

ENTRADAS

- QUESO GUADIANA *sobresalsa verde y morita, cubierto con cáscaras de papa* (80 gr.)
ENMOLADAS *deplátanomacho rellenas de frijol y queso de cabra* (3 pzas.)
TORTAS DE HUAZONTLE *rellenas de queso de cabra en salsa de tomate negro* (3 pzas.)
CEVICHE PERUANO *concallo de almeja* (160 gr.)
ABULÓN GUADIANA *rasurado o con aderezo de chipotle* (80 gr.)

BOTANAS

- PANUCHOS (3 pzas.)
CHALUPAS (3 pzas.)
deplátanomacho con tinga de res
CHICHARRÓN FRESCO
con guacamole (60 gr.)
CASCARITAS DE PAPA (50 gr.)
ENTREMÉS GUADIANA
tiras demilanesa acompañadasde queso fundido y guacamole (250 gr.)
TOSTADITAS DE ATÚN FRESCO
consoyaylimón (6 pzas.)
TOSTADITAS DE POLLO (6pzas.)
CAZUELA MARCO
de pollo con pipián verde (250 gr.)
PEPITO GUADIANA (200 gr.)

CARPACCIO

- SALMÓN *en jugo de cítricos* (120 gr.)
PULPO *en jugo de cítricos* (120 gr.)
RES *con soya y limón* (120 gr.)
ALCACHOFA *con manzana, champiñón y parmesano* (120 gr.)
DE MANITAS DE CERDO

(120 gr.)

SOPAS

- DE TORTILLA (300 ml.)
CALDO LOCO *consomé con pollo y arroz* (300 ml.)
CALDO DE FRIJOL GUADIANA (300 ml.)
3 HONGOS *con queso brie*(300 ml.)
LENTEJAS (300 ml.)
DE FIDEO (300 ml.)
DE PORO Y PAPA (300 ml.)
SOPA CAMPESINA DE VERDURAS(300 ml.)
SOPA DE OSTIONES *al Pernod*(300 ml.)

ENSALADAS

- MÓNICA
espinacascon trufas de queso de cabra, pera y nuez garapiñada (130 gr.)
CÉSAR *parados personas*(240 gr.)
ESPÁRRAGOS FRESCOS
al balsámico con láminas de parmesano (150 gr.)
MARCO
jitomate, queso Oaxaca deshebrado y albahaca (280 gr.)
NOPALITOS *con queso fresco* (140 gr.)
HORTALIZA DE LA HUERTA
nuez, uvas, queso parmesano, decabra y aderezo de limón (180 gr.)

TACOS

- DORADOS DE PATO
con perejil frito (5pzas.)
COCHINITA PIBIL (5 pzas.)
ARRACHERA (5pzas.)
FILETE (5pzas.)
con guacamole
PESCADO AL PASTOR (5 pzas.)
CAMARÓN (5 pzas.)
a la parrilla con aderezo de chipotle
CHICHARRÓN PRENSADO (5 pzas.)
TACOS DE LENGUA (5 pzas.)
TACOS DE RIB EYE (5 pza)
TACOS DE LECHÓN (120 gr.)

PASTAS

- FIDEO SECO A LOS TRES CHILES (320 gr.)
FIDEO SECO AL FRIJOL
con chicharrón fresco y aguacate (320 gr.)
RAVIOLES DE HUITLACOCHÉ
en salsa poblana (120 gr.)
FETTUCINI
ensalsadeflorde calabaza (200 gr.)

AVES

- PECHUGA AL CARBÓN DE MEZQUITE *soya, puré de papa y espinacas a la crema* (200 gr.)
PECHUGA RELLENA DE QUESO DE CABRA *ensalsamorita* (200 gr.)
PECHUGA CON MOLE VERDE O POBLANO (200 gr.)
PECHUGA PARMESANA (200 gr.)
ALBÓNDIGAS DE POLLO *en salsa guajillo con nopalitos* (200 gr.)
PECHUGA RELLENA DE CHICHARRÓN PRENSADO (200 gr.)

P E S C A D O S Y M A R I S C O S

PULPO A LA PARRILLA
con papas y pimentón (250 gr.)

ALBÓNDIGAS DE PESCADO
rellenas de huauzontle en salsa de tomate negro (210 gr.)

ATÚN FRESCO
a la parrilla o al grano de pimienta (200 gr.)

ROBALOALA MANTEQUILLA
de habanero (200 gr.)

ROBALO CON VERDOLAGAS y
habas en salsa verde (200 gr.)

FAJITAS DE ATÚN
con papa francesa (200 gr.)

SALMÓN A LA PARRILLA
con puré de papa y ensalada mixta (200 gr.)

SALMÓN CON SALSA DE SOYA (200 gr.)

FILETE DE PESCADO ROQUEFORT
al chipotle (200 gr.)

FILETE DE PESCADO ENVUELTO
en hoja santa con salsa verde (200 gr.)

ATÚN EN COSTRA DE PISTACHE
y chiles secos (200 gr.)

PESCADO PARRILLA
con puré de papa y crocante de verduras (200 gr.)

PESCADO MÓNICA
con salsa de soya, aceite de olivo, cilantro y cebolla picada (200 gr.)

FILETE DE ROBALO AL PIBIL
con plátano macho (200 gr.)

PESCADO AL CILANTRO
en hoja de plátano (200 gr.)

PESCADO A LA VERACRUZANA (200 gr.)

HUACHINANGO ABIERTO
A LA TALLA
con arroz a la mexicana y frijoles (800 gr.)

CAMARONES MARCO
con salsa de chipotle al gratín (200 gr.)

CAMARONES PARRILLA
al carbón de mezquite (200 gr.)

CAMARONES CON COCO
en salsa de mango (200 gr.)

C O R T E S A L A S B R A S A S

BIFE DE CHORIZO (400 gr.)

ARRACHERA (200 gr.) (400 gr.)

CABRERÍA (450 gr.)

LOMO DE RES (200 gr.) (400 gr.)

POLLO ORGÁNICO A LA PARRILLA (450 gr.)

*Todos los cortes incluyen una Ensalada Mixta como guarnición

S I D E S

VEGETALES AL GRILL
(500 gr.)

ESPÁRRAGOS A LA
PARRILLA (240 gr.)

PURÉ DE PAPA CON
PARMESANO(200 gr.)

PAPA AL HORNO (250 gr.)

CAMOTE ASADO(200 gr.)

PAPITAS CAMBRAY
AL LIMÓN (200 gr.)

PAPAS FRITAS(200 gr.)

ENSALADA MIXTA(100 gr.)

C A R N E S

STEAK TARTARA (170 gr.)

MIGNON DON PEPE (200 gr.)
suave corazón de filete en jugo de carne

CALDILLO DE FILETE
tiras de filete en jugo de carne (200 gr.)

MILANESA GUADIANA (200 gr.)
gratinada con un toque de chipotle

MEDALLONES AL GUSTO
limón, mostaza o pimienta (200 gr.)

ALBÓNDIGAS DE RES
al chipotle (210 gr.)

PAILLARD
con chilaquiles verdes (200 gr.)

FRENCH DIP DE RIB EYE
con jugo de carne

TAMPIQUEÑA
acompañada de arroz a la mexicana, guacamole, frijoles refritos y una enmolada (200 gr.)

FILETE DE RES ALA SAL
con láminas de papa (200 gr.)

FILETE AL ROQUEFORT
acompañado de papa papa (200 gr.)

SÁBANA AZTECA
gratinada, con rajas sobre espejo de salsa de frijol y tortilla frita (200 gr.)

CECINA NATURAL
acompañada de chilaquiles, frijoles de olla y guacamole (200 gr.)

CHILE RELLENO DE CHICHARRÓN PENSADO
en salsa de frijol (200 gr.)

PICADILLO CUBANO (170 gr.)

CERDO CON VERDOLAGAS
en salsa verde (300 gr.)

CHILE RELLENO DE PICADILLO
en salsa guajillo (250 gr.)

Todos nuestros platillos son preparados con el mínimo de grasa. Nuestras tortillas de maíz blanco, azul y con nopal están hechas a mano diariamente y la masa proviene de Santa Ana Xilotzingo, Edo. de México. | El consumo de pescados y mariscos es responsabilidad del cliente.

El gramaje de nuestros platillos es previo a la cocción. | Consulta disponibilidad de producto. | Cargo por cubierto \$16.

Precios en moneda nacional M.N. e incluyen el 16% de IVA. | Formas de pago: efectivo, tarjeta de crédito/débito

(Visa, MasterCard, Amex) 0% comisión. La propina es voluntaria, no obligatoria.