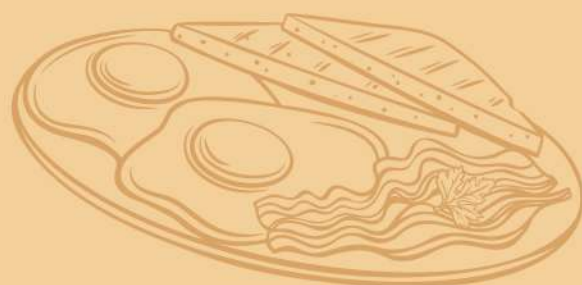




Azteca

RESTAURANT-BAR



MENÚ DESAYUNOS

BREAKFAST MENU



Jugos

JUICES

JUGO FRESCO DE NARANJA 225ml <i>FRESH ORANGE JUICE</i> 9oz	\$80.00
JUGO FRESCO DE ZANAHORIA 225ml <i>FRESH CARROT JUICE</i> 9oz	\$75.00
JUGO DE TORONJA 225ml <i>GRAPEFRUIT JUICE</i> 9oz	\$100.00
JUGO DE TOMATE O PIÑA 225ml <i>PINEAPPLE OR TOMATO JUICE</i> 9oz	\$70.00
JUGO FRESCO DE NARANJA CON NOPAL 225ml <i>FRESH ORANGE AND CACTUS JUICE</i> 9oz	\$90.00
JUGO VERDE 225ml <i>GREEN JUICE</i> 9oz	\$100.00

Combinaciones

COMBOS

PAN FRANCÉS 6 Triángulos de pan de barra cubiertos con huevo, cocinados a la plancha con mantequilla, servido con dos huevos al gusto y dos tiras de tocino <i>FRENCH TOAST COMBO</i> 6 half slices of bread served with egg on top and grilled with butter with two strips of crispy bacon and two eggs of your choice	\$280.00
---	-----------------

BELGIAN WAFFLE COMBO Un waffle con dos huevos y dos tiras de tocino o jamón. Añade fresas por solo \$40.00 <i>BELGIAN WAFFLE COMBO</i> A belgian waffle served with 2 eggs and your choice of crispy bacon or ham. Add Strawberries for only \$40.00	\$299.00
--	-----------------



COMBINACIÓN HOT CAKES Tres deliciosos Hot Cakes acompañados con 2 tiras de tocino doradas y dos huevo al gusto. Agregue fruta por \$30.00 <i>PANCAKE COMBO</i> Three delicious plain pancakes with two strips of crispy bacon and two eggs of your choice. Add fruit for just \$30.00	\$280.00
---	-----------------

Cereales y Hot Cakes

CEREALS AND PANCAKES

AVENA CHICA <i>SMALL OATMEAL</i>	\$135.00
AVENA GRANDE Agrega plátano por solo \$20.00 <i>LARGE OATMEAL</i> Add banana for only \$20.00	\$159.00
CEREALES SERVIDO CON LECHE <i>CEREALS SERVED WITH MILK</i>	\$105.00
HOT CAKES Acompañados miel de maple o miel de abeja Agrega fruta de temporada por solo \$30.00 <i>PANCAKES</i> With maple syrup or honey Add seasonal fresh fruit for only \$30.00	\$149.00
PAN FRANCÉS Seis triángulos de pan de barra cubiertos con huevo cocinados a la plancha con mantequilla. <i>FRENCH TOAST</i> Six bread triangles coated in egg, grilled with butter.	\$149.00
BELGIAN WAFFLE Servidos con miel maple o miel de abeja Agrega fruta de temporada por solo \$30.00 <i>BELGIAN WAFFLE</i> Served with maple syrup or honey Add seasonal fresh fruit for only \$30.00	\$170.00

Fruta

FRESH FRUIT

PLATO CHICO (240grs.) <i>SMALL PLATE</i>	\$195.00
PLATO GRANDE (280grs.) <i>LARGE PLATE</i>	\$210.00



REBANADAS DE PAPAYA (240grs.) <i>PAPAYA SLICES</i>	\$175.00
--	-----------------

Liecuados y Jugos Especiales

SPECIALTY SMOOTHIES AND JUICES

LICUADOS (300ml) Papaya, plátano, fresa, melón <i>SMOOTHIES</i> Papaya, banana, strawberry, melon	\$110.00
LICUADO DE AVENA (300ml) Leche de soya, manzana, avena entera, nuez y miel de abeja <i>OATMEAL SMOOTHIE</i> Soy milk, apple, whole oats, nuts and honey	\$115.00
NOPAL, LINAZA, JUGO DE NARANJA Y MIEL DE ABEJA (300ml) <i>NOPAL, LINSEED, ORANGE JUICE AND HONEY</i>	\$125.00
ESPINACAS, APIO, NOPAL, MANZANA VERDE, PIÑA, AVENA Y JUGO DE NARANJA (300ml) <i>SPINACH, CELERY, NOPAL, GREEN APPLE, PINEAPPLE, OATMEAL AND ORANGE JUICE</i>	\$125.00
FRAPE DE PAPAYA, CON JUGO DE NARANJA, LIMÓN Y MIEL (300ml) <i>PAPAYA SMOOTHIE WITH ORANGE JUICE, LEMON AND HONEY</i>	\$115.00
MALTEADAS Plátano, fresa o vainilla (300ml) <i>MILKSHAKES</i> Banana, strawberry or vanilla	\$115.00

Bebidas

BEVERAGES

REFRESCO 400 ml <i>BOTTLE OF SODA</i>	\$70.00
LECHE 255 ml <i>MILK</i>	\$55.00
CAFÉ 150 ml <i>COFFEE</i>	\$70.00
CAPUCCINO 150 ml	\$85.00
BOTELLA DE AGUA 16 oz. <i>WATER BOTTLE</i>	\$70.00
BOTELLA DE AGUA 32 oz. <i>WATER BOTTLE</i>	\$80.00

Omelettes

(ELABORADOS CON DOS HUEVOS)

OMELETTES

(MADE WITH TWO EGGS)

OMELETTE DE HUITLACOCHÉ Y QUESO FRESCO

Bañado en salsa roja o verde, servido con papa de la casa y chilaquiles

CUITLACOCHÉ AND FRESH CHEESE OMELETTE

Bathed in red or green sauce, served with the house's own specialty potatoes and chilaquiles

\$265.00

OMELETTE DE QUESO O A LA ESPAÑOLA

Servido con papa de la casa y chilaquiles

CHEESE OMELETTE OR SPANISH STYLE OMELETTE

Served with the house's own specialty potatoes and chilaquiles

\$240.00

OMELETTE DE ESPINACAS O CHAMPIÑONES

Servido con papa de la casa y chilaquiles

SPINACH OR MUSHROOM OMELETTE

Served with house's own specialty potatoes and chilaquiles

\$249.00

BAJA'S OMELETTE

Relleno de tocino, queso mozzarella y aguacate

Servido con frijoles refritos y chilaquiles

BAJA'S OMELETTE

Filled with bacon, mozzarella cheese and avocado

Served with refried beans and chilaquiles

\$265.00



OMELETTE DE CAMARÓN

Servido con papa de la casa y chilaquiles

SHRIMP OMELETTE

Served with the house's own specialty potatoes and chilaquiles

\$369.00



OMELETTE DE JAMÓN Y QUESO

Servido con papa de la casa y chilaquiles

HAM AND CHEESE OMELETTE

Served with the house's own specialty potatoes and chilaquiles

\$249.00

Especiales

SPECIALS

HUEVOS BENEDICTINOS

Huevos escalfados servidos sobre jamón y muffin inglés, bañados en salsa bechamel gratinados

EGGS BENEDICT

Poached eggs and a sliced ham on an English muffin, topped with Béchamel sauce au gratin.

\$230.00



CROISSANT OMELETTE SÁNDWICH

Jamón y queso mozzarella, servido con papa rallada

CROISSANT OMELETTE SANDWICH

Ham and mozzarella cheese, served with hash browns

\$230.00

BURRITO DE HUEVO CON QUESO Y FRIJOL

Dos huevos revueltos, queso mozzarella, frijoles en tortilla grande; con un ingrediente extra a su elección: jamón, chorizo o tocino

BEAN AND CHEESE EGG BURRITO

Two scrambled eggs, mozzarella cheese, beans in a large tortilla; with an extra topping of your choice: ham, chorizo or bacon

\$195.00

Omelettes sin colesterol

CHOLESTEROL FREE OMELETTES

CON VEGETALES FRESCOS

Zanahoria, cebolla, tomate, espinaca y calabacita envueltos en 3 claras de huevo. Servido con papa de la casa y chilaquiles

WITH FRESH VEGETABLES

Carrot, onion, tomato, spinach and zucchini wrapped in 3 egg whites. Served with the house's own specialty potatoes and chilaquiles

\$240.00

OMELETTE BLANCO DE ESPINACAS

Espinacas y queso mozzarella envueltos en 3 claras de huevo, servido con papa de la casa

SPINACH WHITE OMELETTE

Spinach and mozzarella cheese wrapped in 3 egg whites, served with the house's own specialty potatoes

\$249.00

OMELETTE BLANCO ESTILO MEXICANO

Tomate, cebolla y chile morrón envuelto en 3 claras de huevo. Servido con papa de la casa y chilaquiles

MEXICAN STYLE WHITE OMELETTE

Tomato, onion and bell pepper wrapped in 3 egg whites, served with the house's own specialty potatoes and chilaquiles

\$240.00

Menú de niños

KIDS MENU

UN HUEVO AL GUSTO CON UN INGREDIENTE A SU ELECCIÓN:

Con un ingrediente a su elección: jamón, tocino o salchicha. Servido con papa rallada o frijoles

ONE EGG OF YOUR CHOICE

With a topping such as ham, bacon or sausage. Served with hash browns or beans

\$159.00

UN HUEVO AL GUSTO

Con papa rallada y frijoles refritos

\$149.00

ONE EGG OF YOUR CHOICE

With hash browns and refried beans

HOT CAKES

PANCAKES (2)

\$135.00

WAFFLE (1)

\$159.00

CEREAL

\$95.00

Desayunos

BREAKFAST

MOLLETES CON CHORIZO RANCHERO

Cuatro rebanadas de pan baguete con frijol y chorizo gratinados con queso mozzarella servidos con aguacate y salsa bandera

MOLLETES WITH CHORIZO RANCHERO

Four slices of baguete bread with beans and chorizo au gratin with mozzarella cheese served with avocado and pico de gallo



\$190.00

DOS HUEVOS AL GUSTO

Preparados a su elección con papa de la casa y chilaquiles

TWO EGGS OF YOUR CHOICE

Served with the house's own specialty potatoes and chilaquiles

\$175.00

DOS HUEVOS CON UN INGREDIENTE (A SU ELECCIÓN):

Tocino, jamón, chorizo , machaca o salchicha patty

TWO EGGS OF YOUR CHOICE WITH:

Bacon, ham, chorizo, machaca (dried beef), or sausage patty

\$225.00

DOS HUEVOS RANCHEROS

Huevos estrellados servidos sobre tortilla y bañados con salsa roja. Servidos con frijoles, chilaquiles y chorizo ranchero

TWO RANCHERO EGGS

Overeasy eggs, served with tortilla, dipped in Corn tortilla topped with fried eggs covered in red sauce. Serves with beans, chilaquiles and chorizo ranchero

\$225.00



DOS HUEVOS REVUELTOS CON NOPALES

Preparados con nopal, cebolla, chile morrón verde, tomate, servidos con frijoles y chilaquiles.

TWO SCRAMBLED EGGS WITH NOPALES

Scrambled eggs prepared with nopal, onion, green bell peppers and tomato, served with beans and chilaquiles

\$210.00

DOS HUEVOS DIVORCIADOS

Huevos estrellados al gusto, bañados con salsa roja y salsa verde. Servidos con frijoles y papa de la casa

TWO DIVORCED EGGS

Fried eggs with red and green sauce, served with beans and the house's own specialty potato

\$210.00

DOS HUEVOS NORTEÑOS

Mezclados con: jamón, cebolla, chile morrón verde, tomate; acompañado de dos tiras de tocino. Servidos con frijoles y chilaquiles

TWO NORTEÑO EGGS

Mixed with: ham, onion, green bell pepper, tomato; served with two strips of crispy bacon fan together with beans and chilaquiles

\$260.00



DOS HUEVOS A LA MEXICANA

Revueltos, cebolla, chile morrón verde, tomate; acompañado de abanico de aguacate. Servidos con frijoles y chilaquiles

TWO MEXICAN STYLE SCRAMBLED EGGS

Mixed, onions, bell peppers and tomato, served with an avocado fan, beans and chilaquiles

\$225.00

DOS HUEVOS MOTULEÑOS

Huevos estrellados montados en una tortilla frita untada con frijoles refritos, bañados con salsa de jitomate ranchera preparada con jamón picado y chicharos. Servidos con chilaquiles, frijoles y rabanadas de plátano macho fritas

TWO MOTULEÑOS STYLE EGGS

Fried eggs on a fried tortilla coated with refried beans and topped with tomato ranch sauce prepared with chopped ham and peas. Served with chilaquiles, beans and fried plantain chips



\$225.00

MACHACA NORTEÑA (DOS HUEVOS)

Huevos revueltos preparado con carne machaca seca Sonorense, cebolla, chile morrón verde y tomate. Servido con frijoles y chilaquiles

NORTHERN MEXICAN STYLE MACHACA (DRIED BEEF) (TWO EGGS)

Scrambled eggs prepared with Sonoran dried machaca beef, onion, green bell peppers and tomato. Served with beans and chilaquiles

\$249.00

DESAYUNO GIGANTE

Dos hot cakes, dos huevos, dos tiras de tocino, una rebanada de jamón y papa rayada

MEGA BREAKFAST

Two pancakes, two eggs, two strips of crispy bacon, one slice of ham & hash browns

\$319.00



CHILAQUILES DE LA CASA

Preparados a su elección: con salsa roja o salsa verde de tomatillo, gratinados con queso mozzarella; servido con frijoles. Hágalos enmolados por \$40.00 pesos más.

HOUSE CHILAQUILES

Prepared with your choice of red or green tomatillo sauce, au gratin with mozzarella cheese; served with beans

Top them off with mole sauce for \$40.00 pesos.

\$185.00

CHILAQUILES CON POLLO

Servidos con trozos de pechuga de pollo a la parrilla, salsa roja o verde y gratinados con queso mozzarella. Servidos con frijoles. Hágalos enmolados por \$40.00 pesos más.

CHILAQUILES WITH CHICKEN

Served with pieces of grilled chicken breast, red or green sauce, au gratin with mozzarella cheese; served with beans

Top them off with mole sauce for \$40.00 pesos.

\$225.00



CHILAQUILES CON HUEVO AL GUSTO

Preparados a su elección: con salsa roja o verde de tomatillo y gratinados con queso mozzarella. Servidos con frijoles.

Hágalos enmolados por \$40.00 pesos más.

CHILAQUILES WITH YOUR CHOICE OF EGG

Prepared with your choice of red or green tomatillo sauce, au gratin with mozzarella cheese, served with beans. Top them off with mole sauce for \$40.00 pesos.

\$225.00

EXTRAS

Dos tiras de tocino
Two strips of bacon

\$80.00

(3) Orden de pan tostado
(3) Order of toasted bread

\$70.00

1/2 Aguacate
1/2 Avocado

\$55.00

(3) Orden de tortilla
(3) Order of tortillas

\$50.00

Frijoles refritos (100 grs.)
Refried beans

\$40.00

Arroz Rojo (100 grs.)
Red rice

\$40.00

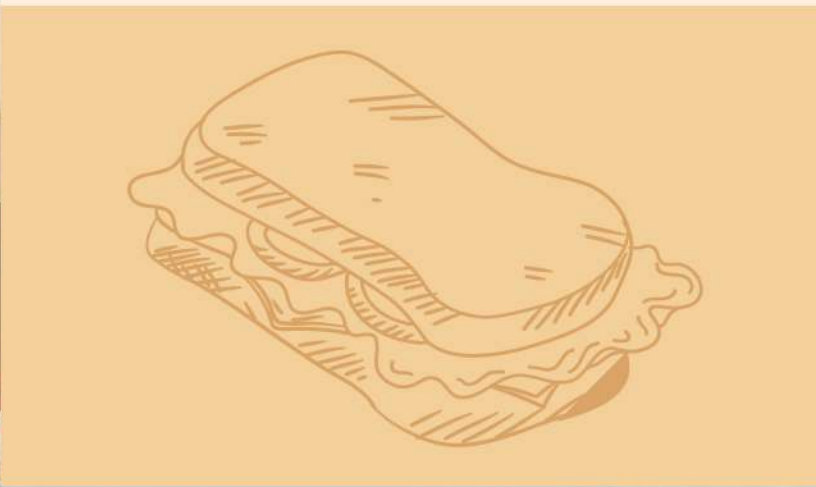
Cualquier modificación del menú tiene costo extra.
Any menu modification has an additional cost.

Precios en pesos mexicanos. Incluyen impuestos
Prices in Mexican pesos. Tax included



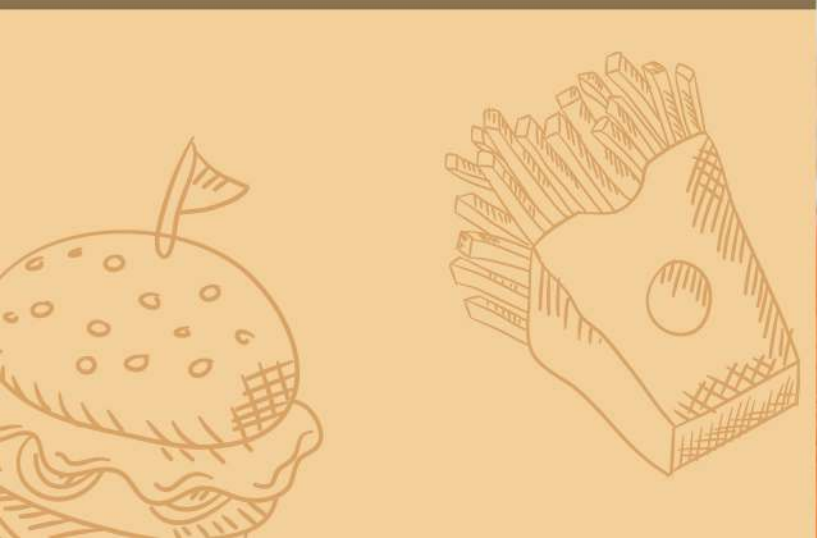
Azteca

RESTAURANT-BAR



MENÚ COMIDA Y CENA

LUNCH & DINNER MENU



Entremeses

APPETIZERS

CEVICHE DE PESCADO

Pescado blanco (120 grs) marinado en limón, mezclado con cebolla, tomate y cilantro.

MARINATED WHITE FISH (CEVICHE)

White fish marinated in lime, mixed with onion, tomato and cilantro.

\$225.00

CÓCTEL DE CAMARÓN

Tradicional cóctel de camarón (100 grs) preparado en su jugo sazonado con salsa de tomate, cebolla, cilantro y tomate fresco.

SHRIMP COCKTAIL

Traditional shrimp cocktail made in its juice seasoned with tomato sauce, onion, cilantro and fresh tomato.

\$369.00



ORDEN DE GUACAMOLE CON TOTOPOS

Aguacate machacado con tomate, cebolla y cilantro. (250 grs)

ORDER OF GUACAMOLE WITH TORTILLA CHIPS

Avocado mashed with tomato, onion and cilantro.

\$235.00

TACOS DE CARNE ASADA

Tres tacos de carne asada de res con guacamole, cilantro y cebolla en tortilla de maíz. (150 grs)

CARNE ASADA TACOS

Three carne asada beef tacos with guacamole, cilantro and onion in corn tortillas.

\$190.00

Sopas y Ensaladas

SOUPS AND SALADS

ENSALADA BAJA

Espinacas seleccionadas, pera, manzana verde, nuez, arándanos deshidratados, supremas de naranja y camarones (100 grs) a la plancha.

BAJA SALAD

selected Spinach, pear, green apple, walnuts, and dried cranberries, orange supreme and grilled Shrimp. (100 g)

\$380.00

ENSALADA DE LA CASA CON EL ADEREZO DE SU ELECCIÓN.

THE HOUSE'S SPECIAL GREEN SALAD WITH YOUR FAVORITE DRESSING

Chica / Small

\$139.00

Grande / Large

\$159.00

ENSALADA CAESAR

\$190.00

CAESAR SALAD ORIGINAL STYLE

(200 grs) Con Pollo / With chicken

\$335.00



SOPA DEL DÍA

SOUP OF THE DAY

Sopa de tortilla

Tortilla soup

Chica / Small (200ml.)

\$139.00

Grande / Large (290ml.)

\$159.00

Consomé princesa

Consommé princess

Chica / Small (200ml.)

\$139.00

Grande / Large (290ml.)

\$159.00

Sopa de crema de almeja

Creamy clam chowder

Chica / Small (200ml.)

\$165.00

CREMA DE ALMEJA SERVIDA EN PAN ARTESANAL ELABORADO EN CASA

CLAM CHOWDER SERVED ON HOMEMADE ARTISAN BREAD

\$245.00



Sándwiches

SANDWICHES

SÁNDWICH DE POLLO

(120 grs. de pechuga de pollo) y papas fritas.

CHICKEN SANDWICH

With french fries.

\$225.00

HAMBURGUESA CON QUESO

Carne molida de res (120 grs) servida con papas fritas.

CHEESEBURGER

With ground beef served with french fries.

\$285.00

CLUB SÁNDWICH

Pechuga de pollo (100 grs), tocino, jamón, queso amarillo, tomate y lechuga. Servido con papas fritas.

TRIPLE DECKER CLUB SANDWICH

Served with bacon, ham, yellow cheese, tomato and lettuce, together with french fries.

\$285.00

MONTECARLO BAGUETTE

Sándwich de pechuga de pollo (200 grs.) con mayonesa, queso mozzarella derretido, lechuga, tomate, cebolla y alfalfa. Acompañado de papas fritas.

MONTECARLO BAGUETTE

Chicken breast sandwich with mayonnaise, melted mozzarella cheese, lettuce, tomato, onion and alfalfa. Served with french fries.

\$380.00



Precios en pesos mexicanos. Incluyen impuestos
Prices in Mexican pesos. Tax included

Carnes

STEAKS

BARBACOA DE BORREGO

\$370.00

Servida con arroz y frijoles, acompañada con cilantro cebolla, salsa picosa y tortillas de maíz o harina.

LAMB BARBECUE

Served with rice and beans, with cilantro, onion, spicy sauce and corn or flour tortillas.



COSTILLAS DE CERDO

\$305.00

En salsa de tres chiles servidas con arroz blanco y rebanadas de aguacate y rabanos.

PORK RIBS

In three chili sauce served with white rice and slices of avocado and radishes.

CARNE ASADA A LA TAMPIQUEÑA

\$599.00

Filete de res (200 grs.) con cebolla y chile morrón salteados, acompañado de una enchilada de queso en salsa roja, guacamole, frijoles y arroz mexicano.

CARNE ASADA TAMPIQUEÑA STYLE

Beef tenderloin with sautéed onions and bell peppers, served with a cheese enchilada in red sauce, guacamole, beans and Mexican rice.



CARNE ASADA ESPECIAL

\$410.00

Nueva York a la parrilla con cebolla y chile morrón verde salteados. Acompañada de arroz mexicano, frijoles y guacamole. Servido con tortillas.

CARNE ASADA SPECIAL

Grilled New York steak with sautéed onions and green bell peppers: Served with Mexican rice, beans, guacamole and tortillas.

HAGA SU TACO

\$630.00

(Orden para dos personas) Carne asada, pechuga de pollo a la plancha, chorizo, queso fundido, arroz mexicano y frijoles. Servido con guacamole, salsa y tortillas.

MAKE YOUR OWN TACO

(For two people) Carne asada, grilled chicken breast, chorizo, melted cheese, Mexican rice and beans. Served with guacamole, salsa and tortillas.



FILETE MIGNON

\$650.00

(230 grs) Tierno corazón de filete de res de la región del Valle de Mexicali. Acompañado de papa horno y vegetales al vapor.

FILET MIGNON

Heart of Beef Fillet from the Mexicali Valley region. Served with baked potato and steamed vegetables.



RIB-EYE STEAK

\$650.00

(300 gr) Delicioso Corte Regional de 300 gramos, servido con vegetales al vapor y papa al horno.

RIB-EYE STEAK

(300 gr) Delicious Regional Cut. Choice cut served with steamed vegetables and baked potato.



PUNTAS AZTECA

\$425.00

(200 gr) Puntas de filete mezclada con chile morrón verde, cebolla, champiñones y cilantro, acompañadas de abanico de aguacate. Servidas con frijoles y arroz mexicano

AZTEC BEEF TENDERLOIN TIPS

Beef tenderloin tips mixed with green bell peppers, onions, mushrooms and cilantro, accompanied by an avocado fan, served with beans and Mexican rice.

FAJITAS DE CAMARÓN

\$380.00

acompañadas con aguacate.

SHRIMP FAJITAS

served with avocado

FAJITAS DE ARRACHERA

\$380.00

acompañadas con aguacate.

STEAK FAJITAS

served with avocado

FAJITAS DE POLLO

\$370.00

acompañadas con aguacate.

CHICKEN FAJITAS

served with avocado



Aves

POULTRY

PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA

\$370.00

(200 gr) Acompañada de vegetales y arroz blanco.

GRILLED CHICKEN BREAST

Served with vegetables and white rice.

POLLO EN MOLE

\$370.00

(200 gr) Pechuga de pollo en mole, servida con arroz mexicano y frijoles.

CHICKEN IN MOLE

Chicken breast in mole, served with Mexican rice and beans.

Pescados y Mariscos

SEA FOOD

HUARACHE DE PULPO AL AJILLO

\$315.00

Pulpo salteado con aceite de olivo montado sobre huarache hecho en casa con maíz amarillo al comal untado de frijol refrito y cubierto con toque de lechuga, zanahoria y crema agria con salsa roja o verde.

GARLIC OCTOPUS HUARACHE

Homemade with grilled yellow corn, refried beans and octopus sautéed with olive oil, topped with a touch of lettuce, carrots and sour cream with red or green sauce.

Precios en pesos mexicanos. Incluyen impuestos
Prices in Mexican pesos. Tax included

LANGOSTA ESTILO PUERTO NUEVO **\$950.00**
(490grs) Langosta entera acompañada de arroz mexicano, frijoles, y tortillas de harina.
PUERTO NUEVO STYLE LOBSTER
Whole lobster served with Mexican rice, beans and flour tortillas.

CAMARONES SCAMPI O EMPANIZADOS CON SALSA TÁRTARA **\$585.00**
(160 grs) 6 piezas de camarón acompañados de arroz y vegetales.
SCAMPI OR BREADED SHRIMP TARTAR SAUCE
6 pieces of shrimp served with rice and vegetables.

FETUCCINI CON CAMARONES **\$380.00**
Pasta fetuccini preparada con salsa cremosa con camarones (150grs). Acompañada de zanahoria y brócoli.
SHRIMP FETUCCINI
Fettuccine pasta prepared with creamy sauce and shrimp. Served with carrots and broccoli.

SALMÓN A LA PARRILLA O AL VAPOR **\$650.00**
(200 gr) acompañado de arroz y vegetales.
GRILLED OR STEAM SALMON
With rice and vegetables.



FILETE DE PESCADO DORADO A LA PARRILLA **\$480.00**
(200grs) Acompañado de arroz y vegetales al vapor.
GRILLED FISH FILLET
With a side of rice and steamed vegetables.



FILETE DE PESCADO ENCHILADO **\$305.00**
Filete empapelado preparado con adobo de combinación de chiles, cebolla, tomate, chile poblano y champiñones. Acompañado con tazón de arroz blanco o rojo.
SPICY FISH FILLET
Prepared with a combination of chili, onion, tomato, poblano chili and mushroom marinade, served with a bowl of white or red rice.

Menú Getaway

GETAWAY MENU
Disponible a partir de las 12 pm
Available daily from 12 noon

TERIYAKI DE PECHUGA DE POLLO **\$275.00**
(150 grs) trozos de pechuga de pollo a la plancha servido sobre arroz blanco, acompañado de zanahoria, brócoli y piña.
CHICKEN TERIYAKI
Grilled chicken breast strips served over white rice, served with carrots, broccoll and pineapple.

BURRITO DE RES **\$295.00**
(150 grs) preparado con puntas de filete a la plancha, morrones mixtos, cebolla y queso derretido, acompañado guacamole, arroz mexicano y frijoles.
BEEF BURRITO
Grilled steak tips sautéed with mixed bell peppers and onion, topped with melted cheese, and served with guacamole, Mexican rice and beans.

COMBINACIÓN MEXICANA **\$275.00**
Un taco, enchilada de queso, un chile relleno, arroz y frijoles.
MEXICAN COMBINATION
One taco, cheese enchilada, one chile relleno, rice and beans.



FILETE PESCADO A LA VERACRUZ O EN CREMA DE CILANTRO **\$305.00**
(150 grs) Acompañado de arroz blanco y vegetales.
VERACRUZ STYLE FISH OR FISH WITH CILANTRO CREAMY SAUCE
Server with steamed rice and vegetables.

DOS CHILES RELLENOS DE QUESO **\$275.00**
Bañados en salsa mexicana de tomate y gratinados con queso mozzarella; servidos con arroz, frijoles y guacamole.
CHEESE CHILES RELLENOS
Stuffed with cheese and bathed with Mexican tomato sauce; served with rice, beans and guacamole.

TRES ENCHILADAS DE POLLO CON SALSA VERDE O ROJA **\$275.00**
Gratinadas con queso mozzarella, cubiertas de lechuga, y crema ácida. Acompañadas de arroz y frijoles.
3 CHICKEN ENCHILADAS WITH GREEN OR RED SAUCE
Au gratin with mozzarella cheese, covered with lettuce and sour cream, served with a side of rice and beans.

FLAUTAS DE POLLO O RES **\$275.00**
(Orden de 3) Servidas con lechuga, crema agria, y salsa ranchera. Acompañadas de arroz, frijoles y guacamole.
THREE FRIED ROLLED TORTILLAS
Stuffed with chicken or beef. Served with lettuce, sour cream and ranchera sauce. Served with rice, beans and guacamole.

ENSALADA DE ATÚN

Montada sobre tierna lechuga romana y acompañada de rebanadas de aguacate.

TUNA SALAD

Delicately place on a bed of romain lettuce accompained by avocado slices.

\$230.00

SÁNDWICH TRIPLE DE ATÚN

Preparado en pan integral o blanco. Servido con brócoli al vapor y aguacate fresco.

TRIPLE DECKER TUNA SANDWICH

Prepared on whole wheat or white bread. Served with steamed broccoli and fresh avocado.

\$245.00

Vegetarianos

VEGETARIANS

VEGETALES AL VAPOR

Deliciosa combinación de espinacas, brócoli, zanahorias, tomate, y cebolla.

STEAMED VEGETABLES

Delicious combination of spinach, broccoli, carrots, tomato and onion.

*Con Queso / With Cheese

*Con Salmón / With Salmon

*Con Pechuga de Pollo / With chicken breast

\$185.00

\$205.00

\$650.00

\$370.00

ENSALADA GRANDE DE FRUTAS DE LA TEMPORADA

LARGE SEASONAL FRUIT SALAD

\$200.00

Menú de Niños

KIDS MENU

HAMBURGUESA CON QUESO

CHEESEBURGER

\$190.00

SÁNDWICH DE JAMÓN O POLLO

(20 grs de jamón)

CHICKEN OR HAM OR SANDWICH

\$130.00

NUGGETS DE POLLO

(5 Piezas) con papas fritas.

5 CHICKEN NUGGETS

Served with frech fries.

\$190.00

BURRITO DE MACHACA ACOMPAÑADO CON FRIJOLES REFritos (20 grs)

DRIED BEEF (MACHACA) BURRITO WITH REFRIED BEANS

\$130.00

ESPAGUETI CON SALSA DE TOMATE

SPAGUETTI WITH TOMATO SAUCE

\$130.00

QUESADILLA ACOMPAÑADA CON FRIJOLES REFritos

1 Pieza

1 QUESADILLA WITH REFRIED BEANS

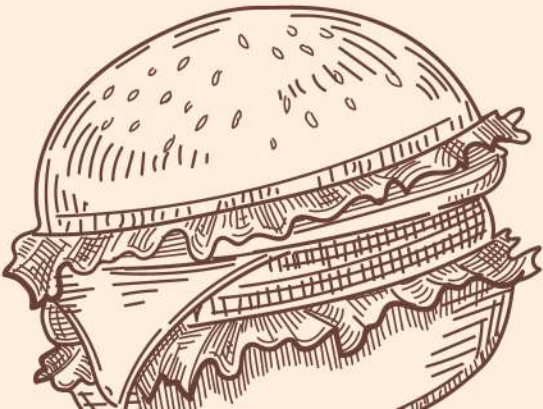
\$110.00

TACO DORADO DE CARNE DESHEBRADA

LECHUGA Y CREMA AGRIA ACOMPAÑADA CON FRIJOLES REFritos

CRISPY TACO WITH SHREDDED BEEF LETTUCE AND SOUR CREAM WITH REFRIED BEANS

\$110.00



Postres

DESSERTS

BANANA SPLIT

\$225.00

STRUDEL DE MANZANA

APPLE STRUDEL

\$190.00

HELADO

ICE CREAM

\$110.00

PASTEL DE CHOCOLATE

CHOCOLATE CAKE

\$155.00

FLAN DE LA CASA

CARAMEL CUSTARD

\$115.00

PASTEL DE QUESO

CHEESECAKE

\$155.00



EXTRAS

Chile relleno (1)

Stuffed chili pepper

\$110.00

Papa al horno

Baked potato.

\$99.00

1/2 Aguacate

1/2 Avocado

\$55.00

(3) Orden de tortilla

(3) Order of tortillas

\$50.00

Frijoles refritos (100 grs.)

Refried beans

\$40.00

Arroz Rojo (100 grs.)

Red rice

\$40.00

Cualquier modificación del menú tiene costo extra.

Any menu modification has an additional cost.

Precios en pesos mexicanos. Incluyen impuestos

Prices in Mexican pesos. Tax included



Bebidas

DRINKS

Bebidas / Drinks

	Pesos
Botella de agua	\$70⁰⁰
<i>Water bottle (16 oz.) (500 ml.)</i>	
Sodas	\$70⁰⁰
<i>Coca Cola, Sprite, Orange, Diet Coke.</i>	
Limonada, Naranjada	\$70⁰⁰
Botella de agua mineral	\$70⁰⁰
<i>Mineral water bottle.</i>	
Licor de barra nacional	\$150⁰⁰
<i>Mixed drinks with domestic liquor.</i>	
Cerveza / Beer	\$90⁰⁰
<i>XX, Corona, Tecate, Tecate Light, Pacifico, Indio.</i>	
Cerveza calidad de importación / Imported beer	\$100⁰⁰
<i>BudLight, Negra Modelo, Bohemia, Modelo Especial.</i>	
Margarita regular de limón	\$150⁰⁰
<i>Regular lemon margarita</i>	
Margarita de sabores / Margarita flavors	\$170⁰⁰
<i>Fresa, durazno, mango o tamarindo</i>	
<i>Strawberry, peach, mango or tamarindo</i>	
Piña colada	\$170⁰⁰
Piña colada especial con amareto	\$220⁰⁰
<i>Special Piña Colada with amaretto</i>	
Banana berry punch	\$170⁰⁰
Sex on the beach	\$150⁰⁰
Long Island Ice Tea	\$170⁰⁰
Rosarito Especial	\$170⁰⁰
<i>Papaya, rum & damiana liqueur</i>	
Bloody Mary	\$150⁰⁰
Tequila Sunrise	\$150⁰⁰
Clamato con Vodka Karat	\$150⁰⁰
<i>Clamato with Vodka Karat</i>	
Gran Malo tamarindo (Shot)	\$100⁰⁰
Gran Malo tamarindo (Mixteado)	\$150⁰⁰
Brandy Don Pedro	\$150⁰⁰
Buchanan's 12	\$220⁰⁰
Chivas Regal	\$220⁰⁰
Vodka Absolut	\$170⁰⁰
Vodka Grey Goose	\$230⁰⁰

Cantaritos Estilo Jalisco

Jalisco Style

	Pesos
Cantarito (1500 ml.)	\$600⁰⁰
<i>Con 5 shots de Tequila / with 5 tequila shots</i>	
Cantarito (1000 ml.)	\$395⁰⁰
<i>Con 3 shots de Tequila / with 3 tequila shots</i>	
Cantarito (500 ml.)	\$295⁰⁰
<i>Con 2 shots de Tequila / with 2 tequila shots</i>	
Cantarito (355 ml.)	\$195⁰⁰
<i>Con 1 shots de Tequila / with 1 tequila shots</i>	

Precios en pesos mexicanos. Incluyen impuestos
Prices in Mexican pesos. Tax included

Tequila Shot (1.5 oz)

	Pesos
Corralejo Reposado	\$170⁰⁰
Cazadores Reposado	\$170⁰⁰
Don Julio Blanco	\$220⁰⁰
Cuervo Añejo 1800	\$235⁰⁰
Don Julio Reposado	\$225⁰⁰
Herradura Reposado	\$225⁰⁰
Don Julio 70	\$270⁰⁰
Patrón Blanco	\$240⁰⁰
Patrón Reposado	\$250⁰⁰

Mezcal Shot (1.5 oz)

	Pesos
Gusano Rojo	\$165⁰⁰
Bruxo espadin joven	\$195⁰⁰
400 conejos	\$195⁰⁰
Don Armando Reposado	\$220⁰⁰
Ojo de tigre Reposado	\$230⁰⁰
Montelobos espadin joven	\$235⁰⁰

Margaritas Jumbo (2 shots)

	Pesos
Fresa / Strawberry	\$295⁰⁰
Durazno / Peach	\$295⁰⁰
Tamarindo	\$295⁰⁰
Sandía / Watermelon	\$295⁰⁰
Mango	\$295⁰⁰
Pepino / Cucumber	\$295⁰⁰
Frutos Rojos / Berries	\$320⁰⁰

Margarita Cadillac

Tequila & Grand Marnier	Pesos
Con / with Cuervo Especial	\$220⁰⁰
Con / with Cazadores, Corralejo, Hornitos	\$245⁰⁰
Con / with Don Julio Blanco o Reposado, Cuervo 1800 Añejo, o Herradura Reposado	\$290⁰⁰
Con / with Don Julio 70, Patrón Reposado ó Blanco, 3 Generaciones	\$320⁰⁰

*Todos los cocteles incluyen 1.5 onzas de alcohol.
*Mixed drinks contain 1.5 fl. oz. of alcohol.



LISTA DE VINOS • WINE LIST

VINO TINTO POR BOTELLA RED WINE BY BOTTLE

BARON BANCHE	MXN
MEZCLA DE TINTOS	\$820.00
F. RUBIO	
MEZCLA ITALIANA	\$1,800.00
HERENCIA	\$1,550.00
EMEVE	
ARMONIA DE TINTOS	\$920.00
CORONA DEL VALLE	
MEZCLA DE TINTOS	\$700.00
CABERNET SAUVIGNON	\$1,050.00
VINO ABRAZO (NEBBIOLO CON TEMPRANILLO)	\$1,990.00
FINCA TRE	
NOBLE TERRA NEBBIOLO	\$1,320.00
TRES DE TRES MEZCLA	\$890.00
LA CETTO	
CABERNET SAUVIGNON	\$500.00
PETITE SIRAH	\$500.00
CONCORDIA DON LUIS	\$900.00
NEBBIOLO RESERVA PRIV.	\$800.00
MERLOT DON LUIS.	\$700.00
CABERNET S. RESV. PRIV.	\$1,020.00
SANTO TOMAS	
TEMPRANILLO	\$980.00
TEMPRANILLO CABERNET	\$870.00
CABERNET SAUVIGNON	\$990.00
MERLOT	\$1,020.00
TINTA MEXICO	\$980.00
DUETTO TEMPRANILLO / CABERNET	\$3,300.00
XECUE	
CABERNET SAUVIGNON (90% CABERNET S, 10% NEBBIOLO)	\$1,150.00
MALBEC	\$1,150.00
RESERVA	\$1,800.00
KUMEEY	\$750.00
MONTE XANIC	
CABERNET SAUVIGNON	\$1,800.00
RELIEVE	
MERLOT	\$1,150.00
MARILENA	
MALAGUEÑA	\$920.00
MAXIXE	\$920.00
MADERA 5	
CABERNET SANGIOVESE	\$1,200.00
TEMPRANILLO CABERNET	\$1,050.00
MAGONI	
CABERNET SANGIOVESE	\$650.00
MERLOT / MALBEC	\$800.00
BOTELLAS BOTTLES (375 ML.)	
CABERNET SAUVIGNON LA CETTO	\$240.00
SANGRE DE TORO TORRES	\$375.00
MAGONI ORIGEN 43	\$475.00
TEMPRANILLO SANTO TOMAS	\$500.00
TERRA DON LUIS	\$550.00
TINTOS POR COPEO REDS BY THE GLASS	
CABERNET SAUVIGNON LA CETTO (187 ML)	\$140.00
PETITE SIRAH BOT. LA CETTO (187 ML)	\$140.00

VINO BLANCO POR BOTELLA WHITE WINE BY BOTTLE

BARON BANCHE	MXN
DOUBLE BLANC	\$800.00
F. RUBIO	
HERENCIA	\$1,160.00
EMEVE	
ISABELLA	\$900.00
CORONA DEL VALLE	
ROSADO	\$990.00
FINCA TRE	
ROSSATO	\$910.00
LA CETTO	
CHARDONNAY	\$500.00
BLAN DE ZINFANDEL	\$500.00
BLANC DE BLANC	\$500.00
DON LUIS VIOGNIER	\$550.00
CHARDONNAY RESERVA PRIV.	\$590.00
SANTO TOMAS	
CHARDONAY	\$720.00
ROGANTO	
CHARDONNAY	\$620.00
SAUVIGNON BLANC	\$620.00
XECUE	
KOTIP (80% CHENIN BLANC, 20% CHARDONNAY)	\$650.00
KONNAY (50% CHENIN BLANC, 50% MOSCATEL)	\$800.00
MONTE XANIC	
CHARDONNAY	\$1,540.00
VINO ESPUMOSO SPARKLING WINE	
CHAMBRULET BRUT	\$500.00
CHAMPAGNE	
MOET CHANDON	\$3,800.00
DOM PERIGNON	\$8,500.00
BOTELLAS BOTTLES (375 ML.)	
FUME DE BLANC LA CETTO	\$240.00
CHENIN BLANC SANTO TOMAS	\$415.00
CHENIN BLANC MONTE XANIC	\$610.00
BLANCOS POR COPEO WHITE BY THE GLASS	
BOTELLA (187 ML)	
BLANC DE BLANCS LA CETTO	\$140.00
BLANC DE ZINFANDEL LA CETTO	\$140.00
CHARDONNAY (COPA 5 OZ)	\$140.00