

MENÚ LINAJE

PARA COMENZAR

GUACAMOLE CON CHAPULINES Y TOTOPOS \$185

PREPARADO POR LA CHEF ELENA Y SERVIDO CON CHAPULINES ENTEROS, PARA PALADARES ATREVIDOS.

CEVICHE DE PESCADO CURADO EN HOJA SANTA Y SALSA DE CHILE MANZANO \$195

PLATO DEL CHEF ADRIÁN. CEVICHE FRESCO CON SABOR CÍTRICO Y PICANTE, HECHO POR ELENA.

CARNE DE RES APACHE CON SALSA DE CHILE MORITA \$235

CLÁSICA CARNE CRUDA DE CANTINA HECHA CON FILETE DE RES, SABOR PICANTE Y ÁCIDO. LA BOTANA PERFECTA DE TONO.

CASTACÁN DE CERDO, FRIJOLES VARIOS Y JITOMATES \$215

PLATO APRENDIDO EN LOS VIAJES DEL CHEF ALDO, CON SABORES PICANTES, CÍTRICOS Y FRESCOS, ACOMPAÑADO DE TORTILLAS RECIEN HECHAS.

CROQUETAS DE PLÁTANO MACHO Y SALSA DE FRIJOL PICANTE \$165

AL ESTILO DEL JEFE: PLÁTANO MACHO COCIDO RELLENO DE QUESO.

SOPA DE TORTILLA CON CREMA ÁCIDA Y QUESO CHIAPANECO \$125

HECHA POR EL CHEF JAIR, CON UN TOQUE DE QUESO DE CHIAPAS Y SABOR A RANCHO.

SOPA TARASCA DE FRIJOL NEGRO Y QUESO CHIAPANECO \$125

RECETA PASADA DE MAESTRO A ALUMNO, CON SABOR A CHILE CHIPOTLE Y ESENCIA DE BARRIO. LA RECOMENDACIÓN DE JORGE.

DEL MAÍZ

TAMAL DE MAÍZ AZUL RELLENO DE CHICHARRÓN PRENSADO \$125

DEL ANTOJO DEL CHEF JAIR A TU MESA. SERVIDO CON SALSA VERDE CRUDA Y SALSA VERDE EMULSIONADA.

SOPE DE CHORIZO CON PURÉ DE PAPA CREMOSO Y CEBOLLA ENCURTIDA \$165

PLATO FAVORITO DEL CHEF ADRIÁN. CHORIZO GUISADO EN SALSA TATEMADA.

TETELA RELLENA DE PURÉ DE PLÁTANO EN MOLE PRIETO Y HOJAS FRESCAS \$155

MOLE DE HISTORIA HECHO POR EL CHEF CHUY DESDE EL COMAL, DECORADO CON CHAPULINES.

TACO DE BARBACOA CON HOJA DE AGUACATE Y FRIJOLES ADOBADOS \$145

TACO DE LA INFANCIA PARA LA FAMILIA VIDANA. SABOR DE VERACRUZ DIRECTO A GUADALAJARA. TACO GRANDE, CARNOSO, AROMÁTICO Y PICANTE.

TACO DE TRIPA EN DOS TEXTURAS CON SALSA DE CHILES TEREADOS \$65

TACO ESPECIAL CON TRIPA MUY PLANCHADA Y SAUSA DE CHILES TEREADOS. EL FAVORITO DE OMAR.

FUERTES

CARNE EN SU JUGO CON FRIJOLES NEGROS \$195

NO ES LA DE KARNES GARIBALDI, ESTA TIENE UN SABOR ÚNICO. LA COMIDA FAVORITA DE MAURICIO DESDE NIÑO, SE SIRVE CON TOTOPOS.

LENGUA O FILETE DE RES EN MOLE ENCACAHUATADO \$285

EL MOLE ENCACAHUATADO DEL CHEF CHUY, CON ESENCIA DE RANCHO.

ARROZ CALDOSO DE CAMARÓN CON ADOBO DE CHILES Y ENSALADA DE TOMATES \$285

COMO LE GUSTA A NUESTRO MESERO "EL 12" UN BUEN ARROZ CALDOSO CON CHILES.

MEXTLAPIQUE DE PESCADO ADOBADO CON ARROZ A LA MANTEQUILLA \$245

PESCADO COCINADO EN HOJA DE MAÍZ, NUESTRA RAÍZ, CON SABORES DEL CENTRO DEL PAÍS. PLATO RECOMENDADO POR "EL 12".

FILETE CHEMITA CON JUGO DE RES Y PURÉ DE PAPA CON QUESO AHUMADO \$295

EL ANTOJO FAVORITO DEL CHEF ALDO. SALSA DE CONSOME DE BARBACOA, PAPAS FRITAS Y CHILE TEREADO.

PANZA DE CERDO FRITA CON CHILMOLE ROJO Y VERDOLAGAS COCIDAS \$195

CON UN MOLE DE MAÍZ Y CHILES ROJOS, PARA RECORDAR AL RANCHO. MARISOL RECOMIENDA ESTE PLATO CLÁSICO.

ENMOLADAS DE POLLO CON MOLE XIQUENO \$195

RECETA TRADICIONAL DE VERACRUZ APRENDIDA POR EL CHEF JAIR. MOLE AROMÁTICO Y CHOCOLATOSO, CON TORTILLAS HECHAS A MANO.

POSTRES

TAMAL DE CHOCOLATE OSCURO CON HELADO DE HIERBAS \$135

NO HAY OTRO TAMAL IGUAL AL NUESTRO. EL FAVORITO DE TODOS AQUÍ. TAMAL CALIENTE CON HELADO ELABORADO CON LA MASA NIXTAMALIZADA DEL CHEF.

PAN DE ELOTE CON CREMA DE CHILE POBLANO Y HELADO DE CREMA \$135

ESTE PLATO HA PASADO DE GENERACIÓN EN GENERACIÓN. EL CHEF ALDO PREPARA UN HELADO DE CREMA DE RANCHO.

FLAN INDIVIDUAL \$65

NADA QUE DECIR, ES UN FLAN PARA UNO SOLO.

MENÚ LINAJE

TEQUILAS

	2OZ	BTLL
RESERVA DE LOS GONZÁLEZ BLANCO 750ML	\$155	\$1,600
CASCAHUIN BLANCO 750ML	\$150	\$1,800
CASCAHUIN AÑEJO 750ML	\$230	\$2,800
8 BLANCO 750ML	\$160	\$1,950
ORENDAIN BLANCO 750ML	\$100	\$1,200
TEQUILEÑO BLANCO 750ML	\$100	\$1,200
TEQUILEÑO REPOSADO 750ML	\$100	\$1,200
TEQUILEÑO PLATINUM 750ML	\$170	\$2,100
TEQUILEÑO GRAN RESERVA REPOSADO 750ML	\$180	\$2,150
DON JULIO REPOSADO 700ML	\$270	\$3,000
DON JULIO 70 CRISTALINO AÑEJO 750ML	\$270	\$3,000
ARETTE REPOSADO 700ML	\$270	\$2,400

GINEBRA

	2OZ	BTLL
PIEDRA DE FUEGO 750ML	\$120	\$1,650
ARMÓNICO 750ML	\$150	\$1,800
DIEGA AMARILLO 950ML	\$120	\$1,800
DIEGA ROSA 950 ML	\$120	\$1,800
DIEGA VERDE 950 ML	\$120	\$1,800

RON

	2OZ	BTLL
BACARDÍ BLANCO 980 ML	\$99	\$1,500
FLOR DE CAÑA 7 750ML	\$125	\$1,500
BOTRAN 7 750ML	\$150	\$1,800
CUBAY AÑEJO 700ML	\$140	\$1,550

MEZCAL

	2OZ	BTLL
UNIÓN UNO 700 ML	\$135	\$1,600
EL DESAHOGO ESPADÍN 750ML	\$130	\$1,500
EL DESAHOGO TEPEZTATE 750ML	\$180	\$2,150
EL DESAHOGO JABALÍ 750ML	\$180	\$2,150
EL DESAHOGO COYOTE 750ML	\$180	\$2,150
400 CONEJOS JOVEN 750ML	\$180	\$2,150

RAICILLA

	2OZ	BTLL
TABERNA EL RANCHITO 750ML	\$150	\$1,800
FINCA 18 PENCUDO DE LA COSTA 750ML	\$180	\$2,150

VODKA

	2OZ	BTLL
SMIRNOFF 750 ML	\$99	\$1,200
GREY GOOSE 750 ML	\$210	\$2,500
ABSOLUT 750 ML	\$150	\$1,800

LICORES

	2OZ	BTLL
FERNET 750ML	\$205	\$2,480
BAILEYS 700ML	\$120	\$1,350
JÄGERMEISTER 700ML	\$120	\$1,350
CAMPARI 750ML	\$125	\$1,350
LICOR 43 700ML	\$135	\$1,490
ANÍS DEL MONO 1000ML	\$110	\$1,200

MENÚ LINAJE

REFRESCOS

COCA COLA 355ML	\$45
COCA COLA ZERO 355ML	\$45
SPRITE 355ML	\$45
FRESCA 355ML	\$45
SIDRAL MUNDET 355ML	\$45
FANTA 355ML	\$45
REFRESCO DELISON DE MANZANA 355ML	\$45
CIEL MINERALIZADA 355ML	\$45
AGUA TOPO CHICO 192ML	\$25
AGUA NATURAL CIEL 355ML	\$25
AGUA NATURAL CIEL 600ML	\$40
CASA DEL AGUA GASIFICADA 355ML	\$40
CASA DEL AGUA GASIFICADA 600ML	\$95
CASA DEL AGUA NATURAL 600ML	\$120
CASA DEL AGUA NATURAL 355ML	\$60

AGUA MINERAL CASA DEL LOURDES 355ML	\$40
ORITA HIERBABUENA LIMÓN 355ML	\$92
ORITA CHILE TAMARINDO 355ML	\$92
UMANI KOMBUCHA DE HOJA SANTA	\$92
UMANI KOMBUCHA DE HOJA DE HIGO	\$92
UMANI KOMBUCHA DE NARANJA Y CURCUMA	\$92
SODA VELVET MARACUYÁ 355ML	\$92
SODA VELVET POMOLO 355ML	\$92
SODA VELVET TANGERINE 355ML	\$92
SODA VELVET FRAMBUESA 355ML	\$92
CAFE AMERICANO 300ML	\$45

CERVEZA NACIONAL

VICTORIA 355ML	\$45
PACÍFICO 355ML	\$45
CORONA CLARA 355ML	\$45
MODELO ESPECIAL 355ML	\$45
MODELO NEGRA 355ML	\$45
MICHELOB ULTRA 355 ML	\$45
CUBETA NACIONAL (6 PZAS 355 ML)	\$220

WHISKEY

	20Z	BTLL
JOHNNIE WALKER RED LABEL 700 ML	\$130	\$1.500
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 700ML	\$210	\$2.500
JACK DANIELS 700ML	\$150	\$1.800

CERVEZA ARTESANAL

PAGAN LAGER 355ML	\$95
PAGAN PALE ALE 355ML	\$95
DOBLERRE PALE ALE 355ML	\$95

BOTANAS

CACAHUATES AL AJILLO 125GR	\$80
CHAPULINES AL AJILLO 25GR	\$100
PAPATINAS HABANERO 100GR	\$50
PAPATINAS NATURALES 100GR	\$50

MENÚ LINAJE

CÓCTELES

CARAJILLO

LICOR 43 (45 ML) Y CAFÉ ESPRESSO

\$165

BATANGA

TEQUILA TEQUILEÑO BLANCO 60ML, JUGO DE LIMÓN VERDE, SAL Y COCA COLA

\$120

MIMOSA

VINO ESPUMOSO 80ML Y JUGO DE NARANJA

\$120

GIN TONIC

GINEBRA DIEGA 60ML Y AGUA TÓNICA

\$150

SPINELLE (EN COLABORACIÓN CON TEQUILA FINCA 18)

TEQUILA ROSADO FINCA 18 45ML, VERMUT BLANCO, CORDIAL DE VINO Y ARANDANO, JUGO LIMÓN AMARILLO

\$180

GALLO GIRO

TEQUILEÑO BLANCO 30ML, TEQUILEÑO REPOSADO 60ML, JUGO NARANJA, CLAMATO, SALSA NEGRAS

\$160

MEZCALITA DE MARACUYÁ (EN COLABORACIÓN CON MEZCAL EL DESAHOGO)

MEZCAL EL DESAHOGO ESPADIN 60ML, JARABE DE MARACUYA, LIMÓN VERDE, MIEL DE AGAVE

\$160

SOL DE RAICILLA

RAICILLA TABERNA EL RANCHITO 45ML, JUGO DE PIÑA, JARABE DE EPAZOTE, AGUA MINERAL, SAL DE GUSANO

\$150

