Desayunos

Chilaquiles con pollo *(2 piezas de huevo con 150 g de pollo desmenuzado)*	$140
Hot cakes *(3 piezas)*	$110
Hot cakes con jamón o tocino *(3 piezas con 150 g de jamón o tocino)*	$120
Waffles *(2 piezas)*	$120
Molletes *(2 piezas)*	$110
Pan dulce *(1 pieza)*	$ 20
Pan tostado *(3 piezas)*	$ 40
Plato de fruta chico *(180 g)*	$ 80
Plato de fruta con granola y miel *(150 g de granola y miel)*	$ 100
Fruta de mano *(1 pieza)*	$ 35

Desayuno Americano
(2 piezas de huevos a elegir entre nuestra selección de huevos tradicionales, jugo de naranja o toronja de 300 ml o fruta de 150 g y café o té de refil) $220

Huevos y Omelettes

Huevos tirados *(2 piezas de huevos revueltos con frijoles refritos)*	$130
Huevos albañil *(2 piezas de huevos revueltos con salsa verde o roja o guajillo y frijoles refritos)*	$130
Huevos a la mexicana *(2 piezas de huevos revueltos con jitomate, cebolla, chile verde y frijoles refritos)*	$130
Huevos revueltos con jamón o tocino *(2 piezas de huevos con 150 g de jamón o 150 g de tocino y frijoles refritos)*	$130
Huevos fritos *(2 piezas de huevos con frijoles refritos)*	$130
Huevos rancheros *(2 piezas de huevos fritos sobre tortilla, bañados en salsa mexicana y frijoles refritos)*	$130
Huevos fritos con jamón *(2 piezas de huevos con 150 g de jamón y frijoles refritos)*	$130
Huevos divorciados *(2 piezas de huevos fritos bañados con salsa roja y verde y frijoles refritos)*	$130
Huevos con chorizo *(2 piezas de huevos revueltos con 150 g de chorizo y frijoles refritos)*	$130
Huevos motuleños *(2 piezas de huevos fritos sobre tortilla, bañados en salsa mexicana, chícharos, 150 g de jamón, 100 g de queso gouda y plátano macho)*	$140
Huevos aporreados *(2 piezas de huevos revueltos con 150 g de cecina, salsa verde o roja con frijoles refritos)*	$140
Omelette a la española *(2 piezas de huevos con 150 g de chorizo, papa, cebolla y frijoles refritos)*	$140

Omelette combinado *(2 piezas de huevos con dos ingredientes a elegir entre 150 g de jamón, 150 g de queso gouda, espinacas, champiñones o 150 g de chorizo y frijoles refritos)* $140

Omelette de claras combinado *(3 piezas de claras de huevo con dos ingredientes a elegir entre 150 g de jamón, 150 de queso, espinacas, champiñones o 150 g de chorizo y frijoles refritos)* $140

Claras de huevo con jocoque y zathar con pan árabe *(3 piezas de claras de huevo con 100 g de jocoque)* $130

Comidas

Entradas y sopas

Orden de guacamole *(200 g)* $ 90

Molcajete *(salsa verde, 150 g de queso fresco y aguacate)* $110

Quesadillas o sopes *(3 piezas)* $100

Queso fundido *(orden de 150 g de queso gouda)* $100

Queso fundido con chistorra *(150 g de queso y 150 g de chistorra)* $150

Queso Provoleta *(200 g de queso)* $220

Choripan *(2 piezas, 150 g de chorizo argentino)* $110

Pimientos padrón *(10 piezas)* $130

Aguacate relleno de atún *(90 g de atún)* $ 90

Aguacate relleno de camarones *(90 g de camarón 16-20)* $130

Consomé con arroz y pollo *(150 g de pollo)* $110

Crema de Champiñones *(175 ml)* $ 90

Fideo seco *(200 g)* $100

Sopa del día *(175 ml)* $ 90

Sopa de cebolla gratinada *(175 ml con 150 g de queso gouda)* $ 90

Sopa de nopales *(175 ml)* $ 90

Sopa de frijol *(175 ml)* $110

Sopa de tortilla *(175 ml)* $110

Caldo Tlalpeño *(250 ml con 150 g de pollo)* $120

Empanadas Humita *(2 piezas)* $110

Ensaladas

Ensalada mixta $100

Ensalada Capresse *(200 g de queso mozzarella)* $110

Ensalada de atún *(90 g de atún)* $120

Ensalada del Chef *(100 g de jamón, 100 g de queso gouda, 100 g de tocino y 100 g de pollo)* $150

Emparedados

Hot dog con papas a la francesa *(2 piezas de salchicha de 100 g c/u)* $110

Tortas

Torta de jamón con queso *(150 g de jamón y 150 g de*

Sandwich de jamón con queso *(150 g de jamón y 150 g de queso gouda)* $110
Pepitos de filete de res *(200 g de puntas de filete de res)* $150
Hamburguesa de res *(180 g de carne de res molida y 100 g de queso gouda)* $160
Club sandwich *(150 g de jamón, 100 g de tocino, 100 g de pollo desmenuzado y 50 g de queso amarillo)* $160

queso gouda) $110
Torta de huevo con chorizo *(2 piezas de huevo con 150 g de chorizo)* $120
Torta de pollo *(200 g de pollo desmenuzado)* $110
Torta de milanesa *(150 g de milanesa de terneta)* $130

Aves

Tostadas de pollo *(200 g de pollo desmenuzado)* $120
Tacos de pollo *(200 g de pollo desmenuzado)* $160
Pechuga de pollo a la parrilla *(200 g de pechuga de pollo)* $200
Pollo con mole *(200 g de pechuga de pollo)* $200

Carnes

Carne asada tampiqueña club *(150 g de filete de res)* $240
Carne asada con papas a la francesa y verduras *(180 g de filete de res)* $230
Cecina de Yecapixtla *(180 g)* $220
Puntas de filete a la mexicana *(200 g)* $230
Milanesa de ternera *(180 g)* $220
New York USDA Choice *(400 g)* $560
Rib Eye USDA Choice *(400 g)* $690

Pescados y Mariscos

Ceviche *(180 g de pescado en trozo)* $170
Coctel de camarones *(180 g de camarón 16-20)* $190
Coctel campechano *(90 g de pescado en trozo y 90 g de camarón 16-20)* $200
Huachinango *(150 g a la plancha, al mojo de ajo o empapelado)* $230
Camarones *(200 g de U-15 a la diabla, empanizados o a la plancha)* $250

Postres

Ate con queso *(150 g)* $ 90
Ate con queso flameado *(150 g)* $ 100
Galletas de avena *(4 piezas)* $ 60

Chongos zamoranos *(150 g)*	$ 60
Helados *(150 g, vainilla o chocolate)*	$ 70
Pasteles *(rebanada de 150 g, tres leches o chocolate)*	$ 80
Rollo helado *(150 g)*	$ 85
Tecoletas *(1 pieza de 70 g, fresa, vainilla o chocolate)*	$ 30
Flan casero *(150 g)*	$ 70

Especialidades

Calabacitas a la mexicana *(con frijoles refritos)*	$100
Enchiladas de mole *(150 g de pollo desmenuzado)*	$160
Enchiladas verdes *(150 g de pollo desmenuzado)*	$140
Enchiladas verdes gratinadas *(150 g de pollo desmenuzado y 150 g de queso gouda)*	$160
Tortilla española *(3 piezas de huevo y 150 g de chorizo)*	$140
Uñas de gato *(totopos crujientes en salsa guajillo, epazote con queso y cebolla)*	$120
Huevos rotos *(3 huevos fritos sobre una cama de papas fritas)*	$140
Huevos sincronizados *(2 piezas de huevos fritos sobre sincronizada con 150 g de jamón y 150 g de queso gouda, bañados en mole)*	$140
Huevos Club *(2 piezas de huevos fritos con crema, gratinados con 150 g de queso gouda y 100 g de jamón)*	$140
Huevos Cazuela *(3 piezas de huevos fritos en cazuela acompañados de pan árabe y queso shanklish)*	$160
Torta toluqueña *(150 g de milanesa de ternera, 100 g de chorizo, 100 g de queso oaxaca, frijoles, jitomate y aguacate)*	$150
Tacos de cecina *(3 piezas,180 g de cecina)*	$190
Tacos de cecina con chorizo *(3 piezas, 180 g de cecina y 100 g de chorizo)*	$200
Tacos de jabalí al pibil *(3 piezas, 200 g de jabalí con guacamole)*	$240
Tostadas de jabalí al pibil *(3 piezas, 200 g de jabalí)*	$240
Torta de jabalí al pibil *(200 g de jabalí)*	$240
Jabalí al pibil *(200 g de jabalí, acompañado de frijoles refritos y arroz)*	$240

Comida libanesa

Orden de garbanza *(100 g)*	$ 70
Orden de Jocoque seco *(100 g)*	$ 80
Baleada Paisa *(Pan árabe con 150 g de queso gouda, 150 g de jamón, cebolla, jitomate y orégano, acompañado de guacamole)*	$130
Lechón al estilo segoviano *(1 pieza de 250 g, servido con papas cambray al romero)*	$440

Tacos de lechón *(3 piezas, 250 g de lechón con guacamole)* $440

Cenas

Entradas y sopas

Orden de guacamole *(200 g)* $ 90
Choripan *(2 piezas, 100 g de chorizo argentino)* $110
Pimientos Padrón *(10 piezas)* $130
Empanadas Humita *(2 piezas)* $100
Queso fundido *(150 g de queso gouda)* $100
Queso fundido con chistorra *(150 g de queso gouda y 150 g de chistorra)* $150
Queso Provoleta *(200 g)* $220
Sopa de frijol *(175 ml)* $110
Sopa de nopales *(175 ml)* $ 90
Sopa de tortilla *(175 ml)* $110
Sopa de cebolla gratinada *(175 ml con 150 g de queso gouda)* $ 90

Ensaladas y pastas

Ensalada Capresse *(200 g de queso mozzarella)* $110
Ensalada del Chef *(100 g de jamón, 100 de queso gouda, 100 g de tocinoy 100 g de pollo)* $150
Ensalada de jitomate $120
Fetuchini al pesto *(200 g)* $150
Spaguetti a la Bolognesa *(150 g de carne de res molida)* $170
Lasagna de vegetales *(300 g)* $140

Carnes

Lechón al estilo Segoviano *(1 pieza de 250 g, servido con papas cambray al romero)* $440
Jabalí al pibil *(200 g de jabalí, acompañado de frijoles refritos y arroz)* $240
Rib eye USDA Choice *(400 g, acompañado de guacamole y chiles toreados)* $690
New York USDA Choice *(400 g)* $560
Cecina de Yecapixtla *(180 g de cecina, acompañado de guacamole, arroz, frijoles refritos y nopal baby asado)* $220
Carne asada a la tampiqueña *(180 g de filete de res, acompañada de guacamole, frijoles refritos y un taquito dorado)* $240

Tacos de lechón *(3 piezas, 250 g de lechón con guacamole)* $440
Tacos de jabalí al pibil *(3 piezas, 200 g de jabalí con guacamole)* $240
Tacos de cecina *(3 piezas, 180 g de cecina y 100 g de chorizo)* $190

Pescados y Mariscos

Cóctel de camarones *(180 g de camarón 16-20)* $190
Ceviche *(180 g de pescado en trozo)* $170
Filete de huachinango *(180 g de huachinango, al mojo de ajo, a la plancha o empapelado)* $230
Camarones *(200 g de camarón U-15, a la diabla, a la plancha o empanizados)* $250

Postres

Ate con queso *(150 g)* $ 90
Ate con queso flameado *(150 g)* $100
Flan casero *(150 g)* $ 70
Pasteles Pasteles *(rebanada de 150 g, tres leches o chocolate)* $ 80
Rollo helado *(150 g)* $85
Tecoletas *(1 pieza de 70 g, fresa, vainilla o chocolate)* $30
Helados *(150 g, vainilla o chocolate)* $70
Chongos zamoranos *(150 g)* $60

Bebidas

Jugos

Jugo de naranja, papaya, piña o toronja *(300 ml)* $ 60
Jugo verde *(300 ml)* $ 65
Jugo combinado *(300 ml)* $ 65
Jugo de mandarina *(300 ml, en temporada)* $ 65
Jugo de guayaba *(300 ml, en temporada)* $ 65

Café o Té

Café americano *(280 ml)* $ 35
Café americano gourmet *(280 ml)* $ 45
Café express gourmet *(42 ml)* $ 45
Café capuchino gourmet *(168 ml)* $ 55
Café Nespresso *(280 ml)* $ 45
Té *(280 ml)* $ 30

Sin alcohol

Naranjada *(300 ml)* $ 75
Limonada *(300 ml)* $ 75
Clamato natural *(300 ml)* $ 80
Sangría natural *(300 ml)* $ 95

Cerveza

Cerveza Corona, Corona light o Victoria *(355 ml)* $ 75
Cerveza Victoria o Corona *(lata de 710 ml)* $ 75
Cerveza Coronita o Victoria ampolleta *(210 ml)* $ 30
Cerveza Bohemia, Negra Modelo, Modelo especial, Stella Artois, Ultra,

Con leche

Leche *(300 ml)*	$ 50
Chocolate caliente o frío *(280 ml)*	$ 65
Licuado de papaya con naranja o plátano *(300 ml)*	$ 60
Malteada de fresa, vainilla o chocolate *(300 ml)*	$ 65

Embotellado

Agua embotellada *(500 ml)*	$ 35
Agua mineral Topochico *(355 ml)*	$ 60
Refresco *(355 ml)*	$ 45
Gatorade *(500 ml)*	$ 60
Fuze tea *(600 ml)*	$ 50

Heineken cero o XX Lager *(355 ml)*	$ 75
Cerveza Estrella de Galicia *(330 ml)*	$ 80
Cerveza 1906 *(330 ml)*	$100
Michelada o Cubana *(355 ml)*	$ 75
Michelada o Cubana con Bohemia, Negra Modelo, Modelo especial, Stella Artois o Ultra *(355 ml)*	$ 80
Cerveza Charro *(355 ml)*	$ 90
Cerveza Michelob Hard Seltzer *(355 ml)*	$ 70

Bar

Ron	**Copa de 59 ml**
Bacardí blanco	$100
Bacardí Anejo	$100
Havana Club	$120
Bacardí Solera	$110
Appleton blanco	$100
Appleton oro	$100
Matusalem platino	$100
Matusalem clásico	$100
Matusalem Gran reserva	$110

Whisky	**Copa de 59 ml**
Jack Daniel´s	$120
J&B	$110
Johnnie Walker etiqueta roja	$120
Johnnie Walker etiqueta negra	$180
Johnnie Walker Double black	$190

Ginebra	**Copa de 59 ml**
Beefeater	$110
Bombay Saphire	$120

Digestivos	**Copa de 59 ml**
Anís Chinchón dulce	$100
Anís Las Cadenas dulce	$110
Anís Campechano	$110
Licor 43	$130
Sambuca negro	$100
Carajillo	$150
Licor Campari	$110

Mezcal	**Copa de 59 ml**
Amarás blanco	$160
Amarás reposado	$190
400 Conejos joven	$130
400 Conejos reposado	$160
Los Danzantes joven	$220

Glenfiddich 12 años	$220
Glenfiddich 18 años	$440
Chivas Regal 12 años	$180
Chivas Regal 18 años	$440
Buchanan´s 12 años	$200
Macallan	$390

Tequila	**Copa de 59 ml**
Sauza conmemorativo	$110
Cazadores reposado	$100
Herradura blanco	$155
Herradura ultra añejo	$185
Herradura reposado	$160
Maestro tequilero reposado	$160
Maestro tequilero	$180
Dobel Diamante	
7 Leguas blanco	$150
7 Leguas reposado	$140
Cuervo 1800	$160
Cuervo Tradicional	$110
Cuervo Tradicional Plata	$115
Don Julio Reposado	$165
Don Julio blanco	$170
Don Julio 70	$270

Coñac	**Copa de 59 ml**
Hennesy VSOP	$210

Brandy	**Copa de 59 ml**
Fundador	$100
Terry Centenario	$110
Torres 10	$110

Vodka	**Copa de 59 ml**
Smirnoff	$100
Smirnoff Tamarindo	$100
Wyborowa	$100
Absolut Azul	$110
Stolichnaya	$110
Grey Goose	$210

MCGC - MAYO 2024
Precios en pesos (M.N.)
Incluyen el 16% de I.V.A.
No incluye propina.

Coctelería*	**Copa de 59 ml**
Piñada	$150
Bull natural	$160
Bull	$160
Piña Colada	$160
Bull shot	$150
Bloody Mary	$160
Clamato con Vodka	$160
Margarita ***(limón, pepino, fresa)***	$160
Sangría preparada	$160
Mint Julep Veracruzano	$160
Negroni	$160
Tom Collins	$160

* El cambio de destilado en cualquier coctel servido en restarurante o bar, generará un costo extra.

Vino tinto	**Botella de 750 ml**
Arzuaga Crianza	$ 2000
Casa Madero 3V Crianza	$ 980
Casa Madero Shyraz	$ 990
Casa Madero 3V Gran Reserva	$ 2300
Matarromera Crianza	$ 1950
Matarromera Crianza 375 ml	$ 999
Mariatinto	$ 1850
Pesquera Crianza	$ 2000
Pesquera Reserva	$ 3200
Pago de Carraovejas	$ 3500
Emilio Moro Malleolus	$ 2500
Macán Clásico	$ 3600
Vega Sicilia Valbuena 5º	$ 6490

Vino blanco/rosado	**Botella de 750 ml**
Casa Madero V rosado	$ 750
Casa Madero 2V blanco	$ 750

Cigarros / Puros	
Cigarros ***(1 cajetilla)***	$ 110
Puro chico ***(1 pieza)***	$ 160
Puro grande ***(1 pieza)***	$ 190