

MENÚ DESAYUNO

FRUTAS & JUGOS

| | |
|--------------------------------|-----------|
| Plato Fruta Grande | \$ 170.00 |
| Fruta con Yogurt o Granola | \$ 155.00 |
| Fruta con Queso Cottage | \$ 145.00 |
| Plato Fruta Mediano | \$ 135.00 |
| Plato Fruta Chico | \$ 100.00 |
| Jugo de Naranja con Fresa | \$ 100.00 |
| Suprema de Toronja | \$ 90.00 |
| Jugo de Jitomate | \$ 80.00 |
| Jugo Verde: Nopal, Apio y Piña | \$ 80.00 |
| Jugo de Naranja | \$ 75.00 |
| Jugo de Toronja | \$ 75.00 |
| Jugo de Zanahoria | \$ 75.00 |

CEREALES & YOGURT

| | |
|--|-----------|
| Avena con Fruta | \$ 135.00 |
| Cereal: <i>Corn Flakes / Raisin Bran / All Bran / Bran Flakes / Avena.</i> | \$ 100.00 |
| Granola | \$ 90.00 |
| Queso Cottage | \$ 70.00 |
| Yogurt Natural | \$ 55.00 |

HUEVOS

| | |
|---|-----------|
| Huevos Benedictine con Salmón Ahumado | \$ 265.00 |
| Huevos Oaxaca: <i>Revueltos con Pechuga de Pavo, bañados en Salsa Guajillo y Queso Ranchero.</i> | \$ 165.00 |
| Huevos Benedictine con Pechuga de Pavo | \$ 160.00 |
| Huevos Benedictine | \$ 160.00 |
| Machaca con Huevo | \$ 160.00 |
| Huevos Veracruz: <i>Enfrijoladas Rellenas de Huevo a la Mexicana.</i> | \$ 160.00 |
| Chilorio con Huevo | \$ 155.00 |
| Huevos Azteca: <i>Revueltos con Panela sobre Nopal Asado, y Salsa Pasilla.</i> | \$ 155.00 |
| Huevos Montados Sobre Chile Ancho: <i>Estrellados con Salsa Verde y Nopales.</i> | \$ 145.00 |
| Huevos Purépechas: <i>Revueltos con Salsa Cremosa de Chipotle, Montados en Tortilla y Frijoles.</i> | \$ 145.00 |
| Huevos Saachila: <i>Pochados bañados con Holandesa y Mole.</i> | \$ 135.00 |
| Huevos Revueltos con Jamón | \$ 110.00 |
| Huevos Ahogados: <i>Pochados en Salsa de Jitomate, Panela y Rajas.</i> | \$ 110.00 |
| Huevos Pobres: <i>Revueltos con Panela, Chile Verde y Totopos.</i> | \$ 110.00 |
| Huevos Rancheros | \$ 110.00 |
| Huevos Divorciados | \$ 110.00 |
| Huevos Queretanos: <i>Revueltos con Chicharrón en Salsa Verde.</i> | \$ 110.00 |
| Huevos a la Mexicana | \$ 110.00 |
| Huevos Tirados: <i>Revueltos con Frijoles Refritos.</i> | \$ 110.00 |

MENÚ DESAYUNO

OMELETTES

| | |
|------------------------------|-----------|
| Omelette de Salmón Ahumado | \$ 245.00 |
| Omelette de Espárragos | \$ 155.00 |
| Omelette de Jamón y Queso | \$ 135.00 |
| Omelette de Queso de Cabra | \$ 135.00 |
| Omelette de Flor de Calabaza | \$ 135.00 |
| Omelette de Champiñones | \$ 110.00 |
| Omelette de Rajas | \$ 110.00 |

CREPAS

| | |
|-------------------------------------|-----------|
| Crepas Rellenas de Pollo | \$ 200.00 |
| Crepas Rellenas de Flor de Calabaza | \$ 170.00 |
| Crepas Rellenas de Champiñones | \$ 155.00 |
| Crepas Rellenas de Chicharrón | \$ 145.00 |

SALSAS: Jitomate / Pasilla / Guajillo / Verde / Ranchera / Gruyere

VARIOS

| | |
|---|-----------|
| Toast de Salmón Ahumado | \$ 310.00 |
| Huevos Libaneses | \$ 200.00 |
| Enchiladas Verdes con Pollo | \$ 200.00 |
| Enchiladas Suizas | \$ 200.00 |
| Enfrijoladas con Pollo | \$ 200.00 |
| Toast de Huevo | \$ 180.00 |
| Chilaquiles Verdes, Rojos o en Salsa de Pasilla con Pollo | \$ 170.00 |
| Tulancingueñas: <i>Quesadilla con Tortilla de Maíz, Jamón, Aguacate y Jitomate. Bañadas en Salsa Verde.</i> | \$ 160.00 |
| Jocoque con Pan Pita | \$ 160.00 |
| Queso Panela en Salsa de Jitomate y Rajas de Poblano | \$ 155.00 |
| Panela Plancha | \$ 135.00 |
| Chilaquiles Verdes, Rojos o en Salsa de Pasilla sin Pollo | \$ 135.00 |
| Hot Cakes | \$ 110.00 |
| Orden de Tocino | \$ 75.00 |
| Orden de Jamón | \$ 60.00 |
| Panela Guarnición | \$ 50.00 |

GUARNICIONES



*Nopales Guisados y Frijoles Refritos
Guarnición adicional tiene costo extra.*

MENÚ COMIDA

ENTRADAS

| | |
|--|-----------|
| Abulón Rasurado | \$ 405.00 |
| Ceviche "Don Cucho"* | \$ 275.00 |
| Carpaccio de Res* | \$ 270.00 |
| Carpaccio de Alcachofa y Palmito | \$ 145.00 |
| Provoleta a la Plancha con Jitomate | \$ 145.00 |
| Empanadas Argentinas | \$ 135.00 |
| Torre de Jitomate, Queso de Cabra y Aguacate | \$ 135.00 |
| Chalupas Poblanas | \$ 105.00 |

SOPAS & CREMAS

| | |
|---|-----------|
|  Crema de Alcachofa | \$ 180.00 |
| Jugo de Carne | \$ 165.00 |
|  Crema de Chicharrón | \$ 140.00 |
| Sopa de Hongos al Chipotle | \$ 140.00 |
| Sopa de Tortilla | \$ 115.00 |
| Sopa de Jitomate Rostizado con Albahaca | \$ 110.00 |
| Sopa de Lentejas | \$ 110.00 |
| Sopa de Verduras | \$ 110.00 |
| Consomé de Pollo | \$ 110.00 |

ENSALADAS

| | |
|---|-----------|
| Ensalada de Arúgula con Higos Rostizados y Jamón Serrano | \$ 290.00 |
| Ensalada Wedge | \$ 235.00 |
| Ensalada César | \$ 235.00 |
| con Arrachera \$ 450.00 / Camarón \$ 405.00 / Pollo \$ 325.00 | |
| Ensalada Verde con Costra de Queso Parmesano | \$ 140.00 |

PASTAS & ARROCES

| | |
|--|-----------|
| Ravioles: <i>Salsa de Pomodoro, Alfredo o Cilantro</i> | \$ 140.00 |
| Fideo Seco | \$ 140.00 |

AVES

| | |
|----------------------------------|-----------|
| Pollo Rostizado al Limón Francés | \$ 300.00 |
| Milanesa de Pollo Empanizada | \$ 280.00 |

 Platillos elaborados con la receta de Mayita

* Este platillo será servido a base de pescado crudo por lo que a pesar de cuidar el manejo higiénico en todas las etapas de la preparación del producto, su consumo implica un riesgo.



MENÚ COMIDA

RES & CERDO

| | |
|--|-----------|
| Tournedo de Res en Salsa de: Pimienta, Bordalesa y Bernesa | \$ 460.00 |
| Tampiqueña de Filete | \$ 385.00 |
| Puntas de Arrachera al Albañil | \$ 380.00 |
| Sábana Invierno | \$ 280.00 |
| Milanesa de Ternera Empanizada | \$ 280.00 |
| Rib eye de Cerdo a las Hierbas Finas | \$ 280.00 |
| Tortitas de Carne en Salsa Verde | \$ 255.00 |
| Albóndigas en Salsa de Chile Morita | \$ 210.00 |

PESCADOS & MARISCOS

| | |
|--|-----------|
| Camarones al gusto: Plancha, Empanizados o Mojo de Ajo | \$ 500.00 |
| Filete de Robalo con Piel Crujiente | \$ 500.00 |
| Huachinango a la Veracruzana | \$ 500.00 |
| Pescado al Pastor | \$ 440.00 |
| Salmón a la Plancha en Costra de Mostaza | \$ 395.00 |
| Atún al Limón con Pasta Corta* | \$ 365.00 |

GUARNICIONES

*Puré de papa, Verduras al Vapor, Espinacas a la Crema,
Papa Gratin, Ensalada de la Casa, Risotto Blanco, Papas a la Francesa*

POSTRES

| | |
|-----------------------------------|-----------|
| Crème Brûlée | \$ 145.00 |
| Helados y Nieves de la Casa | \$ 140.00 |
| Negro en Camisa | \$ 140.00 |
| Gelatina de Mandarina | \$ 135.00 |
| Dulce de Zapote Negro con Limón | \$ 125.00 |
| Merengue con Fruta de la Estación | \$ 115.00 |
| Ate Artesanal con Queso | \$ 115.00 |
| Gelatina de Cajeta | \$ 105.00 |
| Gelatina Light | \$ 85.00 |

CAFÉS & TÉS

| | |
|------------------------------------|-----------|
| Café Irlandés | \$ 160.00 |
| Café Europeo | \$ 70.00 |
| Café Express Doble | \$ 75.00 |
| Café Capuchino | \$ 65.00 |
| Chocolate | \$ 65.00 |
| Café Americano | \$ 55.00 |
| Café Express | \$ 55.00 |
| Euro-Te | \$ 50.00 |
| Té Manzanilla o Yerbabuena Natural | \$ 45.00 |

Platillos elaborados con la receta de Mayita

* Este platillo será servido a base de pescado crudo por lo que a pesar de cuidar el manejo higiénico en todas las etapas de la preparación del producto, su consumo implica un riesgo.



— DIGESTIVOS —

OPORTO

Royal 10 años **\$ 260.00**
Ferrerira **\$ 135.00**

COGNAC

Hennessy XO **\$ 750.00**
Hennessy VSOP **\$ 250.00**

ANIS

Las Cadenas **\$ 145.00**
Chinchon Seco ó Dulce **\$ 110.00**

BRANDY

Carlos I **\$ 270.00**
Cardenal de Mendoza **\$ 250.00**
Gran Duque de Alba **\$ 220.00**
Lepanto **\$ 210.00**

RON

Ron Zacapa 23 años **\$ 260.00**

LICORES

Chartreuse Verde y Amarillo **\$ 270.00**
Licor 43 **\$ 220.00**
Strega **\$ 210.00**
Grand Marnier Cordon Rojo **\$ 190.00**
Drambuie **\$ 165.00**
Amaretto Disaronno **\$ 155.00**
Baileys **\$ 150.00**
Pacharán Basarana **\$ 125.00**

AGUARDIENTES

Grappa Piave **\$ 160.00**
Orujo Licor de Hierbas **\$ 175.00**
Martín Codax
Orujo Martín Codax **\$ 135.00**

— PUROS —

Drew Estate Liga Privada No.9 Robusto **\$ 495.00**
Davidoff Aniversario Entreacto **\$ 430.00**
Zino Nicaragua Robusto **\$ 315.00**
Macanudo Inspirado Orange Robusto Macanudo **\$ 285.00**
Macanudo Inspirado Red Gigante **\$ 255.00**
Zino Nicaragua Half Corona **\$ 235.00**
La Aurora Cameroon Robusto **\$ 230.00**
Joya Cabinetta Robusto **\$ 225.00**
Inspirado White Robusto **\$ 225.00**
Joya de Nicaragua Clásico Robusto **\$ 205.00**
Joya de Nicaragua Clásico Selección B **\$ 165.00**
Hoyo de Monterrey Sabroso **\$ 160.00**
Lieb Tobacco Robusto F-100 **\$ 140.00**

PLATILLOS BAR

| | |
|---|------------------|
| Tabla de Carnes Frías 250 gr (4 personas) | \$ 415.00 |
| Tacos de Pato con Salsa de Ciruela y Jengibre | \$ 400.00 |
| Plato de Queso Manchego Español | \$ 395.00 |
| Tacos de Arrachera | \$ 320.00 |
| Tacos de Lengua | \$ 320.00 |
| French Dip Sandwich con Jugo de Carne | \$ 320.00 |
| Pepito de Filete | \$ 300.00 |
| Plato de Jamón Serrano Español 100gr | \$ 250.00 |
| Torta de Milanesa | \$ 250.00 |
| Tacos Gobernador CE | \$ 220.00 |
| Torta Especial del Club | \$ 200.00 |
| Tortilla Española con Jamón Serrano | \$ 190.00 |
| Tacos Dorados de Pollo | \$ 190.00 |
| Taquitos de Chilorio | \$ 165.00 |
| Choriqueso con Tortillas de Harina | \$ 165.00 |
| Tortitas de Cochinita en Chapata | \$ 135.00 |
| Tortilla Española | \$ 110.00 |
| Quesadillitas de Papa y Queso | \$ 110.00 |
| Queso Panela | \$ 60.00 |

BOTANAS

| | |
|-----------------------------|------------------|
| Nachos | \$ 185.00 |
| Club Sandwich | \$ 155.00 |
| Hot Dog con Tocino | \$ 145.00 |
| Ensalada o Sandwich de Atún | \$ 145.00 |
| Empanadas Argentinas | \$ 135.00 |
| Molletes Especiales | \$ 115.00 |
| Molletes | \$ 95.00 |
| Papas a la Francesa | \$ 95.00 |

PLATOS FUERTES & ENSALADAS

| | |
|--|------------------|
| Puntas de Arrachera al Albañil | \$ 380.00 |
| Ensalada Wedge | \$ 235.00 |
| Ensalada César | \$ 235.00 |
| con Arrachera \$ 450.00 / Camarón \$ 405.00 / Pollo \$ 325.00 | |