

## Desayunos

Cereal	\$ 50
Hot Cakes	\$ 70
Hot Cakes con jamón o tocino	\$ 80
Waffles (2 piezas)	\$ 90
Molletes (2 piezas)	\$ 70
Pan dulce (pieza)	\$ 15
Pan tostado (3 piezas)	\$ 30
Plato de frutas (papaya, melón y sandía)	\$ 70
Plato de frutas con granola y miel	\$ 80
Plato de frutas especial	\$ 80

### Desayuno Americano

(Jugo de naranja o fruta, huevos a la mexicana o albañil o fritos con jamón o divorciados o revueltos con jamón o tocino y café o té) \$ 120

### Desayuno Continental

(Jugo de naranja o fruta, pan tostado con mantequilla y mermelada, café o té) \$ 70

## Huevos y Omelettes

<b>Huevos tirados</b> (revueltos con frijoles refritos)	\$ 80
<b>Huevos albañil</b> (revueltos con salsa verde o roja o guajillo y frijoles refritos)	\$ 80
<b>Huevos a la mexicana</b> (revueltos con jitomate, cebolla, chile verde y frijoles refritos)	\$ 80
<b>Huevos revueltos con jamón o tocino</b> (con frijoles refritos)	\$ 80
<b>Huevos fritos</b> (con frijoles refritos)	\$ 100
<b>Huevos rancheros</b> (fritos sobre tortilla, bañados con salsa mexicana y frijoles refritos)	\$ 100
<b>Huevos fritos con jamón</b> (con frijoles refritos)	\$ 100
<b>Huevos divorciados</b> (fritos bañados con salsa roja y verde y frijoles refritos)	\$ 100
<b>Huevos con chorizo</b> (revueltos con chorizo y frijoles refritos)	\$ 100
<b>Huevos motuleños</b> (fritos sobre tortilla, bañados en salsa mexicana, chícharos, trozos de jamón, queso y plátano macho)	\$ 110
<b>Huevos aporreados</b> (revueltos con cecina, salsa verde o roja y frijoles refritos)	\$ 110
<b>Omelette a la española</b> (con chorizo, papa, cebolla y frijoles refritos)	\$ 110
<b>Omelette combinado</b> (con dos ingredientes a elegir entre jamón, queso, espinacas, champiñones o chorizo y de frijoles refritos)	\$ 110
<b>Omelette de claras combinado</b> (con dos ingredientes a elegir entre jamón, queso, espinacas, champiñones o chorizo y frijoles refritos)	\$ 110
<b>Claras de huevo con jocoque y zathar con pan árabe</b>	\$ 110

## Bebidas

<b>Jugos</b>		<b>Embotellado</b>	
Jugo de naranja, papaya, piña o toronja	\$ 40	Agua embotellada	\$ 24
Jugo verde	\$ 40	Refresco	\$ 30
Jugos combinados	\$ 40	Gatorade	\$ 40
Jugo de arándano	\$ 50	Fuze Tea	\$ 40
<b>Café o Té</b>		<b>Sin alcohol</b>	
Café americano	\$ 30	Limonada	\$ 40
Café americano gourmet	\$ 40	Naranjada	\$ 40
Café express gourmet	\$ 40	Clamato natural	\$ 60
Café capuchino gourmet	\$ 50	Sangría natural	\$ 60
Café Nespresso	\$ 40	<b>Cerveza</b>	
Té	\$ 30	Cerveza Corona,	
<b>Con leche</b>		Corona light o Victoria	\$ 40
Leche	\$ 40	Cerveza Victoria / Corona lata	\$ 50
Chocolate caliente o frío	\$ 50	Cerveza Bohemia	
Licuada de papaya con naranja o plátano	\$ 50	o Negra Modelo	\$ 60
Malteada de fresa, vainilla o chocolate	\$ 60	Michelada o Cubana	\$ 60
		Michelada/Cubana con	
		Bohemia o Negra Modelo	\$ 70
		Cerveza Stella	\$ 60

## Comidas

### Entradas y sopas

Orden de guacamole	\$ 50	Consomé con arroz y pollo	\$ 60
Molcajete (salsa verde, queso fresco y aguacate)	\$ 80	Crema de champiñones	\$ 60
Queso fundido (orden)	\$ 80	Fideo seco	\$ 60
Aguacate relleno de atún	\$ 80	Sopa del día	\$ 60
Aguacate relleno de camarones	\$ 100	Sopa de cebolla gratinada	\$ 60
		Sopa de tortilla	\$ 90
		Sopa de frijol	\$ 90
		Caldo tlalpeño	\$ 100

### Ensaladas

Ensalada mixta	\$ 80	Ensalada de atún	\$ 95
Ensalada capresse	\$ 90	Ensalada de pollo	\$ 95
		Ensalada del chef	\$ 100

### Emparedados

Hot dog con papas a la francesa (2 piezas)	\$ 60
Sándwich de jamón con queso	\$ 60
Pepitos de filete de res	\$ 130
Hamburguesa de res con papas a la francesa	\$ 120
Club sándwich	\$ 130

### Tortas

Torta de jamón con queso	\$ 80
Torta de huevo con chorizo	\$ 80
Torta de pollo	\$ 80
Torta de milanesa	\$ 100

### Aves

Tostadas de pollo (3 piezas)	\$ 70
Tacos de pollo	\$ 100
Pechuga a la parrilla	\$ 130
Pollo con mole	\$ 160

### Carnes

Puntas de filete a la mexicana	\$ 160
Milanesa de ternera	\$ 190
Carne asada tampiqueña club	\$ 200
Carne asada con papas a la francesa y verduras	\$ 200
Cecina de Yecapixtla	\$ 200

### Pescados y Mariscos

Ceviche	\$ 150
Coctel de camarones	\$ 170
Coctel campechano	\$ 180
Filete de pescado (al mojo de ajo, a la plancha o empanizado)	\$ 210
Huachinango (a la plancha, al mojo de ajo o empapelado)	\$ 210
Camarones (a la diablo, empanizados o a la plancha)	\$ 220

### Postres

Ate con queso	\$ 50
Ate con queso flameado	\$ 90
Galletas de avena (4 piezas)	\$ 50
Chongos zamoranos	\$ 50
Duraznos en almíbar	\$ 50
Helados	\$ 50
Pasteles (tres leches o chocolate)	\$ 50
Rollo helado	\$ 50
Tecoletas (fresa, vainilla o chocolate)	\$ 30
Flan Napolitano	\$ 50

## Especialidades

Calabacitas a la mexicana, con frijoles refritos	\$ 70
Chilaquiles verdes o rojos con pollo o huevos fritos	\$ 110
Enchiladas campesinas	\$ 120
Enchiladas de mole	\$ 130
Enchiladas verdes	\$ 100
Enchiladas verdes gratinadas	\$ 130
Tortilla española	\$ 110
<b>Uñas de gato</b> (totopos crujientes en salsa de chile guajillo y epazote con queso y cebolla)	\$ 80
<b>Huevos Sincronizados</b> (fritos sobre sincronizada y bañados con mole)	\$ 90
<b>Huevos Club</b> (fritos con crema, gratinados)	\$ 110
<b>Huevos Cazuela</b> (fritos en cazuela acompañados con pan árabe y queso panela)	\$ 110
<b>Huevos Cazuela Especial</b> (fritos en cazuela con carne de res acompañados de pan árabe y queso shanklish)	\$ 120
<b>Torta toluqueña</b> (milanesa, chorizo, queso Oaxaca, frijoles, jitomate y aguacate)	\$ 100
Tacos de cecina (3 piezas)	\$ 170
Tacos de cecina con chorizo (3 piezas)	\$ 180
Tostadas de jabalí al pibil (3 piezas)	\$ 100
Tostadas de pata (3 piezas)	\$ 100
Torta de jabalí al pibil	\$ 140
Jabalí al pibil	\$ 160
<b>Comida Libanesa</b>	
Orden de garbanza	\$ 40
Jocoque seco	\$ 60
Hojas de parra (8 piezas)	\$ 120
<b>Baleada Paisa</b> (Pan árabe con queso gouda, jamón, cebolla, jitomate y orégano, acompañado de guacamole)	\$ 90
<b>Lechón al estilo Segoviano</b>	\$ 270

## Bar

<b>Ron</b>	<b>Copa</b>	<b>Vodka</b>	<b>Copa</b>
Bacardí Blanco	\$ 70	Smirnoff	\$ 70
Bacardí Añejo	\$ 80	Wyborowa	\$ 80
Havana Club	\$ 80	Absolut Azul	\$ 90
Bacardí Solera	\$ 80	Stolichnaya	\$ 90
Appleton Blanco	\$ 70	Grey Goose	\$ 130
Appleton Oro	\$ 80	<b>Ginebra</b>	<b>Copa</b>
Matusalem Platino	\$ 80	Beefeater	\$ 100
Matusalem Clásico	\$ 80	Bombay Sapphire	\$ 100
Matusalem Gran Reserva	\$ 90	<b>Digestivos</b>	<b>Copa</b>
<b>Whisky</b>	<b>Copa</b>	Anís Chinchón dulce	\$ 70
Jack Daniel's	\$ 95	Anís Chinchón seco	\$ 70
J & B	\$ 90	Anís Las Cadenas dulce	\$ 70
Johnnie Walker		Anís Campechano	\$ 70
Etiqueta Roja	\$ 90	Licor 43	\$ 90
Johnnie Walker		Sambuca Negro	\$ 70
Etiqueta Negra	\$ 110	Carajillo	\$ 120
Johnnie Walker		<b>Mezcal</b>	
Double Black	\$ 130	Amores blanco	\$ 130
Glenfiddich 12 años	\$ 170	Amores reposado	\$ 150
Glenfiddich 18 años	\$ 325	<b>Coctelería</b>	<b>Copa</b>
Chivas Regal 12	\$ 110	Piñada	\$ 60
Chivas Regal 18	\$ 295	Bull Natural	\$ 80
Buchanan's	\$ 110	Bull	\$ 100
<b>Tequila</b>	<b>Copa</b>	Piña Colada	\$ 80
Sauza Conmemorativo	\$ 80	Desarmador	\$ 70
Cazadores Reposado	\$ 80	Bull Shot	\$ 70
Herradura Blanco	\$ 80	Bloody Mary	\$ 70
Herradura Ultra añejo	\$ 140	Clamato con Vodka	\$ 70
Herradura Reposado	\$ 100	Margarita	\$ 80
Maestro Tequilero		Sangría Preparada	\$ 90
Reposado	\$ 100	Mint Julep	
Cuervo 1800	\$ 100	Veracruzano	\$ 90
Cuervo Tradicional	\$ 90	Tom Collins	\$ 90
Cuervo Tradicional		<b>Vinos Tintos</b>	<b>Botella</b>
Plata	\$ 100	Casa Madero	
Don Julio Reposado	\$ 100	3V Crianza	\$ 800
Don Julio Blanco	\$ 90	Casa Madero Shyraz	\$ 800
Don Julio 70	\$ 140	Matarromera Crianza	\$ 1500
<b>Coñac</b>	<b>Copa</b>	Mariatinto	\$ 1300
Hennessy VSOP	\$ 120	Pesquera Crianza	\$ 1400
Martell Medaillon	\$ 120	Pesquera Reserva	\$ 1700
Martell VSOP	\$ 120	<b>Cigarros</b>	\$ 70
<b>Brandy</b>	<b>Copa</b>	<b>Puros</b>	
Fundador	\$ 80	Robusto Mito	\$ 90
Terry Centenario	\$ 80	Imperial Mito	\$ 100
Torres 10	\$ 80		
Carlos I	\$ 100		