



PARA COMENZAR EL DÍA

BOWL DE FRUTA.

CON BERRIES, FRUTOS SECOS, MIEL, YOGUR O QUESO COTTAGE.

\$135

PAN FRANCÉS DE PLATANOS FLAMEADOS.

SALSA DE DULCE DE LECHE Y HELADO DE VAINILLA.

\$170

HOT CAKES CON FRUTOS ROJOS Y COMPOTA 3 PZAS.

\$175

CHÍA HIDRATADA.

CON LECHE DE COCO, MIEL DE ABEJA, FRUTOS ROJOS, PLATANOS Y ALMENDRA.

\$125

PAN FRANCÉS DE FRUTOS ROJOS.

COMPOTA DE FRUTOS ROJOS Y HELADO DE VAINILLA.

\$175

HOT CAKES, NUTELLA, AVELLANAS Y FRAMBUEZAS. 3 PZAS.

\$175

CHILAQUILES Y HUEVOS

CHILAQUILES VERDES, ROJOS O ENMOLADOS.

CON QUESO FRESCO,CEBOLLA, CILANTRO Y CREMA ACOMPAÑADO DE FIJOL REFRITO.

HUEVOS AL GUSTO 3 PZAS.

A LA MEXICANA, JAMÓN, CHORIZO, TOCINO, CEBOLLA, ESPINACA, CHAMPIÑONES ESTRELLADOS, DIVORCIADOS. ACOMPAÑADOS DE FRIJOLES, AGUACATE Y CHILAQUILES. DOS INGREDIENTES A ELEGIR

\$175

OMELET HUITLACOCHÉ.

RELLENO DE PANELA Y ESPINACA ACOMPAÑADO DE ENSALADA VERDE.

\$195

NATURALES

\$155

HUEVO

\$175

POLLO

\$185

GRATINADOS

+\$30

RES

\$195

HUEVOS AHOGADOS CON PANCITA.

SALSA RANCHERA, HUEVOS POCHADOS, PORK BELLY.

\$225

OMELET AL GUSTO.

MEXICANO, JAMÓN, PANELA, ESPINACA, CHAMPIÑONES, MIX DE PIMIENTOS, TOCINO, ESPINACA, CEBOLLA BLANCA. ACOMPAÑADOS DE FRIJOLES, AGUACATE Y CHILAQUILES. DOS INGREDIENTES A ELEGIR .

\$185

ESPECIALES

HIGADO ENCEBOLLADO.

SE ACOMPAÑAN CON CHILAQUILES Y FRIJOLES.

\$225

ENFRIJOLADAS DE LECHÓN. 4 PZAS

CON SALSA DE FRIJOL, CREMA DE RANCHO Y QUESO COTIJA.

\$250

PEINECILLO CON CHILAQUILES

CON FRIJOLES Y MEXICANA.

\$270

LENGUA EN SALSA VERDE.

SE ACOMPAÑAN CON CHILAQUILES Y FRIJOLES.

\$275

TOSTA DE AGUACATE.

TOSTA DE MASA MADRE GUACAMOLE, HONGOS SALTEADOS, ACEITE DE SEMILLAS Y CHILES SECOS, ENSALADA DE MIX VERDE.

\$190

ENTOMATADAS DE REQUESÓN

CON SALSA DE JITOMATE.

\$225

PUNTAS DE FILETE.

SE ACOMPAÑAN CON CHILAQUILES Y FRIJOLES.

\$275

MACHACA DE RES.

MACHACA DE RES A LA MEXICANA, ACOMPAÑADA DE FRIJOLES, PANELA Y CHILAQUILES ROJOS.

\$240

ENCHILADAS POBLANAS DE POLLO

GRATINADAS.

\$260

LONCHE DE PANCITA.

FRIJOLES, LECHÓN, AGUACATE, CEBOLLA MORADA, SALSA DE TOMATE MILPERO.

\$175

AGUAS Y BEBIDAS CON GAS

AGUA NATURAL. 600 ML.

\$45

MINERAL DE MESA. 750 ML.

\$115

PERRIER. 330 ML.

\$70

TOPO CHICO. 355 ML.

\$55

REFRESCOS. 355 ML.

\$60

AGUA DE JAMAICA. 450 ML.

\$75

AGUA DE HORCHATA. 450 ML.

\$75

LIMONADA / NARANJADA. 450 ML.

\$75

CEBADA CON PLATANO. 450 ML.

\$75

JUGOS

NARANJA. 250 ML.

\$65

VERDE. 250 ML.

\$65

NARANJA CON

BERRIES. 450 ML.

\$85

BEBIDAS CALIENTES

EXPRESSO. 30 ML.

\$70

EXPRESSO DOBLE. 60 ML.

\$100

EXPRESSO AMERICANO. 240 ML .

\$75

AMERICANO. REFILL.

\$95

LATTE. 240 ML

\$85

CLASICO, CARAMEL, VAINILLA.

CAPUCHINO. 240 ML.

\$85

MOKA. 250 ML.

\$85

CAFE DE OLLA. 350 ML.

\$90

CHOCOLATE DE LA CASA. 300 ML.

\$90

COLD BREW. 300 ML.

\$75

EXPRESSO TONIC.

\$95

EXPRESSO DOBLE CON AGUA TÓNICA.

AFOGATO. EXPRESSO DOBLE CON 90

\$130

GR DE HELADO DE VAINILLA.

FLAT WHITE. 140 ML.

\$80

CHAI SUCIO. 240 ML.

\$85

GOLDEN MILK. 240 ML.

\$85

CARGA EXTRA + \$25.00.

LECHE VEGETAL + \$15.00

OPCIÓN EN LAS ROCAS +10.00.

OPCIÓN FRAPPE +15.00.

TE MATCHA LATTE. 240 ML.

\$85

TE CHAI LATTE. 240 ML.

\$85

TISANA MORAS DE LA SELVA.

\$80

INFUSIÓN.

\$80

HIERBA BUENA- JENGIBRE-MANZANILLA.

TÉ. (PREGUNTE POR NUESTRA

\$75

SELECCIÓN).

MALTEADA ESPRESSO CON

\$115

HELADO DE VAINILLA. 500 ML.

\$115

SMOOTHIE FRUTOS ROJOS,

\$115

JENJIBRE Y AVENA. 500 ML.

\$115

SMOOTHIE MARACUYÁ,

\$115

MANZANA, MIEL Y CÚRCUMA.

500ML.

CHOCOMILK. 500 ML.

\$85

MERCADO



CORONA

IVA INCLUIDO

TODOS LOS PLATILLOS SE PREPARAN AL MOMENTO POR LO CUAL AGRADECEMOS SU PACIENCIA. PREPARACIÓN DE VEINTE A CUARENTA Y CINCO MINUTOS.

SI TIENES ALGUNA ALERGIA O RESTRICCIÓN ALIMENTARIA, POR FAVOR AVÍSANOS ANTES DE ORDENAR.



ANTOJITOS Y BOTANA

pa' recibir como se debe

- PANELA DE LOS ALTOS.** 150 GR.

PANELA ASADA, SOBRE SALSA DE TOMATE MILPERO ACOMPAÑADA DE TORTILLA.
- TORTITAS AHOGADAS.** 3 PZAS.

CLÁSICA TORTA AHOGADA JALISCIENSE CON BOLILLO SALADO Y CARNITAS DE CERDO BAÑADA EN SALSA DE JITOMATE.
- TORTITAS AHOGADAS CAMARÓN.** 3 PZAS.

BOLILLO SALADO, CAMARÓN COCIDO BAÑADA EN SALSA DE JITOMATE CON CREMA.
- GUACAMOLE Y CECINA.**

GUACAMOLE TRADICIONAL CON 30 GR. DE CECINA FRITA.
- GUACAMOLE Y TRIPITAS.**

GUACAMOLE TRADICIONAL CON 50 GR. DE TRIPITAS FRITAS.

- \$175**

GUACAMOLE Y PANCITA DE ATEMAJAC.

GUACAMOLE TRADICIONAL CON 120 GR. DE PANCITA CONFITADA.
- \$185**

GUACAMOLE NATURAL. 200 GR.

AGUACATE, JITOMATE, CILANTRO Y CEBOLLA.
- \$195**

QUESO FUNDIDO CON CHORIZO DEL ARENAL. 100 GR.
- \$185**

QUESO FUNDIDO CON CHAMPIÑONES. 100 GR.
- \$185**

QUESO FUNDIDO NATURAL. 200 GR.
- \$190**

CAMARONES CAREYES. 150 GR.

CAMARONES FRITOS CON SALSAS NEGRAS DE LA CASA.
- \$190**

CAMARONES SAYULITA. 250 GR.

CAMARONES ZARANDEADOS, ACOMPAÑADOS DE ALIOLI DE AJO ROSTIZADO Y AGUACHILE NEGRO.

- \$210**

FLAUTAS OBREGÓN. 3 PZAS.

FLAUTAS DE TORTILLA RASPADA RELLENAS DE POLLO, ACOMPAÑADAS DE LECHUGA, QUESO FRESCO, CREMA Y SALSA DE TOMATE VERDE ASADO.
- \$160**
- \$195**

TIRADITO YELAPA. 100 GR.

ATÚN FRESCO DE ALETA AMARILLA, CREMOSO DE AGUACATE, SALSA DE MARACUYA, PISTACHES Y CHIPS DE CAMOTE.
- \$180**
- \$165**

CARPACHO YAHUALICA. 100 GR.

FILETE DE RES EN LÁMINAS, AGUACATE, AGUACHILE NEGRO, ACEITE DE CHILE YAHUALICA Y QUESO COTIJA.
- \$210**
- \$290**

CHICHARRÓN DE RIB EYE. 350 GR.

SOBRE BASE DE GUACAMOLE, SALSA NIÑA Y TORTILLAS.

SOPAS Y CALDOS

Un apapacho al pecho

- CREMA DE TORTILLA.** 200 GR.

\$210

TRADICIONAL CREMA DE TORTILLA, CON JULIANITAS DE TORTILLA, AGUACATE, QUESO Y CREMA.

- CALDITO TLALPEÑO.** 200 GR.

\$225

CALDITO DE POLLO, VERDURAS, QUESO OAXACA, PICO DE GALLO Y CHIPOTLE.

CAZUELAS.

Pa' Taquear

- CAZUELA TLAQUEPAQUE.**

\$350

500 GR. DE CHAMORRO CON HUESO AL HORNO, ACOMPAÑADO DE FRIJOL, CEBOLLA, CILANTRO, LIMÓN Y CHILE DE ARBOL.
- CAZUELA DEL PAISA.**

\$350

300 GR. DE CACHETE Y LABIO DE RES CONFITADO, ACOMPAÑADO DE SALSA VERDE, CEBOLLA CILANTRO Y LIMÓN.
- CAZUELA CHAPU Y PATO.**

\$350

250 GR. DE PATO CONFITADO, CEBOLLA CARAMELIZADA, CEBOLLA CON HABANERO CON TORTILLA DE HARINA.
- TACOS DE PEINECILLO.**

\$295

ACOMPAÑADO DE NOPALES, MEXICANA, CEBOLLA ASADA, FRIJOL DE LA OLLA Y GUACAMOLE.

PA' QUE RECUERDE VALLARTA

- AGUACHILE MISMALOYA.** 150 GR.

\$250

CAMARÓN CURTIDO EN LIMÓN, CHILE CHILTEPÍN, AGUACATE, CEBOLLA MORADA Y PEPINO.
- COCTEL DE CAMARÓN.** 120 GR.

\$250

COCTEL DE CAMARÓN COCIDO CON VERDURA Y LIGERO PICANTE.
- AGUACHILE COSTA ALEGRE.** 150 GR.

\$250

CAMARÓN CURTIDO EN LIMÓN, COCO, MANZANA Y JÍCAMA.
- TARTAR COLOMITOS.** 100 GR.

\$230

ATÚN FRESCO ALETA AMARILLA Y SALMÓN, MANGO, CEBOLLA MORADA, AGUACATE Y ADEREZO DE CACAHUATE CON HABANERO.

COMO LOS JALISQUILLOS

- BIRRIA DE RES ESTILO JALISCO.** 130 GR.

\$250
- CARNE EN SU JUGO.** 130 GR.

\$250
- ENFRIJOLADAS DE LECHÓN.** 4 PZAS.

\$260

CON QUESO, CREMA Y CEBOLLA MORADA CURTIDA.

ESPECIALES DE LA CASA

- POLLO CON MOLE.**

\$295

200 GR. DE PECHUGA DE POLLO CON MOLE DULCE, ARROZ ROJO Y CEBOLLA CURTIDA.
- LECHÓN CON MOLE NEGRO.**

\$450

180 GR. DE LECHÓN CONFITADO, MOLE NEGRO Y VEGETALES BABY ORGÁNICOS.
- FILETE ALMA.**

\$450

250 GR. DE CORAZÓN DE FILETE, SOBRE PURÉ DE PAPA, SALSA DE PORTOBELLO Y VEGETALES A LA PARRILLA.
- PULPO ZARANDEADO.** 250 GR.

\$520

ACOMPAÑADO DE PURÉ DE PAPA Y VEGETALES BABY.
- SALMÓN ALMA VERDE.** 200 GR.

\$450

SALMÓN CANADIENSE EN COSTRA DE PISTACHE, PURÉ DE PAPA, VEGETALES BABY Y PESTRO CREMOSO.

DE LA PARRILLA

- ARRACHERA HIGH CHOICE**

\$420

350 GR.
- RIB EYE NACIONAL**

\$395

300 GR.
- NEW YORK NACIONAL**

\$350

300 GR.
- RIB EYE NACIONAL**

\$850

600 GR.
- RIB EYE HIGH CHOICE**

\$1,200

600 GR.
- COWBOY STERLING SILVER**

\$980

500 GR.
- TODOS LOS CORTES SE ACOMPAÑAN DE ENSALADA, FRIJOL, CEBOLLA CAMBRAY Y PAPA CONFITADA.
- LOS GRAMAJES SON EN CRUDO.

MOLCAJETES PARA LA FAMILIA

- MOLCAJETE TRADICIONAL.**

\$1,200

NEW YORK 250 GR. ARRACHERA 250 GR. PECHUGA DE POLLO 250 GR. CHORIZO DEL ARENAL 250 GR. NOPALES, PANELA Y CEBOLLAS CAMBRAY
- MOLCAJETE MAR Y TIERRA.**

\$1,450

NEW YORK 250 GR. ARRACHERA 250 GR. PULPO 250 GR. CAMARÓN 250 GR. PECHUGA DE POLLO 250 GR. CHORIZO DEL ARENAL 250 GR. NOPALES, PANELA Y CEBOLLAS CAMBRAY
- LOS GRAMAJES SON EN CRUDO.

PA' CAER MAL

- ENSALADA CHAPALA.** 200 GR.

\$190

MIX DE HOJAS VERDES, FRESAS, FRAMBUESAS, ZARZAMORAS, CROTONES Y VINAGRETA DE JAMAICA.

GUARNICIONES

- TUÉTANOS.** 3 PIEZAS

\$220
- VERDURAS AL GRILL.** 500 GR.

\$120
- PAPAS ATRUFADAS.** 200 GR.

\$120
- ESQUITE ASADO.** 150 GR.

\$120

IVA INCLUIDO

TODOS LOS PLATILLOS SE PREPARAN AL MOMENTO POR LO CUAL AGRADECEMOS SU PACIENCIA. PREPARACIÓN DE VEINTE A CUARENTA Y CINCO MINUTOS.

MERCADO



CORONA

SI TIENES ALGUNA ALERGIA O RESTRICCIÓN ALIMENTARIA, POR FAVOR AVÍSANOS ANTES DE ORDENAR.



ALMITAS

HAMBURGUESA DE RES. 150GR.
CON PAPAS A LA FRANCESA 100 GR.

\$175

DEDOS DE QUESO 200GR.
CON PAPAS A LA FRANCESA 100 GR.

\$145

CHICKEN TENDERS. 200 GR
CON PAPAS A LA FRANCESA 100 GR
ELIGE TU SALSA BBQ O HOT

\$160

SPAGUETTI
CON SALSA DE JITOMATE A LA CREMA

\$120

**ALMA
JALISCO**

IVA INCLUIDO.

TODOS LOS PLATILLOS SE PREPARAN AL MOMENTO POR LO CUAL AGRADECEMOS SU PACIENCIA.

PREPARACIÓN DE VEINTE A CUARENTA Y CINCO MINUTOS.

SI TIENES ALGUNA ALERGIA O RESTRICCIÓN ALIMENTARIA, POR FAVOR AVÍSANOS ANTES DE ORDENAR.