

HUEVOS Y OMELETTES

Naturales, fritos, revueltos, pochados o tibios 2 pzas	\$ 70	Omelette completo con un ingrediente 2 pzas	\$ 115
Con una proteína 2 pzas	\$ 105	Omelette completo con dos ingredientes 2 pzas	\$ 145
Salchicha, jamón, chorizo, queso manchego		Espinaca, flor de calabaza, huitlacoche, ejote, jitomate	
Con tocino 2 pzas	\$ 130	Omelette claras con un ingrediente 3 pzas	\$ 135
Proteína extra unitarias 60 g	\$ 35	Omelette claras con dos ingredientes 3 pzas	\$ 165
Salchicha, tocino, jamón, chorizo, queso manchego		Espinaca, flor de calabaza, huitlacoche, ejote, jitomate	
		Omelette de salmón 50 g	\$ 170
Queso roquefort o queso de cabra 30 g		\$35	

ESPECIALIDADES Y BAJOS EN CALORÍAS

Toast de aguacate	\$ 80	Enchiladas con tortilla de nopal	\$ 130
Jitomate, pepino, arúgula, germinado de lenteja		Chilaquiles horneados, rojos o verdes	\$ 105
Albañil	\$ 115	Chilaquiles horneados rojos o verdes con pollo o huevo	\$ 130
Divorciados	\$ 115	Chilaquiles horneados rojos o verdes con pollo y huevo	\$ 150
Vallescondido	\$ 115	Bagel salmón y queso crema	\$ 170
Veracruzanos	\$ 140		
Árabes	\$ 150		
Sabana de res invierno	\$ 220		

PAQUETES

Americano: Waffle, hot cake o cereal	\$ 120	Dietético nopal: Queso asado con nopal o ensalada	\$ 160
Naturista: Jocoque con tostaditas	\$ 120	Chilaquiles verdes o rojos	\$ 160
Estudiante: Molletes gratinados	\$ 130	Omelette de jamón y queso	\$ 170
Tradicional: Fritos o revueltos con jamón, tocino, chorizo, salchicha, rancheros, a la mexicana, tirados, al albañil o divorciados	\$ 150	Norteño: Revueltos con machaca y salsa ranchera	\$ 170
Huarache sorpresa: Huarache con omelette de jocoque en salsa pasilla	\$ 160	Poblano: Huevos gratinados con rajas poblanas	\$ 180
		Chilaquiles verdes o rojos, con pollo y huevo	\$ 200
Todos los paquetes incluyen jugo o fruta chica, café o té			

ANTOJITOS

Quesadilla sencilla	\$ 50	Hot cakes o waffles	\$ 65
Quesadilla con queso (una guarnición a escoger)	\$ 60	Molletes tradicionales	\$ 85
Chicharrón prensado, huitlacoche, nopal, papa, queso Oaxaca, requesón, rajas poblanas, tinga de pollo, chorizo, flor de calabaza, tinga de res o champiñones		Molletes cubanos	\$ 125
Sope sencillo	\$ 60	Chilaquiles Vallescondido	\$ 100
Sope especial (una guarnición a escoger)	\$ 75	Chilaquiles Vallescondido con pollo o huevo	\$ 125
Chicharrón prensado, huitlacoche, nopal, papa, queso Oaxaca, requesón, rajas poblanas, tinga de pollo, chorizo, flor de calabaza, tinga de res o huevo		Chilaquiles Vallescondido con pollo y huevo	\$ 150
Sope con puntas de filete de res	\$ 100	Enfrijoladas de queso fresco	\$ 120
		Enfrijoladas de pollo	\$ 120
		Enchiladas placeras	\$ 130

CAFÉS Y TÉS

Café americano refil	\$ 30	Expreso	\$ 30
Café americano de grano 1 taza	\$ 30	Nespresso (solicitar caja de sabores)	\$ 40
Cappuccino	\$ 50	Té	\$ 30
Europeo	\$ 45	Té Distrito	\$ 75
		Fusión (solicitar caja de sabores)	

JUGOS Y FRUTA

Jugo de naranja, toronja o zanahoria 250 ml	\$ 50
Jugo especial, verde, antigripal 250 ml	\$ 55
Plato de fruta chica 130 g	\$ 45
Plato de fruta grande 250 g	\$ 70

HOLE IN ONE	LOS CONSENTIDOS
Taco gobernador 1 pza\$90	Quesabirria 1 pza\$95
Gaonera de rib eye 1 pza\$95	Tacos placeros de chicharrón 3 pzas\$100
Tacos de pollo rostizado 90 gr\$120	Hot dog de El Moligan\$150
Tostada de atún 1 pza\$150	Los nachos birdie 150 g\$200
Hamburguesa de arrachera 200 gr\$230	Tacos de arrachera con tuétano y sus frijoles salteados con chiltepín 200 gr\$260
Tacos de gaonera de rib eye con camarones 3 pzas\$340	
Rib eye nacional en tacos con frijoles meneados 400 g\$350	

WING'S BAR	
Alitas 400 g\$130	Papas a la francesa 200g\$70
Tender's 300 g\$175	Papas gajo 200g\$95
Boneless 300 g\$175	Papas waffle 200g\$95
SALSAS	
Mango habanero, BBQ, Blue cheese, ranch, red hot	

*El consumo de productos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.

RESTAURANTE		COMIDAS	
E N T R A D A S		S U G E R E N C I A S D E L C H E F	
Croquetas de jamón serrano 6 pzas	\$110	Tacos de arrachera con guacamole 200 gr	\$280
Timbal de atún 100 gr	\$165	Filete de res marinado en tres chiles en taco de espinacas y tocino, salsa de miel y mostaza 200 gr	\$290
Aguacate relleno de atún 90 g	\$100	Filete de robalo con champiñones salteados en salsa de mantequilla y vino blanco 180 gr	\$320
Aguacate relleno de camarón 75 g	\$120	Rib eye nacional en costra de ceniza de maíz sobre mole poblano con papas a la francesa 400 gr	\$380
Sopecitos de filete con chapulines 100 g	\$150	Filete de pescado zarandeado 180 gr	\$360
Queso fundido natural 250 g	\$150	Chile en Nogada 250 gr	\$435
Queso fundido con proteína champiñon, chistorra o chorizo	\$185	Con una copa de cortesía de Vino, Rosado de México De Bodega Santo Tomas (aplica solamente en el consumo en nuestros Restaurantes)	
C O C T E L E S		A V E S	
Camarón 100 g	\$150	Pechuga de pollo asada o a la parrilla 250 g	\$180
Campechano 100 g	\$170	Pollo con mole (Suprema o pierna y muslo) 250 g	\$210
E N S A L A D A S		Pechuga con costra de parmesano y verduras asadas al grill 250 g	\$230
Frutos rojos	\$130	C A R N E S	
Ensalada Cesár (hecha en casa)	\$145	Hamburguesa 200g	\$215
S O P A S		Cecina de res 200 g	\$230
Fideo aguado 200 g	\$65	Carne asada a la tampiqueña 200 g	\$300
Fideo seco 200 g	\$80	Arrachera a la parrilla 250 g	\$300
Azteca de tortilla 200 g	\$80	Rib eye nacional (sin guarnición) 400 g	\$350
Caldo tlalpeño 200 g	\$80	Rib eye importado (sin guarnición) 400 g	\$750
Consomé de pollo 200 g	\$80	Guarnición (una a elegir)	\$45
P A S T A S		Esparragos, papas a la francesa, verduras al vapor, puré de papa, arroz	
Penne, espagueti, fusilli, fettuccini 200 gr	\$120	D E L M A R	
Bolognesa - alfredo - al burro - pomodoro - arrabiata		Steak de salmón en costra de frutos rojos secos 200 gr	\$300
A L G O R Á P I D O		Filete de pescado al gusto 180 g	
Tostada 1 pza	\$100	Plancha - al mojo de ajo - ajillo - empanizado - mantequilla negra	\$310
Tinga de res, tinga de pollo o natural		Camarones al gusto con una guarnición	\$380
Tostada de camarón 1 pza	\$120	Papas a la francesa, verduras al vapor, puré de papa, arroz	
Torta de pierna	\$120	P O S T R E S Y C A F É S	
Torta Paulina	\$125	Crepas de cajeta	\$75
Torta de milanesa	\$145	Postre del día	\$75
Torta cubana	\$155	Helado de la casa	\$75
Tacos dorados de pollo 3 pzas.	\$115	Café americano refil	\$30
Club sandwich	\$150	Café americano de grano 1 taza	\$30
Pepito de filete de res 150 gr	\$200	Cappuccino	\$50
con guacamole		Europeo	\$45
M E N Ú I N F A N T I L		Expreso	\$30
Sabana de res o sabana de pollo, mini hamburguesa, hot dog, tenders de pollo	\$120	Nespresso (solicitar caja de sabores)	\$40
		Té	\$30
		Té distrito fusión (solicitar caja de sabores)	\$75

*El consumo de productos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.

ESPUMOSOS

Botella 750 ml

Sala Vivé Brut, Freixenet,México	\$ 550
Moet & Chandon, Brut Imperial, Francia	\$ 1,860
Moet & Chandon, Nectar Imperial, Francia	\$ 1,940

BLANCOS

Casa Madero Chardonnay, México	\$ 555
Conundrum White, Muscat Canelli, E.U.	\$ 875
Andeluna Blanco, Torrontés, Argentina	\$ 550
El Gordo del Circo, Verdejo, España	\$ 765
Vinho Verde, Blanco, Arinto, Portugal	\$ 580

ROSADOS

Rolu Rosé, Syrah, México	\$ 600
Andeluna Rosé, Malbec, Argentina	\$ 570
Vinho Verde, Rosado, Espadeiro, Portugal	\$ 580
Whispering Angel, Garnacha, Rolle, Francia	\$ 965
Rosado México, Grenache, México	\$ 555

TINTOS

Tinta México, Barbera, Merlot, México	\$ 710
Casa Madero 3V, México	\$ 715
Hilván, Cab. Sauv. Primitivo, Nebb. México	\$ 895
Rolu, Nebbiolo, México	\$ 890
Rolu, Tempranillo, México	\$ 965
Nido de abeja, Primitivo, México	\$ 945
Mariatinto, Tempranillo, Syrah, México	\$ 975
Xolo, Merlot, México	\$ 1,030
Xolo, Nebbiolo, Cabernet Sauv. México	\$ 1,030
Escala, Syrah. México	\$ 1,515
Gran Ricardo, Cabernet, Merlot, México	\$2,435
Único, G. Reserva, Temp. Cab. Sav. México	\$2,545
Conundrum Red, Mezcla de tintos, E.U.	\$ 720
Sea Sun, Pinot Noir, E.U.	\$ 965
Bonanza, Cabernet Sauvignon, E.U.	\$ 1,030
Unshanckled, Cabernet Sauv. Syrah, E.U.	\$ 1370
Caymus Zinfandel, Petit Syrah, E.U.	\$ 1,980
Caymus California, Cabernet Sauvignon E.U.	\$ 2,110

Andeluna Raices, Malbec, Argentina	\$ 600
Andeluna 1300, Malbec, Argentina	\$ 900
Andeluna 1300, Cabernet Franc, Argentina	\$ 900
12 Lunas, Ensamble, España	\$ 500
Las Viñas Bastardas, Monastrell, España	\$ 695
Enemigo Mío, Garnacha, España	\$ 705
Macho Man, Monastrell, España	\$ 1,005
Matarromera Crianza, Tempranillo, España	\$ 1,150
Grillo, Garnacha, Syrah, Cabernet, España	\$ 1,275
Pago de Carrovejas, Tempranillo, España	\$ 1,515
Matarromera Reserva, Tempranillo, España	\$ 2,190
Extroso, Negroamaro, Primitivo, Italia	\$ 500
Paralupi Appasimento, Negroamaro, Italia	\$ 650
Ripasso Bertani, Corvina, Rondinella, Italia	\$ 665
Papale Oro, Primitivo di Mandurria, Italia	\$ 920



VERACRUZ

LA COMIDA
VERACRUZANA ES UNA
RICA MEZCLA DE
SABORES DE ESPAÑA Y
DE LA CULTURA
INDÍGENA DE MÉXICO,
DESTACANDO EL
HUACHINANGO A LA
VERACRUZANA, EL
ARROZ A LA TUMBADA Y
EL CHILPACHOLE DE
JAIBA

ENTRADAS

GORDITAS DE FRIJOL	\$ 60
MINILLA VERACRUZANA	\$ 120
MEMELAS VERACRUZANAS	\$ 120

ENSALADAS

SALPICÓN DE JAIBA	\$ 160
ENSALADA DE PALMITOS	\$ 170

SOPAS Y COCTELES

CHILPACHOLE DE JAIBA	\$ 190
COCTEL VUELVE A LA VIDA	\$ 220
SOPA DE MARISCOS AL CHIPOTLE	\$ 250

PLATO FUERTE

ARROZ A LA TUMBADA	\$ 190
PESCADO A LA VERACRUZANA	\$ 350
CAMARONES AL MOJO DE AJO	\$ 395

POSTRES

MOLOTES DE YUCA	\$ 120
SOPA DE CIELO	\$ 120

*El consumo de productos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.

HUEVOS Y CHILAQUILES

Naturales, fritos, revueltos, pochados o tibios 2 pzas	\$ 80
Con una proteína 2 pzas	\$ 120
Salchicha, jamón, chorizo, queso manchego	
Con tocino 2 pzas	\$ 150
Chilaquiles Vallescondido	\$ 125
Chilaquiles Vallescondido con pollo o huevo	\$ 145
Chilaquiles Vallescondido con pollo y huevo	\$ 175

OMELETTES

Omelette completo con un ingrediente 2 pzas	\$ 135
Omelette completo con dos ingredientes 2 pzas	\$ 170
Espinaca, flor de calabaza, huitlacoche, ejote, jitomate	
Omelette claras con un ingrediente 3 pzas	\$ 145
Omelette claras con dos ingredientes 3 pzas	\$ 180
Espinaca, flor de calabaza, huitlacoche, ejote, jitomate	
Proteína extra unitarias 60 g	\$ 40
Salchicha, tocino, jamón, chorizo, queso manchego	
Omelette de salmón 50 g	\$ 195

ESPECIALIDADES

Toast de aguacate	\$ 90
Jitomate, pepino, arúgula, germinado de lenteja	
Rancheros	\$ 130
Veracruzanos	\$ 150
Oaxaqueños	\$ 150
Árabes	\$ 175
Del norte	\$ 175
Sabana de res invierno	\$ 225

BAJOS EN CALORÍAS

Enchiladas con tortilla de nopal	\$ 150
Chilaquiles horneados rojos o verdes	\$ 120
Chilaquiles horneados rojos o verdes con pollo o huevo	\$ 145
Chilaquiles horneados rojos o verdes con pollo y huevo	\$ 175
Bagel de salmón y queso crema	\$ 195

CAFÉS Y TÉS

Café americano refil	\$ 35
Café americano de grano 1 taza	\$ 35
Cappuccino	\$ 65
Europeo	\$ 50
Expreso	\$ 35
Nespresso (solicitar caja de sabores)	\$ 45
Té	\$ 35
Té Distrito Fusión (solicitar caja de sabores)	\$ 85

JUGOS Y FRUTA

Jugo de naranja, toronja o zanahoria 250 ml	\$ 60
Jugo especial, verde, antigripal 250 ml	\$ 65
Plato de fruta chica 130 g	\$ 50
Plato de fruta grande 250 g	\$ 85



ESPUMOSOS

Botella 750 ml

Sala Vivé Brut, Freixenet,México	\$ 550
Moet & Chandon, Brut Imperial, Francia	\$ 1,860
Moet & Chandon, Nectar Imperial, Francia	\$ 1,940

BLANCOS

Casa Madero Chardonnay, México	\$ 555
Conundrum White, Muscat Canelli, E.U.	\$ 875
Andeluna Blanco, Torrontés, Argentina	\$ 550
El Gordo del Circo, Verdejo, España	\$ 765
Vinho Verde, Blanco, Arinto, Portugal	\$ 580

ROSADOS

Rolu Rosé, Syrah, México	\$ 600
Andeluna Rosé, Malbec, Argentina	\$ 570
Vinho Verde, Rosado, Espadeiro, Portugal	\$ 580
Whispering Angel, Garnacha, Rolle, Francia	\$ 965
Rosado México, Grenache, México	\$ 555

TINTOS

Tinta México, Barbera, Merlot, México	\$ 710
Casa Madero 3V, México	\$ 715
Hilván, Cab. Sauv. Primitivo, Nebb. México	\$ 895
Rolu, Nebbiolo, México	\$ 890
Rolu, Tempranillo, México	\$ 965
Nido de abeja, Primitivo, México	\$ 945
Mariatinto, Tempranillo, Syrah, México	\$ 975
Xolo, Merlot, México	\$ 1,030
Xolo, Nebbiolo, Cabernet Sauv. México	\$ 1,030
Escala, Syrah. México	\$ 1,515
Gran Ricardo, Cabernet, Merlot, México	\$ 2,435
Único, G. Reserva, Temp. Cab. Sav. México	\$ 2,545
Conundrum Red, Mezcla de tintos, E.U.	\$ 720
Sea Sun, Pinot Noir, E.U.	\$ 965
Bonanza, Cabernet Sauvignon, E.U.	\$ 1,030
Unshanckled, Cabernet Sauv. Syrah, E.U.	\$ 1,370
Caymus Zinfandel, Petit Syrah, E.U.	\$ 1,980
Caymus California, Cabernet Sauvignon, E.U.	\$ 2,110
Caymus Napa Valley, Cabernet Sauv. E.U.	\$ 2,760

Duckhorn, Merlot, Cabernet Sauv. E.U.	\$ 2490
Caymus Special Selection, Cabernet S. E.U.	\$ 5,150
Andeluna Raices, Malbec, Argentina	\$ 600
Andeluna 1300, Malbec, Argentina	\$ 900
Andeluna 1300, Cabernet Franc, Argentina	\$ 900
12 Lunas, Ensamble, España	\$ 500
Las Viñas Bastardas, Monastrell, España	\$ 695
Enemigo Mío, Garnacha, España	\$ 705
Carmelo Rodero Crianza, Tinta Fina, España	\$ 950
Macho Man, Monastrell, España	\$ 1,005
Matarromera Crianza, Tempranillo, España	\$ 1,150
Grillo, Garnacha, Syrah, Cabernet, España	\$ 1,275
Pago de Carrovejas, Tempranillo, España	\$ 1,515
Les Terrasses, Garnacha, Cariñena, España	\$ 1,865
Matarromera Reserva, Tempranillo, España	\$ 2,190
Extroso, Negroamaro, Primitivo, Italia	\$ 500
Paralupi Appasimento, Negroamaro, Italia	\$ 650
Ripasso Bertani, Corvina, Rondinella, Italia	\$ 665
Papale Oro, Primitivo di Mandurria, Italia	\$ 920

PREGUNTA POR NUESTROS COPEOS PREMIUM DEL MES

Octubre, 2026



HUEVOS	
Naturales, fritos, revueltos, pochados o tibios	\$ 70
•Proteína: unitario	\$ 35
Salchicha, jamón, chorizo, queso parmesano manchego 60 gr.	
Queso roquefort, queso de cabra 30 gr.	
Huevos fritos, revueltos, pochados o tibios con tocino 60 gr.	\$ 130
OMELETTES	
Chicago	\$ 145
•Salchicha, jamón, tocino	
Del campo	\$ 145
•Flor de calabaza, huitlacoche gratinado sobre salsa verde	
ESPECIALIDADES	
Tirados	\$ 105
Albañil	\$ 105
Divorciados	\$ 105
Vallescondido	\$ 110
Machaca	\$ 150
TORTAS	
Pollo con queso	\$ 110
Pierna	\$ 120
Paulina	\$ 125
Milanesa	\$ 145
Cubana	\$ 155
Club sándwich	\$ 150
ANTOJITOS	
Quesadilla sencilla (una guarnición a escoger)	\$ 50
Chicharrón prensado, huitlacoche, nopal, papa, queso oaxaca, requesón, rajas poblenas, tinga de pollo, chorizo, flor de calabaza, tinga de res y champiñones	
Quesadilla con queso Oaxaca	\$ 60
Sope sencillo	\$ 60
Sope especial (una guarnición a escoger)	\$ 75
Champiñon, chicharrón prensado, chorizo, flor de calabaza, huitlacoche, nopal, papa, queso Oaxaca, requesón, tinga de res, rajas poblanas, tinga de pollo	
Molletes tradicionales	\$ 85
Molletes cubanos	\$ 125
Chilaquiles Vallescondido	\$ 100
Chilaquiles Vallescondido con pollo o huevo	\$ 130
Chilaquiles Vallescondido con pollo y huevo	\$ 150
Enfrijoladas de queso fresco	\$ 110
Enfrijoladas de pollo	\$ 120
PAQUETES (Incluye: platillo: jugo o fruta chica, café o té)	
Americano: Waffle, hot cake o cereal	\$ 120
Clásico: Revueltos, fritos, pochados o tibios	\$ 120
Naturista: Jocoque con tostaditas	\$ 120
Estudiante: Molletes gratinados	\$ 130
Tradicional: Fritos o revueltos con jamón, tocino, chorizo, salchicha, rancheros, a la mexicana, tirados, al albañil o divorciados	\$ 150
Huarache sorpresa: Huarache con omelette de jocoque en salsa pasilla	\$ 160
Dietético fruta: Fruta grande con queso cottage	\$ 160
Dietético nopal: Queso asado con nopal o ensalada	\$ 160
Chilaquiles verdes o rojos	\$ 160
Omelette de jamón y queso	\$ 170
Norteño: Revueltos con machaca y salsa ranchera	\$ 170
Ligero: Fruta grande, yogurt, pan de dulce y cappuccino	\$ 180
Poblano: Huevos con rajas poblenas y gratinados	\$ 180
Chilaquiles verdes o rojos, con pollo y huevo	\$ 200
BAJO EN CALORÍAS	
Panela con nopal asado y jitomate	\$ 120
Enchiladas light	\$ 130
CAFÉS	
Café americano refil	\$ 30
Café americano de grano 1 taza	\$ 30
Cappuccino	\$ 50
Europeo	\$ 45
Expreso	\$ 30
Nespresso (solicitar caja de sabores)	\$ 40
Té	\$ 30
Té Distrito Fusión (solicitar caja de sabores)	\$ 45
JUGOS FRUTA Y SMOOTHYS	
Jugo de naranja, toronja, zanahoria 250 ml.	\$ 50
Jugo especial, verde, antigripal 250 ml.	\$ 55
Plato de fruta chica 130 gr.	\$ 45
Plato de fruta chica 260 gr.	\$ 70
Smoothie 250 ml.	\$ 70
Smoothie 1: Betabel con fresa, zarzamora y zanahoria	
Smoothie 2: Mango, piña, coco, jugo de naranja, jengibre y dátil	
Smoothie 3: Yogurth natural, cacao, café, avena, canela, vainilla y plátano Tabasco	