



## DESAYUNO SIN LÍMITE \$195

MIÉRCOLES A VIERNES | 9:00 A.M A 12:30 P.M

¡Mañanas de sabor sin fin!

Ven y disfruta de nuestra amplia variedad de platillos seleccionados que podrás saborear SIN LÍMITE.

\*NO APLICA EN DÍAS FESTIVOS

## Desayunos:

### ∞ GORDITAS \$30 pieza

- Papas en salsa roja tatemada
- Nopales con huevo
- Frijoles con queso
- Tinga\*
- Nopales en salsa de guajillo
- Chicharrón prensado
- Chicharrón pella
- Rajas
- Asado rojo
- Huevo con chile

### FRUTA DE TEMPORADA CON YOGURT GRIEGO \$85

### ∞ HOTCAKES (2 piezas) \$126

Cocinados al momento, acompañados de salsa de frutos rojos y crema dulce.

### ∞ CHILAQUILES VERDES \$166

Exquisitos y crujientes, chilaquiles con su salsa verde cremosa, acompañados de frijoles refritos.

### ∞ ENCHILADAS VERDES DE QUESO \$160

3 piezas con aros de cebolla, crema, queso y frijoles refritos.

### ENCHILADAS VERDES DE POLLO \$195

3 piezas con aros de cebolla, crema, queso y frijoles refritos.

### ∞ HUEVOS ACOMPAÑADOS DE FRIJOLES REFritos \$185

- Revueltos
- A la mexicana
- Con jamón
- Estrellados

### ∞ HUEVOS A LA CAZUELA \$189

Huevos estrellados servidos en cazuela con salsa rústica de tomate, jamón, crema y queso.

### ∞ HUEVOS RANCHEROS \$189

Tradicionales con jamón, tortilla y frijoles refritos.

### OMELETTE DE ESPINACA CON QUESO \$198

### OMELETTE DE JAMÓN DE PAVO CON QUESO \$198

### CAZUELA DE CHICHARRÓN \$185

Chicharrón de pella en salsa roja tatemada con tortillas, cebolla y cilantro.

### MACHACA CON HUEVO Y SALSA MEXICANA \$210

Acompañado con frijoles y tortillas de harina.

### HUEVOS DIVORCIADOS \$215

Dos huevos estrellados montados sobre jamón de pavo y tortilla de maíz, bañadas una salsa verde de la casa y una exquisita salsa roja de tomate.

### ENMOLADAS RELLENAS DE POLLO (3 piezas) \$265

Receta original del convento de Santa Rosa del estado de Puebla. Servidas con crema, queso y aros de cebolla.

## Sábado y domingo:

### WAFFLES \$148

Hechos al momento con fresa y nutella.

### POZOLE DE POLLO O PUERCO \$149

Tradicional pozole, con maíz cacahuazintle, en caldillo rojo, acompañado de proteína a su elección y su tradicional complemento.

### MENUDO \$149

Tradicional menudo hecho con pancita de res y maíz cacahuazintle, acompañado de chile quebrado, cebolla y orégano.

### CHAMORRO ADOBADO \$296

Acompañado con tortillas de maíz, cebolla, cilantro y salsas.

### BARBACOA 150 GRS. \$289

Barbacoa de res acompañada de frijoles refritos.

### BIRRIA DE RES \$289

Acompañado de tortillas de maíz, cebolla, cilantro y salsa.

## Extras:

• LECHE	\$14
• PAN FRANCÉS	\$20 PIEZA
• CREMA BATIDA	\$23
• MANTEQUILLA	\$23
• JAMÓN	\$23
• GUISO EXTRA	\$28
• HUEVO	\$28 PIEZA
• PAN DULCE	\$30 PIEZA
• TINGA	\$40
• POLLO	\$58
• PLATO GUISO	\$110
• CONCHA CON NATA	\$45
• ORDEN DE NATA	\$30

## Entradas:

### QUESADILLAS CHILANGAS \$127

3 Quesadillas de papa en salsa roja tatemada con queso; acompañadas de crema, queso fresco, aros de cebolla y lechuga.

### AHOGADITOS \$129

Tres tacos dorados en tortilla de maíz rellenas de barbacoa, ahogados en nuestra rico consomé de birria.

### CAZUELA DE CHICHARRÓN \$185

Chicharrón de pella en salsa roja tatemada con tortillas, cebolla y cilantro.

### QUESABIRRIA \$129

Dos piezas de tortilla de harina rellena de barbacoa y queso Chihuahua acompañadas de un mini consomé de birria.

## Pastas:

### AL BURRO \$155

Espagueti a la mantequilla.

### A LA CREMA \$155

Espagueti a la crema.

### ESPAGUETI POMODORO \$190

Pasta cocida al dente, en salsa de tomate fresco. Acompañada con queso parmesano.

## A la parrilla:

### PECHUGA DE POLLO AL CHIMICHURRI 300 GRS. \$290

Pechuga de pollo marinada, con aceite de oliva, ajo, hierbas finas, cocinada al carbón. Acompañada de papa a la francesa y cebolla asada.

### ARRACHERA 300 GRS. \$325

Delicioso corte jugoso, acompañado de papas a la francesa y cebolla asada.

### BIFE DE CHORIZO 250 GRS. \$370

Excelente corte marmoleado, cocinado al carbón. Acompañado de papas a la francesa y cebolla asada.

### CECINA \$300

Fina carne de res oreada y asada en la parrilla acompañada con dos dobladitas bañadas en mole y frijoles refritos.

## Sábado y Domingo:

### CHAMORRO ADOBADO \$296

Acompañado con tortillas de maíz, cebolla, cilantro y salsas.

## Postres:

### FLAN NAPOLITANO \$148

Delicioso flan casero acompañado de nuez y dulce de leche.

### FLAN CON PAN DE ELOTE \$220

La perfecta combinación, coronado de palomitas caramelizadas y un delicioso toque con dulce de leche.

\*ECHA UN VISTAZO AL MENÚ DE SILVERIO Y DESCUBRE MÁS POSTRES IRRESISTIBLES.

## Menú infantil:

### BONELESS CON ADEREZO BLUE

#### CHEESE 300 GRS. \$182

Pechuga de pollo, empanizada al panko, frita, sazonada con salsa búfalo o BBQ.

Acompañada de verduras crujientes y salsa blue cheese.

## Bebidas:

### SIN ALCOHOL:

LIMONADA	\$ 44
LIMONADA MINERAL	\$ 47
NARANJADA	\$ 44
NARANJADA MINERAL	\$ 47
REFRESCOS	\$ 43
AGUA NATURAL	\$ 39
AGUA PERRIER	\$ 60
PIÑADAS	\$ 90
CAFÉ AMERICANO	\$ 47
JUGO DE NARANJA	\$ 49
CHOCOLATE	\$ 44
AGUA DE SABOR	\$ 30

(LIMÓN, GUAYABA, PEPINO CON LIMÓN Y GUAYABA CON FRESA)

### CERVEZA:

CORONA	\$ 44
VICTORIA	\$ 44
ULTRA	\$ 54
MODELO ESPECIAL	\$ 54
TECATE LIGTH	\$ 41
INDIO	\$ 41
XX LAGER	\$ 43
CARTA BLANCA	\$ 41
CAGUAMITA	\$ 36

### COCTELERÍA:

CARAJILLO	
MARGARITAS TAMARINDO, MANGO, LIMÓN	\$ 165
GIN	\$ 130
MIMOSA	\$ 170
	\$ 128

### DESTILADOS:

LICOR 43	\$ 125	-
DON JULIO 70	\$ 245	\$ 2,350
TRADICIONAL PLATA	\$ 90	\$ 750
TRADICIONAL	\$ 90	\$ 750
1800 CRISTALINO	\$ 160	\$ 1,800
TORRES X	\$ 115	-
BLACK LABEL	\$ 190	\$ 2,500
BACARDI BLANCO	\$ 80	\$ 850
ZACAPA AMBAR	\$ 150	-
400 CONEJOS	\$ 190	-

### ESPUMOSOS:

CINZANO	-	\$ 570
---------	---	--------