



EL MENÚ



Aquí todo se hace con amor



ESPECIALIDADES

GUACAMOLE Individual **\$ 6** Para compartir **\$ 11**
GUACAMOLE HECHO AL MOMENTO, CON TROZOS GRANDES, CUBIERTO CON QUESO COTIJA Y CEBOLLA ENCURTIDA / *CHUNKY, MADE TO ORDER GUACAMOLE TOPPED WITH COTIJA CHEESE AND PICKLED ONIONS.*

TOSTI-ESQUITES *CLASSIC STREET CORN* **\$ 11**
SERVIDO SOBRE UNA BOLSA DE TOSTITOS VERDES, CUBIERTO CON CREMA Y QUESO COTIJA / *SERVED OVER A BAG OF TOSTITOS VERDE, TOPPED WITH CREMA AND COTIJA CHEESE.*

AGREGA: PANCETA DE CERDO \$4, POLLO \$5, FILETE \$6, TRÍO \$8
ADD: PORK BELLY \$4, CHICKEN \$5, STEAK \$6, TRIO \$8

TACOS ACORAZADOS **\$ 6**

SERVED WITH MEXICAN RICE AND YOUR CHOICE OF "GUISADO",
SERVED ON TWO HOUSE MADE CORN TORTILLAS.

PAPA CON CHORIZO

PAPAS DORADAS SALTEADAS CON CHORIZO MEXICANO / *GOLDEN POTATOES SAUTEED WITH MEXICAN CHORIZO.*

MILANESA

PECHUGA DE POLLO EMPANIZADA Y CRUJIENTE / *CRISPY CHICKEN BREAST.*

CHICHARRON EN SALSA ROJA

CHICHARRÓN TIERNO COCINADO EN SALSA ROJA / *TENDER PORK RINDS SIMMERED IN RED SALSA.*

CHICHARRON EN SALSA VERDE

PANCETA PRENSADA EN SALSA VERDE DE TOMATILLO / *PRESSED PORK BELLY IN GREEN TOMATILLO SALSA.*

COCHINITA PIBIL

CERDO DESMENUZADO MARINADO EN ACHIOTE Y COCIDO LENTAMENTE / *SLOW-ROASTED, ACHIOTE-MARINATED PULL PORK.*

RAJAS CON ELOTE

RAJAS DE CHILE POBLANO ASADAS CON GRANOS DE ELOTE EN CREMA MEXICANA / *ROASTED POBLANO STRIPS AND SWEET CORN IN MEXICAN CREMA.*

COSTILLA DE RES EN SALSA VERDE

COSTILLA DE RES BRASEADA EN SALSA VERDE DE TOMATILLO / *BRAISED SHORT RIB IN GREEN TOMATILLO SALSA.*

LAS FAMOSAS TORTAS

A TORTA IS A TRADITIONAL MEXICAN SANDWICH. OURS ARE BUILT
WITH MAYONNAISE, AVOCADO, TOMATO, AND YOUR CHOICE OF

EL CHAVO **\$15**

JAMÓN Y QUESO / *HAM AND CHEESE.*

COCHINITA PIBIL **\$18**

CERDO DESMENUZADO / *PULLED PORK.*

MILANESA DE POLLO **\$18**

PECHUGA DE POLLO EMPANIZADA Y CRUJIENTE / *CRISPY SEASONED CHICKEN BREAST.*

LA CHINGONA **\$24**

CHORIZO MEXICANO, JAMÓN Y PECHUGA DE POLLO EMPANIZADA Y CRUJIENTE / *MEXICAN SAUSAGE, HAM, CRISPY CHICKEN BREAST.*

MILANESA DE RES **\$22**

ARRACHERA SAZONADA Y CRUJIENTE / *CRISPY SEASONED FLANK STEAK.*

POLLO ROSTIZADO **\$18**

POLLO ROSTIZADO / *ROTISSERIE CHICKEN.*

LAS FAMOSAS QUEKAS

SERVED ON A THIN CORN TORTILLA WITH OUR HOUSE CHEESE
BLEND AND YOUR CHOICE OF PROTEIN.

LA CLÁSICA **\$15**

RELLENA CON NUESTRA MEZCLA DE QUESOS DE LA CASA / *FILLED WITH OUR HOUSE CHEESE BLEND.*

CARNE ASADA **\$18**

ARRACHERA A LA PARRILLA, SALTEADA CON CEBOLLA Y PIMIENTOS VERDES / *GRILLED FLANK STEAK, SAUTEED ONIONS AND GREEN PEPPERS.*

SINALOENSE **\$ 22 OR \$24**

CAMARÓN O PULPO, MEZCLADOS CON NUESTRO SAZONADOR ESPECIAL DE LA CASA / *SHRIMP OR OCTOPUS, TOSSED IN OUR HOUSE PEPPER SEASONING.*

QUESABIRRIA **\$18**

CARNE DESHEBRADA COCINADA DURANTE 16 HORAS, SERVIDA CON UN TOQUE DE CALDO DE RES / *SHREDDED BEEF ROASTED FOR 16 HOURS, SERVED WITH A TOUCH OF RICH BEEF BROTH.*

RAJAS CON ELOTE **\$15**

RAJAS DE CHILE POBLANO ASADAS CON ELOTE EN CREMA / *ROASTED POBLANO PEPPER AND CREAMY SWEET CORN.*

¿UN POSTRECITO?

ARROZ CON LECHE **\$8**

ARROZ CON LECHE CASERO CON CANELA Y UN TOQUE DE CLAVO MEXICANO PARA UN SABOR
ÚNICO / *HOMEMADE RICE PUDDING WITH CINNAMON AND A TOUCH OF MEXICAN CLOVE FOR A
UNIQUE FLAVOR.*

FLAN DE COCO **\$8**

FLAN CASERO CREMOSO CON EXTRACTO DE COCO, CUBIERTO CON TIRAS DE COCO TOSTADO /
CREAMY HOMEMADE FLAN FLAVORED WITH COCONUT EXTRACT TOPPED WITH TOASTED COCONUT
STRIPS.

PASTEL DE ELOTE **\$8**

PAN DE ELOTE CASERO ELABORADO CON MAÍZ DULCE BATIDO PARA DARLE TEXTURA DE PASTEL
ESPOLVOREADO CON AZÚCAR GLASS / *HOMEMADE CORN BREAD MADE WITH WHIPPED SWEET
CORN TO GIVE IT A CAKE LIKE TEXTURE. TOPPED WITH POWDERED SUGAR.*

CREPA DE CAJETA **\$10**

CREPA CASERA CUBIERTA CON CAJETA MEXICANA, SERVIDA CON UNA BOLA DE HELADO DE
VAINILLA / *A HOMEMADE CREPE TOPPED WITH MEXICAN CAJETA SERVED A SCOOP O VANILLA
ICE CREAM.*



**Chef 100% Mexicana
Griselda Orozco**

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness.

FONDA Doña Leonor

La Auténtica



Aquí todo se hace con amor



LOS DESAYUNOS

(11:30 AM - 2:30 PM)

HUEVOS al GUSTO

HUEVOS A LA MEXICANA \$15

DOS HUEVOS REVUELTOS CON JITOMATE, CEBOLLA Y PIMIENTOS VERDES. SERVIDOS CON FRIJOLES REFritos Y TORTILLAS HECHAS A MANO / TWO EGGS SCRAMBLED WITH TOMATO, ONIONS, AND GREEN PEPPERS. SERVED WITH REFRIED BEANS AND HOMEMADE TORTILLAS.

HUEVOS CON CHORIZO \$17

DOS HUEVOS REVUELTOS CON CHORIZO DE LA CASA. SERVIDOS CON FRIJOLES REFritos Y TORTILLAS HECHAS A MANO / TWO EGGS MIXED WITH HOUSE PORK CHORIZO. SERVED WITH REFRIED BEANS AND HOMEMADE TORTILLAS.

HUEVOS DIVORCIADOS \$15

DOS HUEVOS FRITOS: UNO CON SALSA ROJA Y OTRO CON SALSA VERDE. SERVIDOS CON FRIJOLES REFritos Y TORTILLAS HECHAS A MANO. TWO FRIED EGGS; ONE WITH RED SALSA, ONE WITH GREEN SALSA / SERVED WITH REFRIED BEANS AND HOMEMADE TORTILLAS.

HUEVOS MOTULEÑOS \$17

TORTILLAS CUBIERTAS CON FRIJOLES REFritos, SALSA DE JITOMATE, HUEVOS FRITOS, PLÁTANO MACHO, CHÍCHAROS, JAMÓN Y QUESO FRESCO / TORTILLAS TOPPED WITH REFRIED BEANS, TOMATO SAUCE, FRIED EGGS, PLANTAINS, GREEN PEAS, HAM, AND QUESO FRESCO.

HUEVOS AL ALBAÑIL \$15

HUEVOS REVUELTOS EN SALSA ROJA O VERDE CON CEBOLLA Y PIMIENTOS. SERVIDOS CON TORTILLAS HECHAS A MANO / SCRAMBLED EGGS IN RED OR GREEN SAUCE WITH ONIONS AND PEPPERS. SERVED WITH HOMEMADE TORTILLAS.

CHILAQUILES

CHILAQUILES ROJO O VERDE \$17

TOTOPOS CRUJIENTES BAÑADOS EN SALSA ROJA O VERDE. CUBIERTOS CON CREMA, QUESO FRESCO Y CEBOLLA / CRISPY CORN TORTILLA CHIPS SMOTHERED IN EITHER RED OR GREEN SALSA. TOPPED WITH CREMA, QUESO FRESCO, AND ONIONS.

CHILAQUILES DIVORCIADOS \$17

TOTOPOS CRUJIENTES BAÑADOS MITAD EN SALSA VERDE Y MITAD EN SALSA ROJA. CUBIERTOS CON CREMA, QUESO FRESCO Y CEBOLLA / CRISPY CORN TORTILLA CHIPS SMOTHERED HALF AND HALF WITH GREEN AND RED SALSA. TOPPED WITH CREMA, QUESO FRESCO, AND ONIONS.

CHILAQUILES RELLENO DE QUESO OAXACA \$19

TOTOPOS CRUJIENTES BAÑADOS EN SALSA ROJA O VERDE, RELLENOS DE SUAVE Y CREMOSO QUESO OAXAQUEÑO / CRUNCHY TORTILLAS SMOTHERED IN YOUR CHOICE OF RED OR GREEN SALSA, STUFFED WITH SOFT, CREAMY OACAXAN CHEESE.

AGREGA PROTEÍNA: HUEVOS \$4, PANCETA DE CERDO \$5, POLLO \$6 O FILETE \$8.

ADD PROTEIN: EGGS \$4, PORK BELLY \$5, CHICKEN \$6, OR STEAK \$8.

ANTOJITOS TRADICIONALES

ENCHILADAS SUIZAS \$18

TORTILLAS DE MAÍZ RELLENAS DE POLLO, BAÑADAS EN UNA CREMOSA SALSA VERDE Y CUBIERTAS CON QUESO DERRETIDO / CORN TORTILLAS STUFFED WITH CHICKEN, SMOTHERED IN CREAMY GREEN SALSA, TOPPED WITH MELTED CHEESE.

ENFRIJOLADAS \$18

TORTILLAS RELLENAS DE QUESO Y POLLO, CUBIERTAS CON FRIJOLES REFritos, CREMA, QUESO Y CEBOLLA / TORTILLAS STUFFED WITH CHEESE AND CHICKEN, COVERED IN REFRIED BEANS, CREMA, CHEESE AND ONION.

PA' LOS NIÑOS

SALCHIPULPOS CON HUEVITO \$12

SALCHICHAS EN FORMA DE PULPO SERVIDAS CON HUEVOS REVUELTOS ESPONJOSOS / OCTOPUS SHAPED SAUSAGES SERVED WITH FLUFFY SCRAMBLED EGGS.

HUEVITO CON JAMÓN \$12

HUEVOS REVUELTOS CON JAMÓN. SERVIDOS CON FRIJOLES REFritos Y TORTILLAS / SCRAMBLED EGGS WITH HAM. SERVED WITH REFRIED BEANS AND TORTILLAS.

TOCHO-MOROCHO \$12

DESAYUNO COMPLETO: DOS MINI HOTCAKES, TOCINO, SALCHICHA Y DOS HUEVOS FRITOS / THE FULL BREAKFAST; TWO MINI PANCAKES, BACON, SAUSAGE, AND TWO FRIED EGGS.

BEBIDAS

AGUA FRESCAS \$8

PREGUNTA AL MESERO POR LOS SABORES DE TEMPORADA / ASK THE SERVER FOR SEASONALS FRUIT WATERS.

REFRESCO \$4

COCA-COLA MEXICANA, SPRITE MEXICANO, JARRITOS / MEXICAN COKE, MEXICAN SPRITE, JARRITOS

CERVEZAS \$6-\$8

CORONA, CORONA 0.0, MODELO ESPECIAL, MODELO NEGRA, MODELO ORO, VICTORIA, PACIFICO, TECATE.

CAFÉ Y PAN ARTESANAL

- CAFÉ DE OLLA / MEXICAN SPICED COFFEE BREWED WITH CINNAMON AND PILONCILLO.
- CAFÉ CON LECHE / COFFEE WITH MILK.
- CONCHA DE VAINILLA / VANILLA SWEET BREAD ROLL.
- CONCHA DE CHOCOLATE / CHOCOLATE SWEET BREAD ROLL.
- OREJA / PUFF PASTRY "PALMIER."
- CUERNITOS / MEXICAN-STYLE CROISSANTS.

\$5

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness.