



LO LIGERO

COPA DE FRUTOS ROJOS Base de fresas, blueberries, relleno de yogurt y granola de la casa.	\$165
CAPRICHIO DE FRUTAS Selección de fruta de temporada con un toque de miel y granola.	\$105
PAN DE AUTOR Para la elección lo llevamos a su mesa.	\$ 50
HOT CAKES Elegir entre dulces con variedad de frutas de la estación o Salados acompañados de jamón y tocino.	\$170
BAGUET RÍO Pan de masa madre, pechuga de pavo, queso panela, acompañado de ensalada verde.	\$185
BAGUET MEDITERRÁNEO Pan de masa madre, jamón serrano, jitomate deshidratado acompañado con ensalada.	\$190

LO CLÁSICO

MOLLETES Gratinados con jamón o chorizo acompañados de pico de gallo.	\$140
QUESADILLAS TRADICIONALES Con flor de calabaza, champiñones, huitlacoche o chorizo. Acompañadas de quacamole. 3 piezas.	\$145
HUEVOS AL GUSTO A la mexicana, rancheros, divorciados o revueltos con: Tocino, jamón o chorizo.	\$155

OMELLETS

DE JAMÓN Y QUESO Relleno de jamón de pavo y queso artesanal, acompañado con papitas y frijoles refritos.	\$190
LIVIANO Tres claras con relleno de espinacas y champiñones acompañado de verduras salteadas.	\$180
POBLANO Bañado en salsa cremosa y relleno de rajas poblanas.	\$180

CHILAQUILES

TRADICIONALES En salsa verde o roja, a elegir con fajitas de pollo o huevos al gusto.	\$185
MOLCAJETEADOS Salsa roja martajada, acompañados con Arrachera a la parrilla 100gr.	\$200
NEGROS Delicia de salsa pasilla, a elegir entre fajitas de pollo a la plancha o huevos al gusto.	\$180

LOS ESPECIALES

HUEVOS TEQUIS Estrellados sobre sincronizada de maíz, bañados en salsa verde, roja o pasilla.	\$165
HUEVOS AHOGADOS Ahogados en salsa roja con nopales, y cubos de queso, servidos con frijoles de la olla.	\$165
HUEVOS NORTEÑOS Revueltos con machaca y salsa molcajetead a roja acompañado de queso panela asado y frijoles refritos.	\$190
ENCHILADAS SUIZAS Bañadas en salsa roja, rellenas de pollo con queso artesanal gratinado.	\$205
ENCHILADAS POBLANAS Rellenas de pollo, bañadas en salsa poblana y decoradas con rajas con elote.	\$205
ENCHILADAS DE LA GRANJA Bañadas en salsa de tomate verde o rojo, rellenas de pechuga de pollo, flor de calabaza o queso de la región.	\$190
ENFRIJOLADAS VERACRUZANAS Salsa de frijol con un toque de chorizo, rellenas de huevo a la mexicana o pechuga de pollo.	\$200

PAQUETES

DESAYUNO AMERICANO Jugo o fruta de la estación; café, leche o té y huevos al gusto.	\$250
DESAYUNO CONTINENTAL Platón de fruta de la estación, café, leche o té y pan de la casa.	\$195

JUGOTERAPIA

NARANJA O TORONJA	\$60
VERDE Naranja, espinaca, nopal, apio y miel	\$70
ANTIGRI PAL Naranja, limón, fresa, guayaba y jengibre.	\$70
DETOX Limón, pepino, menta fresca y chia	\$70

MALTEADAS

CHOCOLATE O VAINILLA Base de helado, crema batida y chispas de chocolate.	\$120
FRESA Base yogurt, fresas y arándanos	\$130

BEBIDAS CALIENTES

AMERICANO	\$50
EXPRESSO	\$50
EUROPEO	\$50
CAPUCHINO	\$70
CAPUCHINO BEILEYS	\$120
LATTE	\$70
MOKA	\$70
CHOCOLATE ESPUMOSO	\$70
TÉ GOURMET Manzanilla-lavanda, verde-menta, jengibre-limón y fresa-kiwi	\$50





ENTRADAS FRÍAS

CEVICHE 33

Pescado marinado en jugo de cítricos y mezcla con fruta tropical (120gr)

\$260

AGUACHILE TATEMADO

Camarón marinado en salsa verde acompañado de rodajas de pepino, cebolla morada y láminas de serrano. (200 gr)

\$350

TOSTADA DE ATÚN

Atún marinado en salsa agri dulce, cubos de pepino, aguacate, ajonjolí y mayonesa spicy. (125gr)

\$145

TABLA DE QUESOS

Quesos artesanales de la región, jamón serrano acompañados de aceitunas y frutos. (400gr)

\$320

CARPACCIO DE RES

Finas láminas de ternera en costra de pimienta, arúgula y queso parmesano. (130gr)

\$240

CARPACCIO DE SALMÓN

Láminas de salmón fresco, huevo tamizado, alcaparras, cebolla morada, un toque de limón y aceite de oliva. (100gr)

\$275

CARPACCIO DE PULPO

Laminado de pulpo con emulsión de limón, cebolla, arúgula y un toque de chile serrano. (100gr)

\$280

CARPACCIO DE BETABEL

Betabel a la braza en fino corte con arúgula, aceite de ajonjolí, almendra tostada y queso de cabra. (150gr)

\$190

ENTRADAS CALIENTES

EMPANADAS

De carne, atún aleta amarilla o queso con elote. 1pz.

\$105

PROVOLETA

Rodaja de queso provolone a la parrilla con jitomate asado, arúgula y reducción de balsámico

\$270

TOSTADA DE PULPO

Pulpo adobado suavemente al ajillo, dip de aguacate y mayonesa spicy. 1pz

\$145

TACO DE CAMARON

Envuelto en tocino y queso manchego con aderezo de chipotle. 1pz

\$110

TACOS DE LECHÓN

Suave carne horneada al romero. 2pz.

\$210

TRÍO

Tacos de jugosa carne a la parrilla new york, picaña y arrachera. 3pz.

\$210

TACOS DE CHAMORRO

Carne de cerdo adobada, acompañada de cebolla morada encurtida y aguacate. 2pz.

\$115

TUÉTANOS

Huesos cocinados al fuego lento con puntas de filete. 2pz.

\$250

SOPAS Y PASTAS

JUGO DE CARNE

SOPA DE MARISCOS

SOPA AZTECA

FIDEO SECO

\$140

\$140

\$120

\$120

ESPAGUETTI BOLOÑESA

FETTUCCINE 4 QUESOS

PASTA PORTOFINO

Fetuccini al pesto con succulentos camarones, nueces y toque de parmesano.

\$270

\$250

\$320





ENSALADAS

DE PERA

Corazón de lechuga, arúgula, láminas de pera, uvas, almendra, ajonjolí y queso parmesano con aderezo de miel mostaza.

\$210

RÍO

Selección de lechugas, espinacas, frutos rojos, durazno, nuez, tomate cherry y queso de cabra.

\$210

CAPRESE

Rebanadas de tomate y queso mozzarella con albahaca y reducción de balsámico dulce.

\$240

CÉSAR

Receta tradicional a base de anchoas, aceite de oliva y queso parmesano.

\$210

+ POLLO \$80
+ CAMARON \$95

SUGERENCIAS

PULPO A LA GALLEGA

Tentáculos de pulpo sobre una cama de papa, pimentón, ajo, cebolla y aceite de olivo. (200 gr)

\$380

SALMÓN A LA LIMA

A la parrilla, marinado en cítricos acompañado con vegetales. (200 gr)

\$375

CAMARONES AL COCO

Empanizados con un toque de Coco y salsa de mango acompañado de arroz blanco. (200 gr)

\$390

FILETE CHEMITA

Salsa chemita con un toque de brandy y champiñones sobre puré de papa y aros de cebolla. (250 gr)

\$330

MILANESA SIRON PRIME

Jugoso corte con empanizado crocante acompañado de ensalada de espinacas y vinagreta dulce. (250 gr)

\$310

OSOBUCO AL VINO

Carne de res en cocción lenta al vino tinto, acompañado con pure de papa rústico. (350 gr)

\$310

PARRILLA

COW BOY

800 gr

\$980

RIB EYE

350 gr

\$480

NEW YORK

350 gr

\$420

PICAÑA

350 gr

\$450

ARRACHERA

350 gr

\$340

BIFE DE LOMO

350 gr

\$370

HAMBURGUESA

200 gr

\$250

PULPO

250 gr

\$350

CAMARONES

200 gr

\$380

SUPREMA DE POLLO

250 gr

\$280

PARRILLADA 33

800 gr

\$900

Arrachera, picaña, chistorra, nopales y cebollitas cambray.

PARRILLADA 34

900 gr

\$1150

Pulpo, camarones, arrachera, chistorra, nopales y cebollitas cambray.

** Los alimentos de parrilla incluyen una guarnición.

GUARNICIONES

Puré de papa

\$105

Papas a la francesa

\$90

Ensalada mixta

\$60

Ensalada de nopales

\$60

Papas gajo

\$90

Guacamole

\$110

Vegetales a la parrilla

\$110

Puré de camote

\$110