

DESAYUNO



*La disponibilidad de los platillos puede cambiar según la temporada.
Consumir alimentos crudos o poco cocidos como carnes, aves de corral, pescados, mariscos o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

A LA CARTA

FRUTA

Orden de fruta grande

Agrega yogur, queso cottage, jocoque o granola +10

Orden de fruta chica

Agrega yogur, queso cottage, jocoque o granola +10

Orden de yogur o jocoque

Agrega fruta o granola +10

PAN

Bísquet

Pan Dulce

Concha o pan danés

Pan de la casa

Nata

CHILAQUILES

Los típicos

Crujientes totopos bañados en salsa con crema y queso fresco

Gratinados al horno

Crujientes totopos bañados en salsa con crema y queso gratinado

Prepáralos al gusto:

Salsa:

Verde

Roja

De árbol

Proteína:

Pollo (80 gr)

Huevo (pza)

Revuelto natural o estrellado



*La disponibilidad de lo platillos puede cambiar según la temporada.
Consumir alimentos crudos o poco cocidos como carnes, aves de corral, pescados, mariscos o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

ALMUERZOS

Carne de cerdo con chile y frijoles

Pierna de cerdo guisada con salsa ranchera y rajas acompañada de frijoles refritos

Cecina

Crujiente cecina de res acompañada de frijoles refritos y guacamole

Combinadito

Un huevo frito con chicharrón en salsa verde y una enfrijolada de queso

Enfrijoladas de queso

Rellenas de huevo, pollo o chorizo +15

Enjococadas

Gorditas hechas en casa rellenas de chicharrón o frijoles, bañadas en jocoque

Ennatadas de pollo

Tres tacos rellenos de pollo guisado con natas gratinados

Entomatadas de queso

Rellenas de huevo o pollo +15

Hígado encebollado

Hígado encebollado servido con frijoles refritos y una quesadilla

Hot Cakes

Tres piezas servidas con mantequilla y miel

Machaca

Carne de res deshebrada guisado con jitomate cebolla y chile serrano, revuelta con huevo, acompañada de frijoles refritos

Molletes a la mexicana

Tres mitades de bolillo con frijoles refritos de la casa y queso gratinado, servidos con tocino y pico de gallo

Pavo a la plancha con chilaquiles

Jamón de pavo ahumado (135 gr) acompañado de chilaquiles gratinados y frijoles refritos

Puntas de filete de res al albañil

Puntas e filete en salsa de chile guajillo acompañada de frijoles y una quesadilla.

Sopetón con huevo

Sope con frijoles y dos huevos fritos bañados en salsa verde, con cebolla, crema, queso fresco y cilantro



*La disponibilidad de lo platillos puede cambiar según la temporada.
Consumir alimentos crudos o poco cocidos como carnes, aves de corral, pescados, mariscos o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

HUEVOS

Al albañil

Huevos revueltos al natural bañados en salsa de chile guajillo y acompañados de frijoles refritos

Claros con nopales y jamón de pavo

Dos claras revueltas con nopales y jamón de pavo, acompañadas de frijoles refritos

Huevos arabescos

Dos huevos fritos con base de jamón bañados en salsa de jocoque seco

Huevos cobijados

Dos huevos fritos dentro de una tortilla con frijol negro bañados en salsa de chicharrón prensado con base de jamón

Huevos Cristal

Dos huevos fritos con base de jamón gratinados acompañados de chilaquiles y frijoles refritos

Rancheros

Dos huevos fritos sobre tortilla bañados en salsa ranchera acompañados de frijoles refritos

Revueltos a la mexicana

Dos huevos revueltos con jitomate, cebolla y chile serrano acompañados de frijoles refritos

Huevo al gusto (dos ingredientes)

Revuelto, frito, omelet o claras revueltas

Con: Jamón, tocino, nopales, flor de calabaza, champiñones, espinacas, queso fresco, morral, panela, (extra +15) Bañados en salsa De chicharrón prensado, de flor de calabaza o verde

GUARNICIONES

Son porciones más pequeñas para complementar tu desayuno

Carne de cerdo con chile

Chicharrón en salsa verde

Chilaquiles

Chorizo

Enfrijolada

Ensalada fresca

Frijoles de la olla o refritos

Nopales en salsa verde

Panela asada

Quesadilla

Tocino



La disponibilidad de los platillos puede cambiar según la temporada.

**Consumir alimentos crudos o poco cocidos como carnes, aves de corral, pescados, mariscos o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.*

BEBIDAS

Jugo sencillo
Jugo combinado
Chocolate artesanal de la casa
Café americano
Vaso de leche
Té gourmet
Cappuccino
Chocomilk
Malteada Santa Clara

PAQUETE

Jugo sencillo u orden de fruta, pan de la casa, café y su elección de:

1. Enfrijoladas de queso
2. Huevos a la mexicana
3. Huevos rancheros
4. Huevos revueltos con jamón
5. Chilaquiles gratinados al horno
6. Entomatadas de queso
7. Chicharrón en salsa verde

No se cambian platillos, no aplica en eventos ni grupos.



*La disponibilidad de lo platillos puede cambiar según la temporada.
Consumir alimentos crudos o poco cocidos como carnes, aves de corral, pescados, mariscos o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

COMIDA Y CENA



*La disponibilidad de los platillos puede cambiar según la temporada.
Consumir alimentos crudos o poco cocidos como carnes, aves de corral, pescados, mariscos o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

ANTOJITOS MEXICANOS

Quesadillas

Tres piezas a elegir, naturales, flor de calabaza, cuitlacoche, champiñones o nopales en salsa verde

Tacos Callejeros

De lechón, filete de res, arrachera, chorizo, o pato dorado

Cecina de Res

Frita o tostada, acompañada de guacamole

Surtido mexicano

Miniaturas de sopes, tostadas, tacos sudados y quesadillas de masa

ENTRADAS

Carpaccio de abulón y callo de hacha

Finas láminas de abulón y callo servidas con vinagreta de alcaparras

Carpaccio de res

Marinado en aderezo de la casa con queso parmesano.

Entremés de calabacita

Rebanadas finas de calabacita con jamón serrano, acompañado de juliana de champiñones, pimienta, tomate y jitomate, todo marinado en el aderezo de la casa

Ostiones Rockefeller

Doce ostiones en su concha con espinacas, tocino, y salsa bechamel gratinados con queso parmesano

Paté de la casa

Acompañado de cebolla confitada, mayonesa preparada y crotones

Tapas surtidas

Crotones crujientes con salmón ahumado, jamón serrano, paté y camarones al ajillo (4 piezas)

ENSALADAS

Ensalada César

Preparada en su mesa con queso parmesano y crujientes crotones
Agrega camarones o pollo +50

Ensalada de atún

Atún, papa, apio, chicharos con aderezo de mayonesa



*La disponibilidad de lo platillos puede cambiar según la temporada.
Consumir alimentos crudos o poco cocidos como carnes, aves de corral, pescados, mariscos o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

Ensalada de palmitos

Palmitos sobre una crujiente cama de lechuga con tártara de alcaparras, toronja y vinagreta

Ensalada de pera

Fresca espinaca con pera, nuez, queso roquefort, y vinagreta de frambuesa

SOPAS Y CREMAS

Consomé de pollo

Tradicional consomé de pollo con pollo, arroz y verduras

Crema de chile poblano con queso camembert

Crema de maíz con cuitlacoche

Jugo de carne

Jugo de carne natural con un toque de jerez

Sopa azteca

Delicioso caldo con chile guajillo, juliana de tortilla, queso fresco, aguacate y chile pasilla asado

Sopa de cebolla

Preparada a la francesa gratinada

Sopa de mariscos al Pernod

Rica sopa de camarón, pulpo y ostión

PASTAS Y CREPAS

Crepas de cuitlacoche

Dos piezas de crepas bañadas en salsa de flor de calabaza y gratinadas al horno

Crepas de pollo con hongos al gratín

Dos piezas de suaves crepas rellenas de pollo con hongos en salsa blanca al gratín

Pasta a la boloñesa

Pasta Alfredo con camarones

Pasta Alfredo con jamón



*La disponibilidad de lo platillos puede cambiar según la temporada.
Consumir alimentos crudos o poco cocidos como carnes, aves de corral, pescados, mariscos o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

ESPECIALIDADES

Club sándwich

Tradicional sándwich de pollo, tocino y jamón servido con papas a la francesa y ensalada de manzana

Cola de langosta Regina

Salteada a la mantequilla con hojuelas de ajo servida con papas a la francesa

Enchiladas mineras

Nuestras tradicionales enchiladas de papa servidas con una pieza de pollo y frijoles

Enchiladas Tradicionales

Rojas, verdes, suizas rellenas de queso, papa o pollo, con frijoles

Lechón al horno

Lechón recién horneado bañado en su gravy, acompañado de frijoles rancheros y salsa de molcajete

AVES

Milanesa de pollo

Acompañada de papas a la francesa

Pato

A la miel de jalapeños con guarnición de arroz salvaje

Pollo a la parrilla

Pierna, muslo y pechuga de pollo asado al momento acompañado de papas a la francesa o ensalada fresca (tiempo de preparación: 25min)

PESCADOS Y MARISCOS

Filete de pescado empanizado

Crujiente y delicioso servido con salsa tártara

Lomo de salmón al vino blanco

Bañado en salsa cremosa de vino blanco

Pescado con camarones y champiñones al ajillo

Pescado a la plancha con camarones y champiñones preparados al ajillo

Salmón noruego

A la parrilla servido con tártara de alcaparras



*La disponibilidad de lo platillos puede cambiar según la temporada.
Consumir alimentos crudos o poco cocidos como carnes, aves de corral, pescados, mariscos o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

CARNES

Arrachera a la campesina

Arrachera a la parrilla con una quesadilla, frijoles refritos bañada en salsa pasilla

Centro de filete relleno

Con queso de cabra en salsa de champiñones

Filete de res preparado en su mesa

A la pimienta o la mostaza

Filete mignon

Preparado con la receta tradicional envuelto en tocino con salsa de champiñones

Milanesa de res

Acompañada de papas a la francesa

Steak tártara

Preparada en su mesa servida con pan melba

Tampiqueña

Filete de res abierto acompañado de rajas, guacamole, arroz y una enchilada de queso

GUARNICIONES

Servido como acompañamiento en porciones individuales

Arroz blanco

Arroz salvaje

Ensalada de la casa

Espárragos del día

Espinacas a la crema o al vapor

Frijoles refritos

Guacamole

Nopales en salsa verde

Papa al horno

Papas a la francesa

Puré de papa

Verduras salteadas o al vapor



*La disponibilidad de los platillos puede cambiar según la temporada.
Consumir alimentos crudos o poco cocidos como carnes, aves de corral, pescados, mariscos o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

POSTRES

Postre del Carrito
 Postre Helado
 Helado Santa Clara
 Sencillo
 Doble

BEBIDAS

FRIAS

Limonada o Naranjada
 Preparado de fruta
 Jarra
 Chabela
 Refresco
 Agua natural
 Malteada Santa Clara

CALIENTES

Té Gourmet
 Café americano
 Cappuccino
 Espresso
 Café irlandés

VINOS POR COPEO

Pregunte por las opciones del día



*La disponibilidad de lo platillos puede cambiar según la temporada.
 *Consumir alimentos crudos o poco cocidos como carnes, aves de corral, pescados,
 mariscos o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los
 alimentos.*