



ENTRADAS / ENTREÉS

Tacos de róbalo al pastor
Cinco piezas de mini tacos con puré de piña
rostizado, cilantro, cebolla y salsa taquera.

\$165.00

Sea Bass Tacos “ pastor” Style
Five small tacos, roasted pineapple puree, onion
and coriander, “taquera” sauce.

Panuchos de cochinita (3 piezas)
Tradicional tortilla rellena de frijol colado,
cochinita pibil, cebolla morada curtida con jugo
de limón, orégano y chile habanero.

\$175.00

Panuchos de cochinita (3 pieces)
Traditional corn tortilla stuffed with beans,
slow-roasted marinated pork (cochinita pibil),
marinated onion with lemon juice, oregano and
habanero chili.

**Gorditas negras de masa de
cuitlacoche (2 piezas)**
Rellenas de pulpo al pastor con salsa de chiles
secos

\$175.00

**Black corn mushroom corn cakes
“Gorditas” (2 pieces)**
Stuffed with octopus “al pastor” with dried chili
sauce.

Tapas de tuétano con esquites
y muse de aguacate

\$160.00

Tapas with marrow and toasted corn
And avocado mousse

**Sopecitos de papa con chorizo
con salsa de chapulín**

\$155.00

Small sopas with potato with chorizo
With grasshopper sauce

**Tacos estilo baja con repollo
morado y germen de cilantro
con aderezo de chipotle**

\$269.00

Baja style Tacos
With red cabbage and coriander germ
With chipotle dressing

Aguachile de camarón, atún y pulpo
Estilo Sinaloa

\$295.00

Shrimp, tuna and octopus Aguachile
Sinaloa Style

ENSALADAS / SALADS

Ensalada Irapuato

\$195.00

Rebanadas de queso mozzarella, lechugas mixtas aderezadas con vinagreta de acacias, praliné de semillas y fresas frescas.

Irapuato Salad

Mozzarella cheese, mixed lettuces seasoned with acacia vinaigrette, seed praline and fresh strawberries.

Ensalada de trucha ahumada

\$260.00

Con vinagreta de alcaparras, pepino y mezcla de lechugas.

Smoked trout Salad

With capers vinaigrette, cucumber and mixed Lettuces.

Ensalada César

\$229.00

Con Pollo

\$259.00

Con Camarones empanizados

Lechuga larga a la parrilla bañada con aderezo César, queso parmesano, aceite de albahaca, jitomate en cubos y crotones de pan horneados.

Caesar Salad

With Chicken

With Breaded Shrimps

Grilled lettuce with Caesar dressing, parmesan cheese, basil oil, diced tomatoes and baked croutons.

Ensalada de betabel rostizado

\$186.00

Caramelizado con cremoso de queso azul,mix de lechugas, terminado con reducción balsámica y nueces caramelizadas.

Roast beet salad

Caramelised with cream blue cheese
Mixed lettuces with balsamic glaze

Ensalada cítrica

\$186.00

con supremas de naranja, toronja y melón con emulsión de Jamaica.

Critus salad

With Orange, grapefruit, melon with Jamaica emulsion

SOPAS Y CREMAS / SOUPS AND CREAMS

Caldo Tlalpeño

\$165.00

Consomé de pollo con guarnición de arroz, aguacate, verduras, queso, chile chipotle.

Tlalpeño Soup

Chicken broth, with rice, avocado, vegetables, cheese and chipotle chili.

Sopa de tortilla

Caldillo de tomate perfumado con epazote, guarnición de cecina, queso y crema, aguacate con cubos de tortilla frita.

\$179.00

Tortilla Soup

Tomato consomme, fried corn tortilla, small pieces of dried beef, avocado, sour cream and cheese.

Crema de piquillos

\$210.00
ahumados con camarones rebosados

\$210.00

Piquillos soup

Smoked with bettered shrimp

AVES / POULTRY

Sábana de Pollo gratinada

Pechuga de pollo, rellena de chilaquiles verdes, gratinada y bañada de crema, cebolla, guarnición de aguacate y papas guisadas.

\$269.00

Gratinated Chicken breast

Stuffed with green chilaquiles, sour cream, onion, avocado and potatoes.

Medio pollito de leche al horno

con verduras rostizadas y papas moneda horneadas
con polvo de chiles secos

\$320.00

Half baked chicken

With roasted vegetables and bakes potato with Dried chili powder

MAR / SEAFOOD

Salmón con tapenade de arándanos y aceitunas (180 g)

Con salsa de elote ahumado al azafrán, calabacitas asadas en aceite de hierbas .

\$429.00

Salmon filet with cranberry and olives tapenade (180 g)

Saffron and smoked corn sauce, herb oil grilled zucchini.

Medallón de atún a la parrilla con pesto de tomate seco (200 g)

Servido sobre cama de lechuga, reducción de vinagre balsámico.

\$390.00

Grilled Tuna fish filet with dried tomato pesto (200 g)

Served with lettuce, balsamic vinaigrette reduction.

DE LA PARRILLA / FROM THE GRILL

Vacío / Flap steak (350 gr)	<i>\$439.00</i>
Rib-Eye Angus (350 gr)	<i>\$710.00</i>
New York (350 gr)	<i>\$510.00</i>
Pulpo (250 gr)	<i>\$415.00</i>
Lonja de salmón/ Salmon filet (200 gr)	<i>\$454.00</i>
Pechuga de Pollo (300 gr)	<i>\$335.00</i>

Todos los cortes son acompañados con chile güero relleno de queso y tocino a la parrilla, papas cambray horneada con polvo de chiles y ensalada de lechuga, rodaja de tomate y cebolla morada.

All cuts are served with grilled “chile guero” stuffed with bacon and cheese, baked baby potatoes, chili powder, lettuce salad, tomato and onion.

REGIONAL / REGIONAL

Chinchulines (3 piezas)	<i>\$259.00</i>
Tres tacos de tripas de res dorada, tortilla taquera hecha a mano, acompañados de cebolla y cilantro picados, limón y salsa taquera.	
Chinchulines Corn Tacos (3 pieces)	
Three pieces of tacos with golden beef guts, handmade tortillas, accompanied by chopped onion and coriander, “taquera” sauce and lemon.	
Gorditas de Carnitas (3 piezas)	<i>\$235.00</i>
Tres gorditas de masa quebrada rellenas de tradicionales carnitas hechas en casa, servidas con salsa y acompañadas de ensalada fresca de lechuga, jitomate y aguacate.	
Gorditas with Carnitas	
Three gorditas of corn dough stuffed with traditional homemade carnitas, served with sauce and accompanied by a fresh salad of lettuce, tomato and avocado.	

Enchiladas mineras rellenas

Tres tortillas bañadas de adobo rojo y rellenas
De pollo con fritura de papa y zanahoria

\$235.00

Enchiladas mineras

Three corn tortilla with red sauce with chicken
and fired potato and carrot

PIZZAS / PIZZAS

Pizza HS

Con salsa de tomate, mozzarella, pepperoni,
jamón, tocino, cebolla, morrones, aceitunas
negras, champiñones.

\$275.00

HS Pizza

Tomatoes sauce, mozzarella cheese, pepperoni,
ham, bacon, onion, peppers, black olives and
mushrooms.

Pizza de arrachera

Con salsa de tomate, queso Oaxaca, chiles
jalapeños, cebolla fileteada y aguacate.

\$284.00

Skirt steak Pizza

Tomatoes sauce, Oaxaca cheese, jalapeño chili,
onion and avocado.

SÁNDWICH / SANDWICH

Barbacoa de cerdo

Carne de cerdo en pan focaccia, acompañado de
Cebolla caramelizada, queso menonita, lechuga,
jitomate con la guarnición de guacamole

\$265.00

Pork barbecue

Pork meat with focaccia bread with caramelized
onion,
Mennonite cheese, lettuce, tomato and guacamole

Tradicional hamburguesa

Servida en pan brioche hecho en casa, con jitomate,
lechuga,cebolla, pepinillos, guarnición de papa gajo

\$265.00

Traditional beef hamburger

Brioche bread, tomato, lettuce, onion, pickies
and wedge potato

Club Sándwich

Como pechuga de pollo, tocino, queso manchego,
jamón de pavo, lechuga, jitomate, cebolla, con
guarnición de papas Saratoga.

\$245.00

Club Sandwich

Chicken breast, bacon, manchego, cheese, turkey
ham,
lettuce, tomato, onion and potatoes chips.

MENÚ NIÑOS / KIDS MENU

Consomé de pollo con Arroz

Chicken broth with rice

\$125.00

Nuggets de pollo (6 piezas)

Con papas a la francesa.

\$125.00

Chicken Nuggets (6 pieces)

With french fries.

Pizza de pepperoni

Con salsa de tomate y queso gratinado.

\$165.00

Pepperoni Pizza

With tomato sauce and gratin cheese.

POSTRES / DESSERT

Brownie de chocolate con helado de vainilla

Chocolate Brownie with vanilla ice cream

\$159.00

Cheesecake estilo NY con coulis de frutos rojos

NY style cheesecake with red berry coulis

\$169.00

Pastel de zanahoria

Carrot Cake

\$199.00

Helados Häagen-Daz

(Macadamia, dulce de leche, vainilla, fresa y chocolate)

\$210.00

Häagen-Daz ice cream

(Macadamia, sweet milk, vanilla, strawberry and chocolate)

ENTRADAS / ENTREÉS

Ensalada de Pepino con Aguacate \$239.00

Mix de lechugas, acompañado de láminas de pepino, aguacate en gajos ya doreado de la casa.

Ensalada de Pepino con Aguacate

Lettuce mix and avocado, slices of cucumber and avocado and house dressing

Ensalada de Atún \$239.00

Mix de lechugas, Atún, acompañado de jitomate cherry y aceitunas verdes.

Tuna Salad

Lettuce mix, tuna fish, with cherry tomato and green or black olives.

Ensalada pasta \$289.00

Ensalada con Pasta larga, acompañada de queso manchego y aceitunas verdes.

Salad pasta

Cold pasta salad with manchego cheese and green olives.

MAIN COURSES

Filete de Salmón a la plancha (250 g) \$559.00

Filete de Salmón a la plancha, acompañado con Arroz Salvaje y Frutos Secos.

Grilled Salmon fillet (250 g)

Grilled Salmon Fillet, served with wild rice and Nuts.

Pechuga de Pollo asada a la plancha (250 g) \$420.00

250 gramos de Pechuga de pollo asada en la plancha acompañado de papa al horno.

Grilled Chicken breast (250 g)

250 grams of Grilled chicken breast with baked potato.

Arroz con Mariscos \$496.00

Mariscos (Camarón, Callo de Almeja, pulpo) montados sobre una cama de Arroz.

Rice with Seafood

Seafood (shrimp, clam, octopus) accompanied of rice.

POSTRES / DESERT

Pastel de Elote Corn Cake	\$202.00
Pastel de queso Cheese Cake	\$179.00

Todos los alimentos son cocinados con Aceite de oliva y/o mantequilla
Todos los alimentos son GLUTEN FREE

All foods are cooked with olive oil or butter.
All foods are GLUTEN FREE

BEBIDAS / DRINKS

Café americano o descafeinado (177 ml)	\$55.00
<i>American or decaffeinated coffee (177 ml)</i>	
Café capuccino (177 ml)	\$74.00
<i>Cappuccino coffee (177 ml)</i>	
Café expresso (44 ml)	\$64.00
<i>Espresso coffee (44 ml)</i>	
Variedad de té (165 ml)	\$55.00
<i>Variety of teas (165 ml)</i>	
Eurote infusión (370 ml)	\$75.00
<i>Eurote infusion (370 ml)</i>	
Refresco de lata (355 ml)	\$55.00
<i>Canned soft drink (355 ml)</i>	
Limonada o naranjada (400 ml)	\$55.00
<i>Lemonade or orangeade (400 ml)</i>	
Jarra de agua fresca (1500 ml)	\$240.00
<i>Pitcher of fresh fruit water 1500 ml)</i>	

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN EL 16% DE IVA.
PRECIOS EN MONEDA NACIONAL.

ALL PRICES INCLUDE 16% VAT.
PRICES IN MEXICAN CURRENCY.

LA INGESTIÓN DE LOS ALIMENTOS CRUDOS
SON RESPONSABILIDAD DEL COMENSAL.
INGESTION OF RAW FOOD IS THE
RESPONSABILITY OF THE CUSTOMER.

