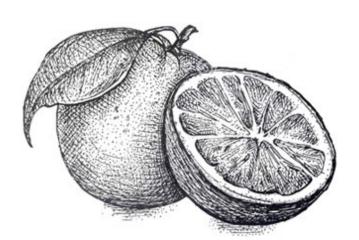


PARA EMPEZAR EL DÍA



FRUTA DE TEMPORADA *

COPA DE YOGUR *

* ADICIONALES

+ Granola

+ Miel

+ Yogur

PLATO DE FRUTOS ROJOS

LA PANADERÍA

CHOCOLATÍN
CROISSANT
CONCHA
ROL DE CANELA
PEINETA
OREJA

LA CAFETERÍA





CHILAQUILES ARRIEROS

Salsa verde o roja, arrachera, chistorra, crema ácida, queso fresco, cilantro y cebolla.

CHILAQUILES

Verdes o rojos.

CHILAQUILES SALITRE

Salsa morita, chorizo, trozos de camarón crema, queso y tocino.

EXTRAS

Huevo ó Pollo

ENCHILADAS SUIZAS MOLLETES

QUESADILLAS CON GUACAMOLE Y PICO DE GALLO

> TACOS DE CECINA CON PAPAS A LA FRANCESA

Servido con guacamole y chile toreado.

CREPAS POBLANAS

ENMOLADAS

CORUNDAS

CLUB SANDWICH CON
PAPAS A LA FRANCESA



DEL CANASTO

- HUEVOS RANCHEROS
- HUEVOS A LA MEXICANA

- HUEVOS DIVORCIADOS
- HUEVOS MOTULEÑOS

LOS OMELETTES

OMELETTE DE QUESO MANCHEGO Y PECHUGA DE PAVO

OMELETTE DE REQUESÓN CON HONGOS Y ESPINACAS

OMELETTE DE SALMÓN AHUMADO, QUESO CREMA Y ALCAPARRAS

Guarnición de ensalada mixta.

OMELETTE DE ESPINACA FORMAGGIO

Con chistorra y papas fritas.

ESPECIALES

HUEVOS CAZUELA

Estrellados, bañados en salsa verde con chicharrón de cerdo, chorizo y chiles toreados.

HUEVOS ROTOS

Con chistorra y papas fritas.

HUEVOS APORREADOS

Huevo revuelto con cebolla, jitomate, chile verde, cilantro y cecina en salsa roja.



HOT-CAKES DOLLAR
WAFFLES
HUEVO AL GUSTO

LIGHT

OMELETTE CLARAS

QUESO PANELA CON
NOPAL ASADO

CLARAS AL GUSTO

AVOCADO TOAST

Con huevo pochado Con salmón

JUGOS Y BEBIDAS



DETOX

Apio, cilantro, nopal y jugo de naranja.

VITAMINA C

Naranja, piña, guayaba y miel.

ANTIOXIDANTE

Moras, frambuesa, fresa, naranja y toronja.

CHOCOLATE CALIENTE

CHAI CALIENTE

MALTEADA

Vainilla o chocolate.

JUGO



ENTRADAS FRÍAS



TARTAR DE SALMÓN (150 gr.)

Preparado en la mesa con alcaparras, cebolla morada, perejil, aguacate, limón eureka, tomates cherrys, lechugas baby, aguacate y aliolí. Croutones de acompañamiento.

CEVICHE VERDE DE ROBALO (120 gr.)

Marinado en salsa verde de la casa, limón, abanico de aguacate y cebolla morada. Con tostadas horneadas.

CEVICHE DE ROBALO EN SALSA MANZANO (120 gr.)

Filete de robalo marinado en salsa de chile manzano dulce, elote amarillo, pepino y ajonjolí.

TOSTADITAS DE ATÚN ALETA AMARILLA CON PORO FRITO (120 gr.)

3 pzs. En tostadas de maíz, aderezo de chipotle, atún marinado en salsa ponzu, cebolla morada, ajonjolí tostado. Con poro frito y aguacate.

CARPACCIO DE RES (120 gr.)

Cortes delgados de corazón de filete de res encostrado con hierbas finas, rebanadas de portobello confitado en aceite de oliva, queso parmesano, mix de lechugas y vinagreta de alcaparras. Con croutones horneados.

CARPACCIO DE PULPO (120 gr.)

Corte fino de pulpo montado sobre un espejo de salsa verde a base de cilantro, guarnición de pepinos, cilantro, chile serrano, puré de aguacate y cebolla morada.

Con tostadas horneadas.

CEVICHE DE PALMITO (150 gr.)

Con aceite de oliva, limón real, tomate cherry, cebolla cambray, chile güero, aguacate y cilantro.

AGUACHILE DE CAMARÓN CON ACEITE DE CHILTEPÍN (150 gr.)

Con aceite de chiltepín, pepinos, rábanos, cilantro, cebolla morada y salsa bruja.

TIRADITO DE ATÚN (150 gr.)

Rebanadas delgadas de atún marinadas en salsa tatemada con jugo de limón y gajos de aguacate.

PASTAS



PASTA SALITRE (220 gr.)

Salsa base de Alfredo con ajo, espárragos, tocino, portobello, cilantro y peperonccino. (no se recomienda cambiar la salsa).

RAVIOLES DE QUESO DE CABRA CON NUEZ (170 gr.)

Rellenos de queso de cabra con nuez en salsa pomodoro.

TALLARÍN CON CAMARONES EN SALSA ALFREDO (220 gr.)

Salsa blanca con camarones.

RAVIOLES DE CAMARÓN CON QUESO CREMA (210 gr.)

En salsa pesto cremosa o salsa putanesca.

PASTA SALMÓN

Fetuccine con eneldo, cebolla, ajo, crema y flameado con vodka.



TACO DE CHILE GÜERO RELLENO DE MARLIN

Chile güero relleno de marlín con queso Oaxaca, envuelto en tocino, se acompaña de jitomate en cubos, mayonesa de chipotle, cilantro y aguacate, en tortilla de harina.

TACO GOBERNADOR DE CAMARÓN (100 gr.)

En tortilla de harina con costra de queso Oaxaca, camarones a la mantequilla, pimiento escalfado, aguacate, cilantro y salsa petróleo.

TACO DE CARNITAS DE PULPO (100 gr.)

En tortilla de harina con queso Oaxaca, pulpo, puré de aguacate, cebolla encurtida y cilantro.

TACO DE LECHÓN HORNEADO (100 gr.)

Lechón horneado y deshebrado, tortilla de maíz untada de puré de camote con cebolla caramelizada, mix de col, cilantro y aguacate.

TACO DE PAPADA

Papada confitada a fuego lento en tortilla de maíz, puré de aguacate con pápalo y cebolla encurtida.

SOPAS



FIDEO SECO A LOS TRES CHILES (200 gr.)

Con queso fresco, crema ácida, aguacate, salsa de 3 chiles y chile guajillo frito.

CREMA DE JITOMATE AHUMADO Y ALBAHACA (200 ml.)

Tomates asados con aroma de albahaca, guarnición de piñones, salsa pesto y grisinni de paprika.

GAZPACHO ANDALUZ (180 ml.)

Sopa fría a base de tomate y pimientos.

JUGO DE CARNE (220 ml.)

Se termina de preparar frente al cliente, cebolla, cilantro, chile, jerez, aceite de oliva y salsas negras.

ENTRADAS CALIENTES



SOPECITOS DE RIB EYE CON TUÉTANO (150 gr.)

3 pzs. Sopecitos de maíz quebrado, frijoles refritos, rib eye asado, rábanos, cilantro y puré de aguacate acompañados de tuétano asado y salsa de chile morita.

QUESO PROVOLETA AHUMADO AL PESTO (200 gr.)

A la plancha con una ensalada de arúgula con espinaca, pimientos escalfados, piñones tostados y salsa pesto.

TUÉTANOS ASADOS AL CHIMICHURRI

5 pzs. Al chimichurri, asados a la parrilla con guarnición de ensaladita de rábanos, betabel horneado, cilantro y limón real.

CHICHARRÓN DE RIB EYE (160 gr.)

Trozos de rib eye con textura crocante, guarnición de guacamole, chicharrón de cerdo y tortillas de maíz.

CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO

5 pzs. Tradicional receta servidas con alioli y salsa brava.

EMPANADA DE CHOCLO (95 gr.)

Rellena de grano de maíz amarillo y queso manchego.

EMPANADA DE CARNE (90 gr.)

Rellena de carne molida con almendras, aceitunas negras y sofrito.

CECINA SECA CON GUACAMOLE (160 gr.)

Cecina frita, con guarnición de guacamole y tortillas de maíz.

MOLLEJAS DE RES A LAS BRASAS (200 gr.)

Marinadas en chimichurri con limón real, romero y tortillas de maíz.

CORAZONES DE ALCACHOFA Y COLIFLOR ROSTIZADAS

Acompañadas de salsa zatziki.

ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR

Preparada frente al comensal. Hojas de lechuga orejona, anchoas, huevo, parmesano, ajo picado, mostaza dijon, aceite de oliva, jugo de limón y salsas negras.

ENSALADA DEL CAMPO (180 gr.)

Espinaca baby, juliana de betabel, higos frescos, vinagreta de miel, queso de cabra frito y almendras tostadas.

ENSALADA DE SALMÓN (180 gr.)

Espinaca baby, chícharo chino, vinagreta de jengibre, tocino crocante y salmón ahumado.

TABULE

Ensalada de trigo con vegetales y pan pita.



PESCA DEL DÍA



PULPO A LAS BRASAS (250 gr.)

Adobado con salsa talla, a las brasas con guarnición de papa fondant, salsa de morrón asado y gotas de alioli.

CAMARONES ZARANDEADOS (330 gr.)

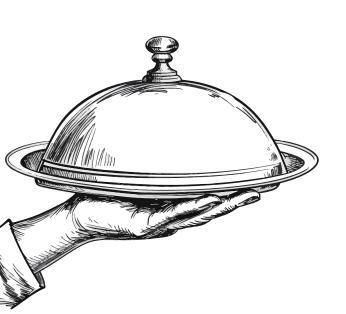
Camarón U-12 abierto mariposa zarandeado directamente en las brasas con cama de verduras asadas y salsa tixtihuil. (salsa a base de camarón con chiles secos y masa de maíz).

SALMÓN EN MOLE ROSA

Con ejotes fritos y col morada se flamea con mezcal.

LOMO DE JUREL

Con polenta trufada y tomates cherrys escalfados.





POLLO CON MOLE SALITRE

Mole de la casa a base de café, con puré de plátano macho y pechuga de pollo.

SHORT RIBAL MEZQUITE (1 kg.)

Ahumado en mezquite por 5 horas con mezcla de especias, guarnición de puré de camote, maíz amarillo dulce y salsa de cerveza oscura.

FILETE SALITRE (500 gr.)

A la parrilla de mezquite con salsa tatemada de chile morita y chapulines, se flamea con espadín frente al comensal.

FILETE CHEMITA (200 gr.)

A la parrilla con salsa chemita, puré de papa, cebollitas cambray glaseadas y julianas de chile jalapeño.

LECHÓN HORNEADO CON FRIJOLES VENENO (200 gr.)

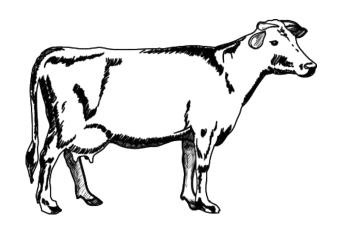
En horno de leña con guarnición de frijoles ayocotes y bayos al veneno.

CHAMORRO (350 gr.)

Horneado en adobo de chiles, acompañado de nopales salteados, frijoles enteros y tortillas de maíz.

HAMBURGUESA SALITRE (240 gr.)

Con queso provolone, espárragos asados, jitomate deshidratado, cebolla caramelizada y papa gajo.



DE LA PARRILLA



OJO DE RIB EYE CAB PRIME (300 gr.)

TAPA DE RIB EYE CAB PRIME (300 gr.)

FILETE DE RES CAB (200 gr.)

RIB EYE CAB (300 gr.)

PICAÑA CAB (300 gr.)

ARRACHERA CAB (300 gr.)

*Todos los cortes se sirven acompañados de cebollas asadas, chiles toreados y ajos horneados.

SUPREMA DE POLLO (220 gr.)

Pechuga asada con cama de verduras.

PIZZAS



MARGARITA (30 cm.)

Clásica con base de cassé de tomate, albahaca y queso mozzarella fresco.

PEPPERONI (30 cm.)

Cassé de tomate, queso mozzarella, pepperoni.



ESPAGUETI ALFREDO, BOLOGNESA Ó POMODORO (100 gr.)

PIZZA DE QUESO, PEPPERONI Ó JAMÓN (25 cm.)

ARRACHERA CON PAPAS (100 gr.)

Acompañado de papas a la francesa.

MILANESA DE POLLO GRATINADA (110 gr.)

Con jamón y queso gratinado.

GUARNICIONES



PAPAS A LA FRANCESA (150 gr.)

PAPA AL HORNO (150 gr.)

ESPINACAS Y CORAZONES DE ALCACHOFA A LA CREMA (100 gr.)

Salteadas con ajo, vino blanco, crema y queso parmesano, tocino frito.

ENSALADA MIXTA (80 gr.)

Mix de lechugas, zanahoria, pepino y tomate cherry con vinagreta de jengibre.

VERDURAS PARRILLA (90 gr.)

Pimiento morrón, espárragos, champiñones y jitomate.

ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA (120 gr.)

A la parrilla.

PURÉ DE CAMOTE (90 gr.)

Con pan brioche tostado.

PURÉ DE PAPA RÚSTICO CON SALSA GRAVY (90 gr.)

Puré de papa fino, con crouton de brioche y gravy.



AMERICANO
CAPUCCINO
ESPRESSO
ESPRESSO DOBLE
FRAPUCCINO
EUROPEO

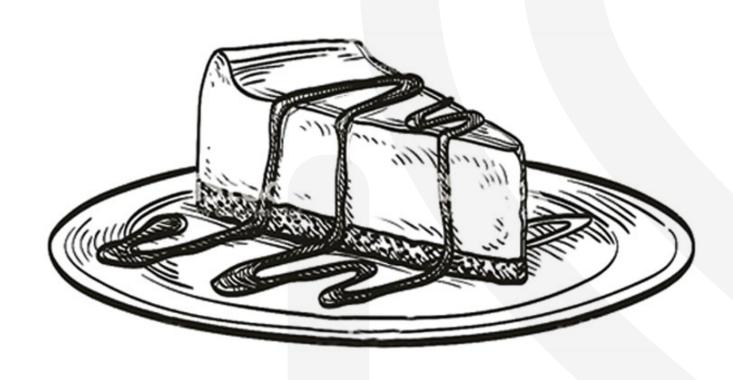


TÉ DAMMANN FRÉRES



TÉ DE MANZANILLA
TÉ NEGRO
TÉ VERDE
TÉ DE CÍTRICOS
TÉ TROPICAL
TÉ DE FRUTOS ROJOS





STRUDELL DE MANZANA CON
HELADO DE VAINILLA
ATE CON QUESO
PASTEL TRES LECHES
CON FRESA Y ALMENDRAS
MERENGUE CON FRUTOS ROJOS
Y CREMA DE VAINILLA

CHEESECAKE DE GALLETA
OREO

VOLCÁN DE DULCE DE LECHE
CON HELADO DE PLÁTANO
FLAN CASERO
BROWNIE CON HELADO
DE VAINILLA

COCTELES SALITRE



MEZCALINA SABORES

Mezcal amaras joven, piña, syrup de hierbabuena, (frutos rojos, maracuya o pepino).

MOJITO SABORES

Ron blanco Piña, syrup de hierbabuena, (frutos rojos, maracuya o pepino).

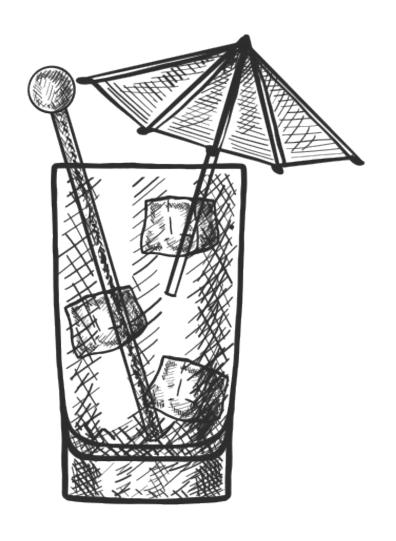
GIN SABORES

Tanqueray (Frutos rojos, citricos, maracuya o pepino romero).

CAIPIRINHA MEXICANA

Herradura plata, romero y pepino.

COPA DE CLERICOT



COCTELERÍA CLÁSICA



OLD FASHIONED (90 ML.)

NEGRONI (90 ML.)

APEROL SPRITZ (180 ML.)

BULL

MOJITO

MOSCOW MULE

SANGRIA PREPARADA

SANGRIA NATURAL

MARGARITA (110 ML.)
PIÑA COLADA (250 ML.)
ALFONSO XIII
BLOODY MARY
CLAMATO PREPARADO
TINTO DE VERANO
PIEDRA

CARAJILLO



MARTINIS



COSMOPOLITAN
CLÁSICO
SECO
SUCIO
MANZANA



COCTELERÍA SIN ALCOHOL

CLAMATO NATURAL
PIÑADA
RUSA
CONGA
MOLTOOMS