



## Sugerencias del mes

Abril • 2026



### Desayunos

Huevos al Sartén

\$95

Enchiladas Potosinas Tradición Viva

\$140

### Comida • Cena

Chile relleno de Mariscos sobre Mole Tradición

\$190

Pulpo en Mole Verde de la Casa

\$280

## SOPAS, CREMAS Y PASTAS

<b>SOPA DE VERDURAS</b>	<b>75</b>
<b>SOPA DE TORTILLA</b> <i>Guarnición de chicharrón, queso fresco y crema, Aguacate y fajitas de tortilla</i>	<b>85</b>
<b>CREMA DE ELOTE</b> <i>Suprema de naranja y pesto de epazote</i>	<b>85</b>
<b>CALDO TLALPEÑO</b>	<b>105</b>
<b>CREMA OAXAQUEÑA</b> <i>De flor de calabaza y chapulines</i>	<b>115</b>
<b>SPAGHETTI OAXAQUEÑO</b> <i>En salsa de chapulines</i>	<b>145</b>

## ENSALADAS

A escoger una de nuestras deliciosas vinagretas y aderezos:  
*Mostaza y Miel o Chipotle o Cebolla o Fresa.*

<b>OAXAQUEÑA</b> <i>Lechuga, quesillo, tomate, chapulines, pesto de epazote y tortilla frita</i>	<b>130</b>
<b>De ESPINACA</b> <i>Espinaca, nuez caramelizada, queso azul, manzana, arándano y tocino</i>	<b>145</b>
<b>De POLLO</b> <i>Lechuga, cebolla, zanahoria, semillas de girasol, fajitas de pollo, crouton y manzana</i>	<b>170</b>

## AVES

<b>PECHUGA A LA PLANCHA</b>	<b>145</b>
<i>Con verduras a la mantequilla y arroz al chepil</i>	
<b>POLLO CON MOLE DE ZARZAMORA</b>	<b>215</b>
<i>Con arroz al chepil y verduras al olivo</i>	
<b>CORDON BLUE</b>	<b>250</b>
<i>En salsa de tamarindo, chile guajillo, puré de papa y verduras</i>	

## CARNES

<b>COSTILLA DE CERDO EN COLORADITO</b>	<b>175</b>
<b>ARRACHERA AL GRILL (200gr)</b>	<b>305</b>
<i>Cebolla cambray, frijol y guacamole</i>	
<b>FILETE MIGNON EN SALSA DE MAGUEY (200 gr)</b>	<b>350</b>
<i>Con chips de camote y verduras al chimichurri</i>	
<b>PLATO OAXAQUEÑO (2pers)</b>	<b>375</b>
<i>Tasajo, cecina, chorizo, chicharrón, memelas, Cebolla, cambray, Chapulines, queso fresco, quesillo, Frijol y guacamole</i>	

## PESCADOS Y MARISCOS

<b>PESCA DEL DÍA A LA PLANCHA (180 gr)</b>	<b>310</b>
<i>Verduras al olivo y arroz chepil</i>	
<b>SALMÓN EN SALSA DE LIMÓN (180 gr)</b>	<b>320</b>
<b>PESCA DEL DÍA AL GUSTO (180 gr)</b>	<b>335</b>
<i>Al mojo de ajo, al ajillo, a la diabla, al horno o empanizado</i>	
<b>CAMARONES AL GUSTO (5 pz)</b>	<b>355</b>
<i>Al mojo de ajo o al ajillo</i>	
<b>PULPO GRILLADO (180 gr)</b>	<b>375</b>
<i>Con verduras al chimichurri</i>	

## SNACKS

<b>HAMBURGUESA ALCALÁ (150gr)</b>	<b>165</b>
<i>Con papas a la francesa.</i>	
<i>Ingrediente extra (tocino o jamón de pavo) \$25.00</i>	
<b>CLUB SANDWICH</b>	<b>190</b>
<i>Con papas a la francesa</i>	
<b>TABLA DE QUESOS Y EMBUTIDOS (2pers)</b>	<b>300</b>

## BAGUETTES

*\*Todas nuestras baguettes llevan lechuga, tomate, cebolla, mayonesa y mostaza. Guarnición de Papas a la francesa*

<b>De JAMÓN y QUESO</b>	<b>165</b>
<b>De JAMÓN SERRANO y QUESO</b>	<b>180</b>
<b>De POLLO o TASAJO</b>	<b>190</b>
<i>Con queso y tocino</i>	

## POSTRES Y PASTELES

<b>PASTEL DE LA CASA</b>	<b>85</b>
<b>TARTA DE MANZANA</b>	<b>85</b>
<b>FLAN DE ARROZ CON LECHE</b>	<b>85</b>

## BEBIDAS

### AGUAS Y REFRESCOS

Agua natural (600ML)	25
Agua de sabor (355ML)	35
Agua mineral (600ML)	40
Limonada o naranjada (355ML)	40
Refresco (355 ML) (Coca Cola, Coca light, Fresca y Manzana)	40
Agua mineral premium (355 ML)	45

### CAFÉS Y TÉS

Té	40
Café americano	45
Café con leche	50
Café espresso	50
Capuccino	55
Chocolate caliente	55
Café espresso doble	65

### CERVEZAS (355ML)

Corona y victoria	55
Modelo y negra especial	60
Santa Helodia (ARTESANAL)	80

### BASES

Suero	20
Michelada	35
Clamato	40

### MEZCAL

Mezcal convite Ensamble (Espadín/Madrecuixe)	125
Mezcal quiéreme mucho Espadín	130
Mezcal señorío Reposado	140
Mezcal convite Tobalá	180
Mezcal real minero Largo	270
Mezcal real minero Pechuga	280

### WHISKY

Red label	140
Black label	225
Glenmorangie 10 años	250
Mcallan 12 años	380
Buchanans 18	475

## GIN

Tangeray 150

## BRANDY

Torres 5 95

Torres 10 120

## LICORES Y CREMAS

Anís chinchón (DULCE/SECO) 95

Baileys 110

Licor 43 130

Carajillo 170

## CÓCTELES

Sangría 100

Clericot 110

Donají 130

(Mezcal, Naranja fresca, Granadina)

Margarita 130

(Tequila, Limón fresco, Licor de Naranja)

Mezcalini 135

(Mezcal, Limon fresco, Licor de Naranja)

## TEQUILA

Tequila José Cuervo 80

Tradicional plata

Tequila José Cuervo 90

Tradicional reposado

Tequila Don Julio 155

Reposado

## VODKA

Absolut azul 110

Grey Goose 175

## RON

Bacardi blanco 90

Matusalem platino 90

Matusalem clásico 95

Flor de caña 5 años 95

## COGNAC

Rémy Martin V.S.O.P 260

Hennessy V.S.O.P 295

## VINOS / WINES

Tintos – Red Wines	Botella/bottle 750 ml	Copa/glass
<b>Zinfandel L.A Cetto</b> Línea Clásica, Zinfandel (V. Guadalupe)	\$ 435	\$ 130
<b>Ibéricos</b> CRIANZA, Tempranillo (Rioja)	\$ 735	-
<b>Nebbiolo L.A Cetto</b> RESERVA PRIVADA, Nebbiolo (V. Guadalupe)	\$ 770	-
<b>Casa Madero 3V</b> Cab. Sauvignon, Merlot y Tempranillo (Parras)	\$ 1,180	-
<b>Matarromera</b> CRIANZA, Tempranillo (Ribera del Duero)	\$ 2,210	-

Blancos y Rosados – White & Rosé Wines	Botella/bottle 750 ml	Copa/glass
<b>L.A. Cetto, Blanc de Blancs</b> Chardonnay (V. Guadalupe)	\$ 390	\$ 125
<b>L.A. Cetto, Blanc de Zinfandel</b> Grenache-2017 (Baja California)	\$ 390	\$ 125
<b>Viña Esmeralda</b> Moscatel y Gewürtraimer (Penedés)	\$ 725	-
<b>Casa Madero 2V</b> Chardonnay, Chenin Blanc (V. Parras)	\$ 870	-
<b>Pagos de Quintana</b> Verdejo (Rueda)	\$ 965	-

Vino Espumoso Sparkling Wine, Cava & Champagne	Botella/bottle 750 ml	Copa/glass
<b>Sala Vivé (Semiseco)</b> FREIXENET MEXICO. Chardonnay y Pinot Noir (Espumoso)	\$ 748	-
<b>Parxet Cuvée 21 Ecológico (Brut)</b> Pansa Blanca, Macabeo y Parellada (Cava)	\$ 845	-
<b>Moët &amp; Chandon Imperial (Brut)</b> Chardonnay (Champagne)	\$ 2,960	-