

De 9:00 a 12:00 hrs

# DESAYUNOS

## LIGERO

**Ensalada de frutas** \$ 72

Fruta de temporada acompañada de granola y yogurt natural.

**Canasto de Pan** \$ 45

Tres piezas surtidas de pan artesanal

**Hotcakes** \$ 89

Tres piezas bañados de azúcar glass, acompañados de fruta de temporada y un toque de jarabe de maple.

## HUEVOS

**Huevos Estilo San Miguel** \$ 106

Huevos revueltos, bañados en salsa de la casa, cononados con poro y tortilla frita.

**Huevos al Gusto** \$ 106

A la mexicana, con jamón, fritos, rancheros o divorciados.

**Aporreadillo** \$ 120

Huevos revueltos con cecina, bañados en salsa de jitmate ligeramente picante.

**Omelette** \$ 99

Rellenos de queso con: jamón, champiñones o chorizo.

## RANCHO

**Menudo** \$ 105

Acompañado de tortillas recién hechas.

**Enchiladas Suizas** \$ 125

Rellenas de pollo, en salsa verde cremosa y gratinadas.

**Enmoladas** \$ 125

Rellenas de pollo, bañadas con mole de la casa.

**Chilaquiles** \$ 95

Con salsa roja, verde o San Miguel, acompañadas de frijoles.

Con pollo \$125

Con huevo \$115

**Molletes sencillos** \$ 62

Con Jamón \$74

Con Champiñón \$70

Con Chorizo \$80

**PREGUNTA  
POR LA  
SUGERENCIA  
DEL CHEF**

## BEBIDAS

Cafe de Olla (1 refill) \$ 45

Café Espresso \$ 39

Café Americano \$ 39

Té (Variedad de sabores) \$ 35

Chocolate Caliente \$ 45

Jugo Natural de Frutas \$ 49

Chocolate Frío \$ 45

Vaso con Leche \$ 35

Frappuccino \$ 75

Mimosa \$ 80

Ingrediente extra (jamón, chorizo, champiñones o queso). \$45

De 12:00 a 17:00 hrs

# COMIDA

## ENTRADAS

<b>Queso fundido</b>	<b>\$ 90</b>
Con champiñones	\$95
Con chorizo	\$105
<b>Guacamole</b>	<b>\$ 85</b>
<b>Quesadillas 3 pzas</b>	<b>\$ 75</b>
Ingrediente extra	\$45
<b>Chistorra al ajillo</b>	<b>\$ 105</b>
<b>Papas Gajo</b>	<b>\$ 65</b>
<b>Tacos de camarón</b>	<b>\$ 135</b>
Orden de tres tacos, queso gratinado, camarones salteados en nuestra salsa secreta, ensalada de col, con un topping de alioli y salsa de aguacate.	

## SOPAS

<b>Consomé de pollo</b>	<b>\$ 90</b>
Acompañado de arroz y tortillas.	
<b>Caldo Tlalpeño</b>	<b>\$ 120</b>
Con pieza de pollo y tortillas recién hechas	
<b>Sopa Tarasca</b>	<b>\$ 95</b>
Exquisita sopa, tradicional michoacana.	



## INFANTIL

<b>Taquitos dorados</b>	<b>\$ 80</b>
Cuatro mini tacos rellenos de pollo, bañados de queso y acompañados de lechuga.	
<b>Fajitas de pollo</b>	<b>\$ 90</b>
Deliciosas fajitas acompañadas de ensalada y papas gajo.	
<b>Arracherita</b>	<b>\$ 95</b>
Cuadritos de arrachera, con ensalada y papas gajo.	

## FUERTES

<b>Tacos dorados</b>	<b>\$ 125</b>
Rellenos de pollo, acompañados de lechuga, crema y queso, con un topping de salsa de aguacate.	
<b>Enchiladas Placeras</b>	<b>\$ 175</b>
Rellenos de queso y cebolla, acompañados de lechuga, crema, queso y pollo deshebrado.	
<b>Mole con pollo</b>	<b>\$ 175</b>
Mole de la casa acompañado de arroz y pieza de pollo elegir: pechuga o muslo y pierna.	
<b>Tampiqueña</b>	<b>\$ 190</b>
Suave cecina de Yecapixtla, acompañada de frijoles, guacamole y dos enchiladas.	
<b>Filete de pescado</b>	<b>\$ 174</b>
Al ajillo, empanizado o a la plancha, acompañado de arroz y ensalada.	
<b>GRILL</b>	
<b>Arrachera Arcángel</b>	<b>\$ 245</b>
Acompañada de frijoles, guacamole, chistorra y vegetales a la parrilla.	
<b>Cazuela de Arrachera (2 pzas)</b>	<b>\$ 475</b>
Acompañado de cebollitas, nopal, chistorra y chorizo asado, vegetales salteados, dos quesadillas, frijoles y guacamole.	
<b>Rib Eye (360 gr.)</b>	<b>\$ 245</b>
Acompañado de cebollitas, chiles gratinados y papas gajo.	
<b>Hamburguesa</b>	<b>\$ 140</b>
Con piña, tocino, queso amarillo y vegetales, acompañada de papas gajo.	
<b>POSTRES</b>	
<b>Panqué de elote</b>	<b>\$ 55</b>
<b>Flan Napolitano</b>	<b>\$ 55</b>
<b>Postre del día</b>	<b>\$ 70</b>
<b>Helado de Pasta, Zarzamora o de la Casa</b>	<b>\$ 65</b>

Porción extra, guacamole, arroz o frijoles. \$85

# BEBIDAS

## DE LA BARRA

Mojito	\$ 90
Paloma	\$ 85
Piña Colada	\$ 90
Mezcalada	\$ 85
Doña	\$ 95
Pulsara Tónico	\$ 85
Margarita	\$ 90

(Tequilita, mezcal o pulcata)

## CERVEZA ESPECIAL \$65

Ultra, Bohemia Oscura, Bohemia  
Cristal

## CERVEZA \$55

Heineken, XX Lager, XX Ámbar,  
Tecate, Tecate Light, Indio

## AGREGA A TU CERVEZA

Michelada (sal y limón)	\$ 20
Cubana (salsas y limón)	\$ 30
Fantasma (salsas, limón, y clamato)	\$ 35

## REFRESCO \$35

Coca Cola, Coca Cola Light, Sprite,  
Fanta, Manzana, Fresca, Ciel

## BEBIDAS AA

Agua del día (1 refill)	\$ 45
Limonada o naranjada	\$ 40
Rusa	\$ 35
Piñada	\$ 50
Jarra de agua de sabor	\$ 125
Jarra limonada o naranjada	\$ 140
Botella agua natural 500ml	\$ 25
Soda italiana	\$ 45

## VINO

Sangría	\$ 95
Tinto de Verano	\$ 90
Clericot Rosso	\$ 95
Clericot Bianco	\$ 90
Mimosa	\$ 80

## CAFÉ CON PIQUETE

Carajillo	\$ 105
Irlandés (whiskey)	\$ 115
Don Miguel (mezcal)	\$ 110

## MEZCAL Y PULCATA

Pulcata Shot	\$ 90
Hacienda Etucuario	\$ 80
400 Conejos	\$ 100

## TEQUILA

Cuervo Tradicional	\$ 80
Don Julio 70	\$ 140
Don Julio Reposado	\$ 135
1800	\$ 140
Centenario	\$ 80

## BRANDY & COGNAC

Torres V	\$ 95
Torres X	\$ 110
Martell Vsop	\$ 145

## RON

Bacardi Blanco	\$ 80
Bacardi Solera	\$ 100
Apleton State	\$ 95

## VODKA

Absolut	\$ 90
---------	-------

## WHISKEY

Red Label	\$ 105
Chivas XII	\$ 115
Buchanan's	\$ 110

## LICORES Y CREMAS \$90

Anis Seco o Dulce
Baileys
Licor del 43
Frangelico
Amaretto