, cebolla, cilantro y limón.

ENSALADAS

Ensalada César 300 grs. **\$140.00**
Lechuga romana, queso parmesano, cruotones, sal, pimienta y aderezo césar

Ensalada abanico tricolor 390 grs. **\$150.00**
Queso panela, jitomate bola, arúgula, pesto mexicano y pan con mantequilla.

Ensalada mediterránea 300 grs. **\$150.00**
Lechuga sangría e italiana, espinaca, queso de cabra, nuez garapiñada y arándanos secos.

EXTRAS

Pollo 100 grs. **\$70.00**

Camarón 100 grs. **\$85.00**

*SI USTED ES ALÉRGICO A ALGÚN ALIMENTO, FAVOR DE INDICARLO AL MESERO.

PASTAS

Fettuccine Alfredo ^{320 grs.} \$150.00
Pasta fettuccine, ajo, queso parmesano y pan de ajo con mantequilla.

Fusilli al pesto ^{320 grs.} \$150.00
Pasta fusilli, tomate deshidratado, perejil, queso parmesano y pan de ajo con mantequilla.

Fettuccine guacamaya ^{380 grs.} \$150.00
Pasta fettuccine, frijol negro, epazote, chicharrón prensado, queso cotija y chicharrón.

Fusilli arrabiatta ^{380 grs.}  \$150.00
Pasta fusilli, tomate cherry, aceitunas, vino blanco y pan de ajo con mantequilla.

Pasta poblana ^{290 grs.} \$150.00
Pasta fettuccine, salsa poblana y queso parmesano.

EXTRAS

Pollo ^{100 grs.} \$70.00

Camarón ^{100 grs.} \$85.00

DEL MAR (Acompañados de ensalada clásica y arroz)

Filete de pescado \$160.00
Tilapia al ajillo / diablo / media diablo / empanizado / ajo / a la plancha

Camarones \$310.00
Al ajillo / diablo / media diablo / ajo / a la plancha

El picor de diablo y media diablo puede variar dependiendo los chiles. Pregunte antes de ordenar.

INFANTIL

Fettuccine Alfreddito ^{160 gr.} \$75.00

Hamburguesa con papas ^{100 gr.} \$135.00

Nuggets de pollo ^{100 gr.} \$75.00

Hot Dogs (2) con papas ^{100 gr.} \$130.00

(Acompañados de 100 gr de papas a la francesa)

*SI USTED ES ALÉRGICO A ALGÚN ALIMENTO, FAVOR DE INDICARLO AL MESERO.

COMIDAS & CENAS

ESPECIALES

Molcajete mar y tierra (2 personas) 570 grs. \$430.00

Arrachera, camarón, cebolla frita, nopal asado, chile toreado, salsa ranchera, panela y flauta con guacamole.

Filete Mexa 400 grs. 🕒 \$360.00

Filete de res relleno de queso mozzarella y champiñones, envuelto en tocino, bañado en salsa de pimienta y acompañado de puré de papa y de camote.

Pechuga guacamaya 390 grs. 🕒 (Sin piel) \$230.00

Pechuga de pollo rellena de espinaca, tomate deshidratado, bañada en reducción de salsa de jamaica y acompañado de chips de camote y betabel.

Cochinita pibil (2 personas) 550 grs. \$450.00

Porkbelly y cabeza de lomo acompañada de frijoles.

Salmón sorpresa 320 grs. \$360.00

Salmón, flor de calabaza, queso crema, echalote, chiles morrones, manzana verde y salsa de jamaica.

Camarones al coco 320 grs. 🍷 \$320.00

Empanizados, con puré mixto de papa y camote, salsa de chabacano y julianas de camote frito.

Huarache mar y tierra 640 grs. \$240.00

Maíz, frijoles, arrachera, camarón gratinado, salsa verde, roja y ensalada.

Chile en nogada 680 grs. (1 pza. Solo en temporada) *Picor impredecible \$350.00

Mole poblano 500 grs. \$240.00

Pehuga de pollo, mole poblano, ajonjolí y arroz blanco.

GRILL

Vacío 350 grs.

\$560.00

Picaña 350 grs.

\$490.00

Rib eye 350 grs.

\$480.00

Acompañado de: Papa al horno, ensalada clásica y verduras al grill.

*SI USTED ES ALÉRGICO A ALGÚN ALIMENTO, FAVOR DE INDICARLO AL MESERO.

SIN ALCOHOL

Limonada / naranjada
natural o mineral

Vaso ^{310 ml.} \$40.00

Jarra 1,400 ml. \$160.00

Refresco ^{310 ml.}

Botella o lata \$45.00

Agua de fruta ^{310 ml.}

Vaso ^{310 ml.} \$50.00

Botella de
agua natural ^{500 ml.} \$30.00

Frutada ^{310 ml.} \$50.00

CERVEZA

Vaso chelado \$15.00

Michelada ^{1 lt.} \$90.00

Cerveza victoria botella ^{355 ml.} \$45.00

Cerveza corona extra botella ^{355 ml.} \$45.00

Cerveza corona light lata ^{355 ml.} \$45.00

Cerveza modelo especial botella ^{355 ml.} \$55.00

Cerveza negra modelo botella ^{355 ml.} \$55.00

VINOS

VINO BALERO ^{375 ml.} BOTELLA \$500.00

VINO ZINFANDEL ^{187 ml.} \$150.00

3V CASA MADERO ^{750 ml.} \$880.00

BEBIDAS

BOTELLAS & COPAS

RON BACARDI BLANCO

BOTELLA

\$850.00

COPA 60 ml.

\$85.00

TORRES 10

\$1,100.00

\$110.00

JOSÉ CUERVO TRADICIONAL

\$1,100.00

\$110.00

DON JULIO 70

\$2,800.00

\$280.00

DON JULIO REPOSADO

\$2,000.00

\$200.00

DON JULIO BLANCO

\$1,800.00

\$180.00

CENTENARIO REPOSADO

\$1,100.00

\$110.00

ABSOLUT AZUL

\$950.00

\$95.00

BUCHANAN'S 12

\$2,300.00

\$230.00

ETIQUETA NEGRA

\$2,300.00

\$230.00

ETIQUETA ROJA

\$1,100.00

\$110.00

LICOR 43

\$1,150.00

\$115.00

BAILEYS

\$1,100.00

\$100.00

CAFETERÍA & POSTRES

Expresso 30ml. \$50.00

Expresso doble 50 ml. \$65.00

Americano 300 ml. \$45.00

Latte 300 ml. FRÍO / CALIENTE \$70.00

Capuccino 300 ml. FRÍO / CALIENTE \$70.00

Moka 300 ml. FRÍO / CALIENTE \$70.00

Chocolate 300 ml. FRÍO / CALIENTE \$70.00

Natilla mexicana \$110.00

Tarta de nuez al whisky \$125.00

Postres de temporada \$125.00

FT. *imelda*

COCTELERÍA

Margarita 200 ml. \$125.00

Piña colada 310 ml. \$125.00

Vampiro 310 ml. \$125.00

Clericot 255 ml. \$125.00

Clamato preparado con vodka 310 ml. \$125.00

Carajillo 120 ml. \$150.00

Carajilla 120 ml. \$125.00

Mojito 300 ml. \$130.00
(tradicional / frutos rojos / maracuyá)

MIXOLOGÍA

Palmar 350 ml. \$160.00
Ron blanco, jugo de piña, pulpa de maracuyá, controy, jugo de limón, jarabe de coco y campari.

La Dama 350 ml. \$140.00
Ginebra rosa, jugo de limón, reducción de jamaica, jarabe de fresa con cardamomo y clara espumada.

Guacamaya 250 ml. \$130.00
Mezcal blanco, reducción de jamaica, licor de chile ancho, jugo de limón y jarabe de vainilla con cardamomo.

Miel silvestre 250 ml. \$150.00
Pox artesanal, jugo de limón, miel, vainilla, jugo de toronja y leche evaporada.

Guayabera 250 ml. \$140.00
Ron blanco, miel, guayaba y pera picada, controy, jugo de limón y jugo de piña.

La ofrenda 250 ml. \$130.00
Tequila blanco, infusión de manzanilla, jugo de limón, jarabe de chile habanero, controy, carbón activado y clara espumada.

Sour's

Amareto 345 ml. \$120.00

Tinto 345 ml. \$120.00

Tonic's

Gin cereza 230 ml. \$120.00

Gin pepino 230 ml. \$120.00