

Desayunos

Hot Cakes	\$100
Hot Cakes con jamón o tocino	\$110
Waffles (2 piezas)	\$110
Molletes (2 piezas)	\$110
Pan dulce (pieza)	\$ 20
Pan tostado (3 piezas)	\$ 30
Plato de frutas (papaya, melón y sandía)	\$ 70
Plato de frutas con granola y miel	\$ 90

Desayuno Americano

(Jugo de naranja o fruta, huevos a la mexicana o albañil o fritos con jamón o divorciados o revueltos con jamón o tocino y café o té) \$150

Huevos y Omelettes

Huevos tirados (revueltos con frijoles refritos)	\$110
Huevos albañil (revueltos con salsa verde o roja o guajillo y frijoles refritos)	\$110
Huevos a la mexicana (revueltos con jitomate, cebolla, chile verde y frijoles refritos)	\$110
Huevos revueltos con jamón o tocino (con frijoles refritos)	\$110
Huevos fritos (con frijoles refritos)	\$110
Huevos rancheros (fritos sobre tortilla, bañados con salsa mexicana y frijoles refritos)	\$110
Huevos fritos con jamón (con frijoles refritos)	\$110
Huevos divorciados (fritos bañados con salsa roja y verde y frijoles refritos)	\$120
Huevos con chorizo (revueltos con chorizo y frijoles refritos)	\$110
Huevos motuleños (fritos sobre tortilla, bañados en salsa mexicana, chicharos, trozos de queso y plátano macho)	\$120
Huevos aporreados (revueltos con cecina, salsa verde o roja y frijoles refritos)	\$120
Omelette a la española (con chorizo, papa, cebolla y frijoles refritos)	\$120
Omelette combinado (con dos ingredientes a elegir entre jamón, queso, espinacas, champiñones o chorizo y de frijoles refritos)	\$120
Omelette de claras combinado (con dos ingredientes a elegir entre jamón, queso, espinacas, champiñones o chorizo y frijoles refritos)	\$115
Claras de huevo con jocoque y zathar con pan árabe	\$120

Comidas

Entradas y sopas

Orden de guacamole	\$ 80	Consomé con arroz y pollo	\$ 90
Molcajete (salsa verde, queso fresco y aguacate)	\$100	Crema de Champiñones	\$ 80
Quesadilla o sopes (3 piezas)	\$ 90	Fideo seco	\$ 90
Queso fundido (orden)	\$ 90	Sopa del día	\$ 80
Queso fundido con chistorra	\$120	Sopa de cebolla gratinada	\$ 80
Choripan (2 piezas)	\$100	Sopa de nopales	\$ 80
Pimientos padrón (10 piezas)	\$120	Sopa de frijol	\$100
Aguacate relleno de atún	\$ 80	Sopa de tortilla	\$100
Aguacate relleno de camarones	\$120	Caldo Tlalpeño	\$100

Ensaladas

Ensalada mixta	\$ 90	Ensalada de pollo	\$100
Ensalada Capresse	\$100	Ensalada del Chef	\$130
Ensalada de atún	\$110		

Emparedados

Hot dog con papas a la francesa (2 piezas)	\$ 100
Sándwich de jamón con queso	\$ 100
Pepitones de filete de res	\$ 140
Hamburguesa de res con papas a la francesa	\$ 150
Club sándwich	\$ 150

Tortas

Torta de jamón con queso	\$ 100
Torta de huevo con chorizo	\$ 100
Torta de pollo	\$ 100
Torta de milanesa	\$ 120

Aves

Tostadas de pollo (3 piezas)	\$ 100
Tacos de pollo (4 piezas)	\$ 140
Pechuga a la parrilla	\$ 180
Pollo con mole	\$ 180

Carnes

Puntas de filete a la mexicana	\$ 220
Milanesa de ternera	\$ 210
Carne asada tampiqueña club	\$ 230
Carne asada con papas a la francesa y verduras	\$ 220
Cecina de Yecapixtla	\$ 210
Rib eye (400 g) USDA Choice	\$550

Pescados y Mariscos

Ceviche	\$ 160
Coctel de camarones	\$ 180
Coctel campechano	\$ 190

Huachinango (a la plancha, al mojo de ajo o empapelado)	\$ 220
Camarones (a la diablo, empanizados o a la plancha)	\$ 240

Postres

Ate con queso	\$ 90
Ate con queso flameado	\$ 100
Galletas de avena (4 piezas)	\$ 60
Chongos zamoranos	\$ 60
Duraznos en almíbar	\$ 60
Helados	\$ 60
Pasteles (tres leches o chocolate)	\$ 80
Rollo helado	\$ 85
Tecoletas (fresa, vainilla o chocolate)	\$ 30
Flan casero	\$ 70

Especialidades

Calabacitas a la mexicana, con frijoles refritos	\$ 80
Chilaquiles verdes o rojos con pollo o huevos fritos	\$ 120
Enchiladas de mole	\$ 130
Enchiladas verdes	\$ 130
Enchiladas verdes gratinadas	\$ 140
Tortilla española	\$ 120

Uñas de gato (totopos crujientes en salsa de chile guajillo y epazote con queso y cebolla) \$ 100

Huevos Sincronizados (fritos sobre sincronizada y bañados con mole) \$ 120

Huevos Club (fritos con crema, gratinados) \$ 120

Huevos Cazuela Especial (fritos en cazuela con carne de res acompañados de pan árabe y queso shanklish) \$ 140

Torta toluqueña (milanesa, chorizo, queso Oaxaca, frijoles, jitomate y aguacate) \$ 130

Tacos de cecina (3 piezas)	\$ 180
Tacos de cecina con chorizo (3 piezas)	\$ 190
Tacos de jabalí al pibil (3 piezas, con guacamole)	\$ 170
Tostadas de jabalí al pibil (3 piezas)	\$ 170
Tostadas de pata (3 piezas)	\$ 140
Torta de jabalí al pibil	\$ 170
Jabalí al pibil	\$ 170

Comida Libanesa

Orden de garbanza	\$ 60
Jocoque seco	\$ 70
Hojas de parra (8 piezas)	\$ 120

Baleada Paísa (Pan árabe con queso gouda, jamón, cebolla, jitomate y orégano, acompañado de guacamole) \$ 110

Lechón al estilo Segoviano \$ 350

Tacos de lechón (3 piezas, con guacamole) \$ 350

Cenas

Entradas y sopas

Orden de guacamole	\$ 80	Sopa de frijol	\$100
Choripan (2 piezas)	\$100	Sopa de nopales	\$ 80
Pimientos Padrón (10 piezas)	\$120	Sopa de tortilla	\$100
Empanadas Humita (2 piezas)	\$100	Sopa de cebolla gratinada	\$ 80
Queso fundido	\$ 90		
Queso fundido con chistorra	\$120		

Ensaladas y pastas

Ensalada Capresse	\$100	Fetuchini al pesto	\$140
Ensalada del Chef	\$130	Spaguetti a la Bolognesa	\$160
Ensalada de jitomate	\$100	Lasagna de vegetales	\$140

Carnes

Lechón al estilo Segoviano (servido con papas cambray al romero)	\$350
Jabalí al pibil (acompañado de frijoles refritos y arroz)	\$170
Rib eye 400 g (acompañado de guacamole y chiles toreados)	\$550
Cecina de Yecapixtla (acompañado de guacamole, arroz, frijoles refritos y nopal baby asado)	\$210
Carne asada a la tampiqueña (acompañada de guacamole, frijoles refritos y un taquito dorado)	\$230

Tacos de lechón (3 piezas, acompañados de guacamole)	\$350
Tacos de jabalí al pibil (3 piezas, acompañados de guacamole)	\$170
Tacos de cecina (3 piezas, acompañados de guacamole)	\$180

Pescados y Mariscos

Cóctel de camarones	\$180
Ceviche	\$160
Filete de huachinango (al mojo de ajo, a la plancha o empanizado)	\$220
Camarones (a la diablo, al mojo de ajo, a la plancha o empanizado)	\$240

Postres

Ate con queso	\$ 90	Rollo helado	\$85
Ate con queso flameado	\$100	Tecoletas (fresa, vainilla o chocolate)	\$30
Flan casero	\$ 70	Helados (vainilla o chocolate)	\$60
Pasteles (chocolate o tres leches)	\$ 80	Chongos zamoranos	\$60

Bebidas

Jugos		Embotellado	
Jugo de naranja, papaya, piña o toronja	\$ 50	Agua embotellada	\$ 30
Jugo verde	\$ 55	Refresco	\$ 40
Jugos combinados	\$ 55	Gatorade	\$ 50
		FuzeTea	\$ 40

Café o Té		Sin alcohol	
Café americano	\$ 30	Limonada	\$ 40
Café americano gourmet	\$ 40	Naranjada	\$ 40
Café express gourmet	\$ 40	Clamato natural	\$ 60
Café capuchino gourmet	\$ 50	Sangría natural	\$ 60
Café Nespresso	\$ 40		
Té	\$ 30		

Con leche		Cerveza	
Leche	\$ 40	Cerveza Corona,	
Chocolate caliente o frío	\$ 60	Corona light o Victoria	\$ 60
Licuado de papaya con naranja o plátano	\$ 55	Cerveza Victoria / Corona lata	\$ 70
Malteada de fresa, vainilla o chocolate	\$ 60	Cerveza Bohemia	
		o Negra Modelo	\$ 70
		Michelada o Cubana	\$ 70
		Michelada/Cubana con	
		Bohemia o Negra Modelo	\$ 75
		Cerveza Stella	\$ 70
		Cerveza Estrella de Galicia	\$ 75
		Cerveza 1906	\$ 85

Bar

Ron	Copa	Vodka	Copa
Bacardí Blanco	\$ 80	Smirnoff	\$ 90
Bacardí Añejo	\$ 80	Naranjada	\$ 90
Bacardí Solera	\$ 90	Absolut Azul	\$ 100
Appleton Blanco	\$ 70	Stolichnaya	\$ 100
Appleton Oro	\$ 80	Grey Goose	\$ 200
Matusalem Platino	\$ 80		
Matusalem Clásico	\$ 80	Ginebra	Copa
Matusalem Gran Reserva	\$ 90	Beefeater	\$ 100
		Bombay Sapphire	\$ 110

Whisky	Copa	Digestivos	Copa
Jack Daniel's	\$ 110	Anís Chinchón dulce	\$ 80
J & B	\$ 110	Anís Chinchón seco	\$ 90
Johnnie Walker		Anís Cadenas dulce	\$ 100
Etiqueta Roja	\$ 110	Anís Campechano	\$ 90
Johnnie Walker		Licor 43	\$ 120
Etiqueta Negra	\$ 160	Sambuca Negro	\$ 90
Johnnie Walker		Carajillo	\$ 140
Double Black	\$ 180		
Glenfiddich 12 años	\$ 200	Mezcal	
Glenfiddich 18 años	\$ 400	Amarás joven	\$ 150
Chivas Regal 12	\$ 130	Amarás reposado	\$ 180
Chivas Regal 18	\$ 400	400 Conejos joven	\$ 130
Buchanan's 12 años	\$ 160	400 Conejos reposado	\$ 150
		Los Danzantes joven	\$ 210

Tequila	Copa	Coctelería	Copa
Sauza Conmemorativo	\$ 100	Piñada	\$ 70
Cazadores Reposado	\$ 90	Bull Natural	\$ 100
Herradura Blanco	\$ 110	Bull	\$ 110
Herradura Ultra añejo	\$ 160	Piña Colada	\$ 90
Herradura Reposado	\$ 130	Desarmador	\$ 80
Maestro Tequilero		Bull Shot	\$ 100
Reposado	\$ 130	Bloody Mary	\$ 100
Maestro Tequilero		Clamato con Vodka	\$ 90
Dobel Diamante	\$ 150	Margarita	\$ 90
7 Leguas blanco	\$ 120	Sangría Preparada	\$ 100
7 Leguas reposado	\$ 130	Mint Julep	
Cuervo 1800	\$ 140	Veracruzano	\$ 110
Cuervo Tradicional	\$ 100	Tom Collins	\$ 110
Cuervo Tradicional Plata	\$ 110		
Don Julio Reposado	\$ 120	Vino tinto	Botella
Don Julio Blanco	\$ 110	Arzuaga Crianza	\$ 950
Don Julio 70	\$ 160	Casa Madero 3V	

Coñac	Copa	Crianza	\$ 750
Hennessy VSOP	\$ 200	Casa Madero Shyraz	\$ 670
Martell Medaillon	\$ 190	Matarromera Crianza	\$ 999
		Matarromera Crianza	

Brandy	Copa	375 ml	\$ 550
Fundador	\$ 80	Mariatinto	\$ 950
Terry Centenario	\$ 100	Pesquera Crianza	\$ 950
Torres 10	\$ 100	Pesquera Reserva	\$ 1200
Carlos I	\$ 100	Pago de Carraovejas	
		2017	\$ 1900
		Emilio Moro Malleolus	\$ 1400

Cigarros	\$ 120	Vino blanco/rosado	Botella
Puros		Casa Madero V rosado	\$ 500
Robusto Mito	\$ 90	Casa Madero 2V blanco	\$ 500
Robusto Imperial	\$ 100		