

HUEVOS	
Naturales, fritos, revueltos, pochados o tibios	\$ 90
•Proteína: jamón, salchicha, chorizo	\$ 15
Rancheros salsa tierra caliente	\$ 90
Fritos sobre gordita hidalguense	\$ 90
Rotos	\$ 125
Aporreados estilo Valle	\$ 125
Árabes	\$ 150
OMELETTES	
A elegir: complementos o claras	\$ 115
•Hasta tres complementos	\$ 30
Espinacas, flor de calabaza, huitlacoche, brócoli, ejote, albahaca, calabaza, jitomate	
Salsa verde, salsa roja	
•Proteína: jamón, salchicha, chorizo	\$ 15
Salmón	\$ 55
Queso parmesano, manchego	\$ 15
Queso roquefort, cabra	\$ 55
SNACK	
Croque madame	\$ 150
Croque monsieur	\$ 130
TOAST	
Toast de aguacate, jitomate, pepino arúgula, germinado de lenteja	\$ 55
ESPECIALIDADES	
Albañil	\$ 105
Divorciados	\$ 105
Vallescondido	\$ 120
Veracruzanos	\$ 145
BAJO EN CALORÍAS	
Chilaquiles horneados, rojos o verdes	\$ 115
•Proteína pollo o huevo	\$ 15
Enchiladas con tortilla de nopal	\$ 130
PAQUETES	
Para el comelón	\$ 350
Omelette de jamón y queso	\$ 200
Norteño	\$ 200
Chilaquiles verdes o rojos, con pollo o huevo	\$ 200
Ligero	\$ 200
Poblano	\$ 175
Dietético	\$ 175
Chilaquiles verdes o rojos	\$ 170
Tradicional	\$ 160
Huarache sorpresa	\$ 160
Estudiante	\$ 130
Americano	\$ 120
Clásico	\$ 120
Naturista	\$ 120
ANTOJITOS	
Quesadilla sencilla	\$ 45
Champiñon, chicharrón prensado, chorizo, flor de calabaza, huitlacoche, nopal, papa, queso Oaxaca, requesón, tinga de res, rajas poblanas, tinga de pollo	
Quesadilla con queso Oaxaca	\$ 55
Sope sencillo	\$ 70
Sope especial (una guarnición a escoger)	\$ 85
Champiñon, chicharrón prensado, chorizo, flor de calabaza, huitlacoche, nopal, papa, queso Oaxaca, requesón, tinga de res, rajas poblanas, tinga de pollo	
Hot cakes o waffles	\$ 70
Molletes tradicionales	\$ 85
Chilaquiles Vallescondido	\$ 115
Chilaquiles Vallescondido con pollo o huevo	\$ 130
Chilaquiles Vallescondido con pollo y huevo	\$ 150
Molletes cubanos	\$ 130
Enfrijoladas de pollo o queso fresco	\$ 130
Enchiladas placeras	\$ 130
CAFÉS	
Café americano refil	\$ 35
Café americano de grano 1 pieza	\$ 35
Capuchino	\$ 55
Europeo	\$ 45
Expreso	\$ 35
Nespresso 1 taza (solicitar caja de sabores)	\$ 45
Té	\$ 35
Té Distrito Fusión (solicitar caja de sabores)	\$ 50
JUGOSY SMOOTHYS	
Jugo de naranja, toronja, zanahoria, mandarina	\$ 55
Jugo especial, verde, antigripal	\$ 65
Smoothy	\$ 70



HAMBURGUESA Y HOT DOG

Hot dog Chicago con salchicha alemana (1 pza.)	\$ 100
Hamburguesa de arrachera (200 gr.)	\$ 230
Surf and turf burger (200 gr.)	\$ 230

TACOS

Gaoneras de rib eye (1 pza.)	\$ 75
Gobernador (1 pza.)	\$ 90
Árabe de cerdo con el toque poblano (1 pza.)	\$ 105
De pollo rostizado (3 pzas.)	\$ 120
De rib eye con camarones (3 pzas.)	\$ 235

PAPAS

A la francesa (200 gr.)	\$ 70
Gajo (200 gr)	\$ 95
Waffle (200 gr)	\$ 95

WING'S BAR

Naturales – adobadas	
Alitas (400 gr)	\$ 130
Tenders (300 gr)	\$ 175
Boneless (300 gr.)	\$ 175

Salsas

Mango habanero -BBQ-blue cheese-ranch-red hot

LAS CONSENTIDAS

Sope petrolero (1 pza.)	\$ 80
Chalupitas poblanas (6 pzas.)	\$ 115
Manitas de cerdo al escabeche (350 gr)	\$ 120
Ensalada caprese con espárragos (45 gr de proteína.)	\$ 130
Cazuela de chorizo a la sidra (200 gr)	\$ 170
Provoleta al grill (250 gr)	\$ 175

SUGERENCIAS DEL CHEF

Ensalada de atún oriental 90 grs.	\$ 185
Carpaccio de res 100 grs.	\$ 200

ENTRADAS

Aguacate relleno	
De atún 90 grs.	\$ 155
De camarón 75 grs.	\$ 195

Queso fundido	
Natural 300 grs.	\$ 205
Chorizo 80 grs.	\$ 215
Chistorra 120 grs.	\$ 215
Champiñón 80 grs.	\$ 215

Timbal de atún 100 grs.	\$ 185
Sopecitos de filete y chapulines 2 pzas	\$ 195

COCTELES

Aguacate 120 grs.	\$ 95
Camarón 100 grs.	\$ 150
Coctel campechano 100 grs.	\$ 170
Mariposa de salmón 80 grs.	\$ 235

SOPAS Y CREMAS

Fideo seco 200 grs.	\$ 75
Azteca de tortilla 300 ml	\$ 75
Caldo tlalpeño 300 ml	\$ 75
Consomé de pollo 300 ml	\$ 85
Jugo de carne 300 ml	\$ 155
Fideo aguado 300 ml	\$ 65

En cazuela	
Consomé 500 ml	\$ 120
Caldo Tlalpeño 500 ml	\$ 120

AVES

Pechuga de pollo asada o a la parrilla 250 grs.	\$ 230
Suprema de pollo en mole 250 grs.	\$ 265
Pechuga con costra de parmesano y verduras asadas al grill. 250 grs.	\$ 280

CARNES

Hamburguesa 200 grs.	\$ 215
Cecina de res 200 grs.	\$ 260
Carne asada a la tampiqueña 220 grs.	\$ 340
Arrachera a la parrilla 250 grs.	\$ 340
Rib eye lip on 400 grs. (sin guarnición)	\$ 350
Guarnición	
Espárragos	\$ 55
Papas a la francesa	\$ 40
Verduras al vapor	\$ 40
Pure de papa	\$ 40

DEL MAR

Filete de pescado al gusto 180 grs.	\$ 340
Plancha - al mojo de ajo - ajillo - empanizado - mantequilla negra	
Acompañado de arroz, verduras, aguacate o jitomate	
Steak de salmón 250 grs.	\$ 390
Adobado con salsa de mezcal - a los cítricos	
Acompañado de espinacas a la naranja y cherrys	
Steak de atún fresco 200 grs.	\$ 340
Camarones al gusto 5 pzas.	\$ 490
A la mantequilla, al mojo de ajo, al ajillo y empanizado	

PASTAS (200 grs.)

Penne, espagueti, fusilli, fettuccini	\$ 125
Bolognesa - alfredo - al burro - pomodoro - arrabiata	

ENSALADAS

César	\$ 130
Frutos rojos	\$ 130
De pera	\$ 155

ALGO RÁPIDO

Tostadas	
Tinga de pollo 100 grs.	\$ 100
Pollo 100 grs.	\$ 100
Camarón 75 grs.	\$ 120

Tortas	
Pierna 200 grs.	\$ 120
Paulina 160 grs.	\$ 125
Milanesa 200 grs.	\$ 150
Cubana 210 grs.	\$ 155

Club sandwich 170 grs.	\$ 155
Pepito de filete 150 grs.	\$ 215
Tacos de pollo 120 grs.	\$ 115

EXTRAS

Guarnición extra	\$ 40
Postre a sugerencia del chef	\$ 75

MENÚ INFANTIL

Sopa o pasta 150 grs.	\$ 120
Sabana de res (150 grs.) o pollo (120 grs.) o mini hamburguesa (100 grs.) o hot dog o tenders de pollo (150 grs.).	

BUFFET DOMINICAL

Niño	\$ 350
Adulto	\$ 650

CAFÉS

Café americano refil	\$ 30
Café americano de grano taza	\$ 30
Capuchino	\$ 50
Europeo	\$ 45
Expreso	\$ 30
Nespresso	\$ 40
Té	\$ 30
Té distrito fusión	\$ 45

·Los precios incluyen IVA
·Servicio de 10 personas en adelante se cobrará como evento.
·Formas de pago: firma del socio a cuenta, cualquier tarjeta de crédito o débito. NO EFECTIVO.
·En caso de alguna queja o sugerencia favor de comunicarse al 55 30 03 32 40, ext. 103/108.
*El consumo de productos crudos o pocos cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidos por alimentos.
*Las pastas contienen glúten.

LOS BLANCOS

México	Botella 750 ml	U.S.A.	Botella 750 ml
Monte Xanic, Chardonnay	\$ 830	Chateau Bianca, Riesling	\$ 805
Monte Xanic, Kristel	\$ 815	Conumdrum White, Muscat Canelli	\$ 965
Viñas de Garza, Chardonnay	\$ 1,145	Chile	
Argentina		Terra Vega, Sauvignon Blanc	\$ 350
Andeluna Blanco, Torrontes	\$ 765	Portugal	
Finca Martha, Chardonnay	\$ 925	Boedo Velho, Rabigato	\$ 845
Francia		España	
Domaine Vauroux, Chablis	\$ 1,095	El Gordo del Circo, Verdejo	\$ 1,230

LAS BURBUJAS

Moet & Chandon, Brut, Francia	\$2,025	Cava Pata Negra, Xare-lo, España	\$ 295
Moet & Chandon, Nectar, Francia	\$ 2,135	Bellini, Moscato, Italia (200 ml)	\$ 220

LOS ROSADOS

México		Portugal	
Rolu Rosé, Syrah	\$ 660	Vinho Verde Rosé	\$ 580
Argentina		Francia	
Andeluna Rose, Malbec	\$ 765	Hampton, Water, Garnacha (375 ml)	\$ 315
		España	
		Haru, Monastrell, Garnacha	\$ 600

LOS TINTOS

México			
Mariatinto	\$ 1,210	Macho Men, Monastrell	\$ 1,395
Monte Xanic, Selección	\$ 1,145	Enemigo Mío, Garnacha	\$ 975
Xolo, Nebbiolo	\$ 1,135	Martue, Shymal, Shyra, Malbec	\$ 680
Rolu, Nebbiolo	\$ 980	Italia	
Indomito, Syrah	\$ 965	Ripasso, Bertani, Corvina	\$ 895
Casa Madero 3V	\$ 750	Paralupi, Appassimento	\$ 755
Xolo, Merlot	\$ 1,135	Extroso, Negroamaro, Primitivo	\$ 500
Rolu, Tempranillo	\$ 1,060	Papale Oro, Primitivo	\$ 1,315
Gran Ricardo	\$2,505	U.S.A.	
Argentina		Lodi, Zinfandel	\$ 930
Andeluna Raíces, Malbec	\$ 765	Caymus Special Seleccction	\$5,665
Andeluna 1300, Malbec	\$ 930	Conumdrum Red	\$ 1,030
España		Voyage 9, Malbec	\$ 2,125
Matarromera, Crianza	\$ 1,200	Bonanza, Cabernet S.	\$ 1,285
Matarromera, Reserva	\$2,405	Caymus, Zinfandel	\$ 2,180
Las Viñas Bastardas, Monastrell	\$ 885	Sea Sun, Pinot Noir	\$ 1,060
		Caymus, Cabernet	\$3,035

LO MEJOR DEL 2024

ENTRADAS

ESQUITES CHIHUAHUENSES	\$ 90	CARPACCIO DE PERA Y QUESO ROQUEFORT	\$ 140
TORTA AHOGADA DE PATO	\$ 120	PANUCHOS DE COCHINITA	\$ 145
TAQUITOS DE SUADERO	\$ 120	CROQUETAS DE HUAUZONTLE	\$ 145
DUMPLINGS DE RES (2 FRITOS, 2 AL VAPOR)	\$ 135	TOSTADA DE ATÚN (1 PZA.)	\$ 150

SOPAS Y CREMAS

CREMA DE FRIJOL	\$ 95	RAMEN DE FILETE DE RES	\$ 220
CREMOSO DE CAMARÓN Y PULPO	\$ 175		

ENSALADAS

ENSALADA DE COGOLLOS	\$ 140	ENSALADA MEDITERRÁNEA	\$ 160
ENSALADA MEXICANA	\$ 160		

PASTAS

SPAGUETTI AL MOJO DE AJO	\$ 115	LASAGNA BOLOGNESA	\$ 195
RAVIOLES RELLENOS DE ESPINACA	\$ 155		

PLATOS FUERTES

MANTARRAYA A LA MANTEQUILLA CON HINOJO	\$ 195	CHULETÓN DE CERDO	\$ 350
POLLO A LAS BRASAS DE LA TERRAZA	\$ 250	CAMARONES EN MANTEQUILLA DE ANCHOAS	\$ 385
TEPPANYAKI DE CAMARÓN Y RIB EYE	\$ 250	BARBACOA DE PICAÑA (PARA 2 PERSONAS)	\$ 450
PIZZA RÚSTICA (FAMILIAR)	\$ 255	CHATEAUBRIAND	\$ 545
ENCHICHARRONADAS CON SU CECINA	\$ 310		

POSTRE

HELADO DE PALOMITAS	\$ 95	COCO CHOCOLATE	\$ 130
COSECHA OTOÑAL	\$ 145	LECHECILLA	\$ 135
LLUVIA TOSCANA	\$ 130	TARTUFO	\$ 145

*LOS PLATILLOS SON PESADOS EN CRUDO. NUESTROS PRODUCTOS SON DE TEMPORADA Y ESTO PUEDE AFECTAR SU DISPONIBILIDAD. LOS ALIMENTOS CONSUMIDOS EN CRUDO O SIN COCCIÓN SON BAJO SU PROPIO RIESGO.
*LAS PASTAS CONTIENEN GLÚTEN
*IVA INCLUIDO EN TODOS NUESTROS PRODUCTOS. #SOMOSANTIPOPOTE



HUEVOS

Huevos naturales, fritos, revueltos, pochados o tibios	\$ 90
•Proteína: jamón, salchicha, chorizo	\$ 15
Rancheros salsa tierra caliente	\$ 90
Fritos sobre gordita hidalguense	\$ 90
Rotos	\$ 125
Aporreados estilo Valle	\$ 125
Árabes	\$ 150

OMELETES

A elegir: complementos o claras	\$ 115
•Hasta tres complementos	\$ 30
Espinacas, flor de calabaza, huitlacoche, brócoli, ejote, albahaca, calabaza, jitomate	
Salsa verde, salsa roja	
•Proteína: jamón, salchicha, chorizo	\$ 15
Salmón	\$ 55
Queso parmesano, roquefort, cabra, manchego	\$ 15

ESPECIALIDADES

Tirados	\$ 120
Oaxaqueños	\$ 130
Del Norte	\$ 150

BAJO EN CALORÍAS

Chilaquiles horneados, rojos o verdes	\$ 115
•Proteína pollo o huevo	\$ 15
Enchiladas con tortilla de nopal	\$ 130

CAFÉS

Café americano refil	\$ 35
Café americano de grano pz.	\$ 35
Capuchino	\$ 55
Europeo	\$ 45
Expreso	\$ 35
Nespresso 1 taza (solicitar caja de sabores)	\$ 45
Té	\$ 35
Té Distrito Fusión (solicitar caja de sabores)	\$ 50

JUGOS Y SMOOTHYS

Jugo de naranja, toronja, zanahoria, mandarina	\$ 55
Jugo especial, verde, antigripal	\$ 65
Smoothy	\$ 70

LOS BLANCOS

México	Botella 750 ml	Chile	Botella 750 ml
Viñas de Garza, Chardonnay	\$ 1,145	Terra Vega, Sauvignon Blanc	\$ 350
Argentina		Portugal	
Andeluna Blanco, Torrontes	\$ 765	Boedo Velho, Rabigato	\$ 845
Finca Martha, Chardonnay	\$ 925	España	
Francia		El Gordo del Circo, Verdejo	\$ 1,230
Domaine Vauroux, Chablis	\$ 1,095		
U.S.A.			
Chateau Bianca, Riesling	\$ 805		
Conumdrum White, Muscat Canelli	\$ 965		

LAS BURBUJAS

Moet & Chandon, Brut, Francia	\$2,025	Cava Pata Negra, Xare-lo, España	\$ 295
Moet & Chandon, Nectar, Francia	\$ 2,135		

LOS ROSADOS

México		Francia	
Rolu Rosé, Syrah	\$ 660	Hampton, Water, Garnacha (375 ml)	\$ 315
Argentina		España	
Andeluna Rose, Malbec	\$ 765	Haru, Monastrell, Garnacha	\$ 600

LOS TINTOS

México			
Mariatinto	\$ 1,210	Enemigo Mío, Garnacha	\$ 975
Xolo, Nebbiolo	\$ 1,135	Martue, Shymal, Shyra, Malbec	\$ 680
Rolu, Nebbiolo	\$ 980	Italia	
Indomito, Syrah	\$ 965	Ripasso, Bertani, Corvina	\$ 895
Casa Madero 3V	\$ 750	Paralupi, Appassimento	\$ 755
Xolo, Merlot	\$ 1,135	Extroso, Negroamaro, Primitivo	\$ 500
Rolu, Tempranillo	\$ 1,060	Papale Oro, Primitivo	\$ 1,315
Gran Ricardo	\$2,505	U.S.A.	
Argentina		Lodi, Zinfandel	\$ 930
Andeluna Raices, Malbec	\$ 765	Caymus Special Seleccction	\$5,665
Andeluna 1300, Malbec	\$ 930	Conumdrum Red	\$ 1,030
España		Voyage 9, Malbec	\$ 2,125
Matarromera, Crianza	\$ 1,200	Bonanza, Cabernet S.	\$ 1,285
Matarromera, Reserva	\$2,405	Caymus, Zinfandel	\$ 2,180
Las Viñas Bastardas, Monastrell	\$ 885	Sea Sun, Pinot Noir	\$ 1,060
Macho Men, Monastrell	\$ 1,395	Caymus, Cabernet	\$3,035

LOS CLÁSICOS

HUEVOS

Naturales, fritos, revueltos	\$ 90
Revueltos con jamón, tocino, salchicha, chorizo, rancheros o a la mexicana	\$ 105
Huevos árabes	\$ 150

OMELETTES

Chicago	\$ 145
Salchicha, jamón y tocino	
Del campo	\$ 145
Flor de calabaza, huitlacoche y espejo de salsa verde al gratin	

ESPECIALIDADES

Tirados	\$ 105
Revueltos con frijoles refritos, chipotle y queso panela	
Albañil	\$ 105
Revueltos con salsa verde, queso fresco y frijoles de la olla	
Divorciados	\$ 105
Fritos sobre tortilla con salsa roja y verde con guarnición de chilaquiles	
Vallescondido	\$ 120
Fritos sobre tortilla, chorizo, panela, chiles toreados y frijoles de la olla	
Machaca (3 pzas. de tortilla de harina)	\$ 150
Revueltos con jitomate, cebolla y chile verde picado con frijoles refritos	

ANTOJITOS

Quesadillas sencillas	\$ 45
Quesadillas con queso	\$ 55
Sopes naturales	\$ 85
(Pollo, champiñones, flor de calabaza y frijol)	\$ 85
Molletes naturales	\$ 85
Chilaquiles Vallescondido	\$ 115
(Bañados en salsa de jalapeño, verdes o rojos)	
Con pollo o huevo	\$ 130
Con pollo y huevo	\$ 115
Molletes cubanos con chorizo, tocino y queso	\$ 130
Huarache con costilla	\$ 175

TORTAS

Tortas	
Pierna 120 grs.	\$ 120
Paulina 160 grs.	\$ 125
Milanesa 200 grs.	\$ 150
Cubana 210 grs.	\$ 155
Club sandwich 155 grs.	\$ 155
Torta de arrachera 100 grs.	\$ 265
Torta de pollo con queso 120 grs.	\$ 115

PAQUETES

Incluyen: Platillo, jugo o fruta chica y café o té

Clásico	\$ 120
Huevos fritos, revueltos, pochados o tibios	
Naturista	\$ 120
Jocoque con tostaditas	
Estudiante	\$ 130
Molletes gratinados	

Tradicional	\$ 160
Huevos fritos o revueltos con jamón, tocino, salchicha, chorizo, rancheros, a la mexicana, tirados, al albañil o divorciados	
Campesino	
Chilaquiles verdes o rojos	\$ 115
Chilaquiles verdes o rojos con pollo o huevo	\$ 200
Dietético	\$ 175
Queso asado con nopal o ensalada de fruta grande con queso cottage	

Omelete champiñones o queso y verduras	\$ 195
Omelete jamón y queso	\$ 200
Norteño	\$ 200
Huevos revueltos con machaca bañados en salsa ranchera	
Guarnición extra	\$ 40

BAJO EN CALORÍAS

Panela con nopal asado y jitomate	\$ 120
(A escoger: champiñones, espinacas, flor de calabaza o espárragos)	
Enchiladas light	\$ 130
(Tortilla de nopal con queso panela, bañados en salsa verde, crema light y lechuga)	

*El consumo de productos crudos o pocos cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidos por alimentos.