



Sugerencias del mes

Junio • 2026



• DÚO DE TLACOYOS RELLENOS DE CHICHARRÓN PRENSADO Y CARNE POLACA •

Desayunos

Dúo de tlacoyos rellenos de chicharrón prensado y carne polaca
\$95

Tosta de hogaza con mermelada de tomate, huevos cremosos y tocino crujiente, acompañada de papas cambray al parmesano y lemon pepper
\$110

Comida • Cena

Suprema de pollo rellena de espinaca y queso de cabra, bañada en salsa de ajo rostizado y acompañada de papas confitadas
\$215

Linguini en crema de chile chilhuacle con ceniza de tortilla, camarones salteados y tocino crujiente
\$305

SOPAS, CREMAS Y PASTAS

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

ENSALADAS

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

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

AVES

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

CARNES

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

PESCADOS Y MARISCOS

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

SNACKS

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

BAGUETTES

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

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

POSTRES Y PASTELES

PASTEL DE LA CASA	85
TARTA DE MANZANA	85
FLAN DE ARROZ CON LECHE	85

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
Zinfandel L.A Cetto Línea Clásica, Zinfandel (V. Guadalupe)	\$ 435	\$ 130
Ibéricos CRIANZA, Tempranillo (Rioja)	\$ 735	-
Nebbiolo L.A Cetto RESERVA PRIVADA, Nebbiolo (V. Guadalupe)	\$ 770	-
Casa Madero 3V Cab. Sauvignon, Merlot y Tempranillo (Parras)	\$ 1,180	-
Matarromera CRIANZA, Tempranillo (Ribera del Duero)	\$ 2,210	-

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

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