

¡Buenos días!

Entradas

Entradas

Guacamole (Chalupa)	\$135
Frijoles a la plancha Griddle beans	\$135
Queso fundido natural Natural melted cheese	\$135
Queso fundido Melted cheese	\$150
Chorizo Champiñones Rajas Sausage Mushroom Pepper slices	

Desayunos

Breakfast

	Chica Small	Grande Big
Avena	\$130	\$145
Ensalada de fruta Fruit salad Fruta de temporada, queso cottage, granola y miel de abeja Seasonal fruit, cottage cheese, granola and honey	\$135	\$150
Hot cakes		\$140
Hot cakes con fruta (2 pzs) Hot cakes with fruit Con fruta de temporada, cottage y granola With seasonal fruit, cottage cheese and granola		\$165
Pan francés French bread		\$140
Waffles Con jamón, huevo o tocino With egg, ham or bacon		\$165
Ensalada de nopales a la mexicana Mexican nopal salad		\$135

Omelet

Omelette

Al gusto To one's liking	\$160
Con jamón, tocino o vegetales With ham, bacon or vegetables	
A la mexicana Mexican omelet	\$160
Con verdura y queso fresco With vegetables and white cheese	
De champiñones Mushroom omelet	\$170
A la española Spanish omelet	\$165
Omelet denver Denver omelet	\$165
Con rajas y elote en salsa poblana Omelet with pepper slices and corn in poblana cream	\$165
De espinacas y tocino en crema bechamel Spinach and bacon omelet in bechamel sauce	\$165
De camarón en crema chipotle Shrimp omelet in chipotle cream	\$240
De jaiba en crema chipotle Crab omelet in chipotle cream	\$240
De aguacate en crema de frijol Avocado omelet in bean cream	\$200
Omelet del tío Uncle's Omelet	\$185
Claras revueltas con espinacas, nopales y queso, bañado en salsa ranchera Scrambled egg whites with spinach, cactus and cheese, bathed in ranch sauce	

Buffet todos los domingos
Buffet every Sunday

Huevo

Eggs

Al gusto \$145
To one's liking

Fritos, revueltos, rancheros, a la mexicana,
oaxaqueños con chorizo, jamón o con tocino
Fried scrambled, rancheros eggs, mexican or
oaxaca style (with sauce, ham or bacon)

Huevos poché \$145
Poached eggs

Huevos pochados montados en una rebanada
de jamón y pan tostado, acompañados de
frijol y queso fresco
On a ham slice and toast bread serve with
beans and white cheese

Espinacas con huevo \$150
Spinach with eggs

Frescas espinacas revuelto con huevo
Fresh spinach scrambled with eggs

Huevos aporreados \$175
Aporreados eggs

Huevos revueltos bañados en salsa de
tomatillo y bistec de res finamente picado
Scrambled eggs, finely chopped beefsteak
covered in green tomato sauce

Machaca con huevo \$195
de res o pollo
Machaca with eggs
Beef machaca or chicken

Huevos caballo
Eggs on horseback
Huevos al gusto acompañados de 220 gr de
proteína a elegir:
Eggs to your liking accompanied by 220g of
protein of your choice:

Arrachera \$255
Chuleta de puerco ahumada \$175

Huevos Motuleños \$160
Dos huevos estrellados montados en tostadas
con frijoles, bañados en salsa ranchera,
chícharo y plátano macho
Two fried eggs on tostadas with beans,
covered in ranchero sauce, pea and platano
macho

Pozole y menudo todos los días
Pozole and menudo everyday

\$155

Sugerencias del rancho

Ranch suggestions

Con chilorio \$160
With chilorio

Dos huevos al gusto, papas y frijoles
Two eggs to one's liking covered in ranchero
sauce

Machaca estilo sonora con \$195
verdura o huevo
Sonora-style machaca with
vegetables or egg

Norteño \$175
Northern eggs

Machaca de res con dos huevos al gusto
bañados en salsa ranchera
Machaca with two eggs to one's liking covered
in ranchero sauce

Desayuno combinado \$180
Combined breakfast
Huevo al gusto, hot cake, jamón y tocino
Egg to one's liking, hot cake, ham and bacon

Chilaquiles

Ranch suggestions

Chilaquiles en salsa ranchera \$145
Chilaquiles in ranchero sauce
Con carne, pollo, jamón o tocino \$160
With beef, chicken, ham or bacon

Chilaquiles en salsa verde \$145
Chilaquiles in green sauce

Chilaquiles tapatíos \$145
Tapatíos chilaquiles
Chiles pasilla, queso fresco y cebolla
Pasilla pepper, white cheese and onion

Gorditas

Orden de 3

\$160

Rajas | Rajas con elote |
Champiñones | Jamón | Tocino
| Chilorio | Deshebrada
| Chicharrón

¡Buenas tardes!

Ensaladas Salads

Ensalada César **Caesar salad** \$175

Lechuga romana, tiras de pechuga de pollo, queso parmesano y crutones
Romaine lettuce, chicken breast places, parmesan cheese, and croutons with caesar dressing

Espinacas con pollo **Spinach with chicken meat** \$175

Espinacas frescas, tiras de pechuga de pollo, queso fresco, nuez y toronja
Fresh spinach, chicken breast pieces, white cheese, walnut and grapefruit

Vinagreta de mostaza y miel **Honey-mustard vinaigrette** \$175

Lechuga romana, zanahoria, repollo morado, tocino y almendras
Romaine lettuce, carrot purple cabbage, bacon, almond

Ensalada de la casa **House salad** \$160

Espinacas, aguacate, fresa, nuez queso feta fresco.
Spinach, avocado, strawberry, walnut, fresh feta cheese.

Ensalada Santa Isabel **Santa Isabel salad** \$175

Espinacas, aguacate, fresa, nuez queso feta fresco, tocino y huevos duros
Spinach, avocado, strawberry, walnut, fresh feta cheese, bacon and hard-boiled eggs

Ensalada de atún o pollo **Tuna fish or chicken salad** \$145

Lechuga fina, elote, tomate y mayonesa
Romaine lettuce, corn and tomato

Carnes Meats

Bistec Ranchero **Ranchero steak** \$180

Hígado encebollado **Liver and onion** \$180

Milanesa con papas **Breaded cutlet beef with french fries** \$195

Bistec a la mexicana **Mexican steak** \$195

Machaca con verdura **Mexican style machaca** \$195

Fajitas de arrachera gratinada **Gratin skirt steak fajitas** \$255

Milanesa napolitana **Cutlet breaded stuffed with ham & cheese** \$210

Milanesa gratinada o al chipotle **Gratin or chipotle Milanese** \$210

Carne asada arrachera o filete \$295

Tampiqueña arrachera o filete \$295

Cortes Meat cuts

Rib eye (calidad Choice) **Según peso**
According to weight

Filete Mignon \$350

Mar y tierra \$360

T-bone \$360

Buffet todos los domingos
Buffet every Sunday

Del mar Sea

Machaca de pescado \$200
Machaca Fish

Camarones al gusto \$290
Shrimps to one's liking
Empanizados, rancheros, al mojo de ajo
Breaded, rancheros, garlic & butter sauce

Cóctel de camarón \$270
Shrimp Cocktail

Filete de pescado \$230
Fish filet

A la plancha, empanizado, al mojo de ajo, a la veracruzana
Griddle style, breaded, garlic & butter sauce or Veracruz style

Filete de pescado al ajillo \$230
Fish filet in ajillo sauce style

Filete de pescado en crema \$230
de chipotle
Fish filet in chipotle cream

Filete de pescado en crema reina \$230
Fish filet in queens sauce

Filete de pescado empapelado \$230
Fish filet wrap

Filete de pescado a la florentina \$230
Florentine fish filet

Caldos Broths

Caldo de pescado \$200
Fish Soup

Caldo de camarón \$270
Shrimp soup

Caldo mixto \$270
Mixed soup
Camarón y pescado
Shrimp and fish

Gallina pinta Painted hen

Todos los viernes
Every Friday

Especialidades House specialties

Molcajete mixto (Para 2 personas) \$470
Mixed molcajete

Puntas de filete, pechuga de pollo, chorizo español, pescado en costra de amaranto y camarones, acompañado de nopal asado, queso fresco y rajas poblanas, todo bañado en salsa gravy

Steak tips, chicken breast, Spanish chorizo, amaranth-crusted fish and shrimp, accompanied by grilled cactus, fresh cheese and poblano rajas, all bathed in gravy sauce

Molcajete de mariscos \$390
Seafood Molcajete

Molcajete de mariscos con pulpo, almeja, pescado y camarón, bañados en nuestra salsa especial de la casa

Seafood molcajete with octopus, clams, fish, and shrimp, bathed in our special house sauce

Camarones Yunihel \$290
Yunihel's Shrimps

Salteados a la mantequilla con cebolla, chile serrano, ajo y vino blanco

Shrimps with onion, serrano pepper, garlic and white wine

Camarones misión \$290
Shrimp mission

Camarones envueltos en tocino bañados en crema bechamel

Shrimp wrapped in bacon and tossed in béchamel sauce

Camarones rellenos de jaiba \$290
Shrimp stuffed with crab meat

Solo en temporada
Only in season

Camarones al coco \$290
Coconut shrimp

Filete de pescado mediterraneo \$285
Mediterranean filet fish

Relleno de jaiba a la mantequilla con aceituna verde, alcaparras, cebollitas y chile guisado

Stuffed with butter style crab meat, green olive, caper, pickled onion and stewed pepper

Filete de pescado en costra \$280
de amaranto

Amaranth crusted filled fish

Almejas empanizadas \$230
Breaded clams



Aves Poultry

Pechuga ranchera Ranchera chicken breast Pechuga de pollo estilo ranchero Ranchero style chicken breast	\$190
Pechuga de pollo a la plancha Grilled chicken breast	\$190
Pechuga de pollo a la mexicana Chicken breast mexican style	\$190
Fajitas de pollo gratinadas Gratin chicken fajitas	\$190

Antojitos mexicanos Mexican food

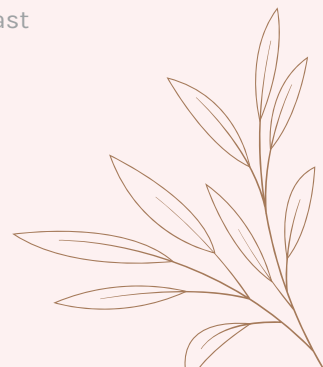
Antojito mexicano Mexican snacks Chile relleno, enchilada y tostada Stuffed chile, enchilada and tostada	\$175
Enchiladas suizas Chicken Swiss enchiladas	\$155
Enchiladas rojas de res o pollo Beef or chicken red sauce enchiladas	\$155
Tacos dorados de res o pollo Beef or chicken fried tacos	\$155
Tostadas de res o pollo Beef or chicken meat tostadas	\$155
Sopes de res o pollo Beef or chicken meat sopes	\$155
Burritos de machaca Machaca burritos	\$160
Quesatacos de bistec Quesatacos with steak	\$195
Flautas de res o pollo Beef or chicken meat flautas	\$155
Quesadillas de harina o maíz Flour or corn tortilla quesadillas	\$155
Combinación mexicana Mexican combinations	\$155
Cucarachas Cockroaches	\$155
Chile relleno Stuffed chile	\$175

Extras

Orden de aguacate	\$45
Orden de guacamole	\$50
Orden de tocino	\$45
Pieza de antojito	\$45
Pieza de gordita	\$60
Pieza hot cakes	\$40
Pan tostado	\$40
Orden de frijol	\$20
Orden de arroz	\$20

Comida internacional International food

Hamburguesa con papas Hamburguesa with french fries	\$145
Club sandwich Club sandwich Pechuga de pollo, jamón y tocino Chicken breast, ham and bacon	\$145
Fetuccine con camarón Fettuccini with shrimp Pasta fetuccini en crema de chipotle con camarón Fettuccine in chipotle cream with shrimp	\$260
Fetuccine Alfredo Fettuccine in Alfredo's Pasta fetuccini en crema blanca con trozos de pechuga de pollo Fettuccini pasta in white cream with pieces of chicken breast	\$235
Espagueti a la italiana Italiana spaghetti Con pechuga de pollo With chicken breast	\$195



Postres Desserts

Pastel de zanahoria Carrot cake	
Pay de queso Cheesecake	
Flan horneado Caramel custard	
Crepas con cajeta Crepes with caramel	
Crepas rellenas de fruta Crepes stuffed with fruit	
Nieve Frita Fried Snow	
Postre de la casa House dessert	

Bebidas Beverages

Malteada Milkshakes	\$95
Licuada Smoothie	\$75
Café Coffee	\$50
Chocolate caliente o helado Hot or cold chocolate	\$75
Té caliente o helado Hot or cold tea	\$50
Refresco Soda	\$45
Agua mineral Mineral water	\$45
Limonada Limonade	\$45
Limonada mineral Mineral lemonade	\$55
Jarra de jugo de naranja Natural orange juice ja	\$220

Jugos naturales Natural juices

Jugo verde Green juice	\$85	\$80
Naranja, apio, perejil y espinacas Orange, celery, parsley and spinach	\$85	
	\$85	Chico Small Grande Big
Jugo de naranja natural Natural orange juice	\$150	\$70 \$80
Jugo de toronja natural Natural grapefruit juice	\$155	\$70 \$80

Con alcohol Alcoholic beverages

Sangría preparada Prepared Sangria	\$95	\$95
Cerveza Beer	\$75	\$60
Cerveza importada Imported beer	\$50	\$65
Copa de vino Glass of wine	\$75	\$95



Pregunta por nuestro
menú de bebidas preparadas
Ask about our prepared
drinks menu