

MENÚ



CHILAQUILES CLÁSICOS

Verdes: Totopos de la casa bañados en salsa verde.
Acompañados con un huevo estrellado, crema y queso
cotija.
\$99.

Rojos: Totopos de la casa bañados en salsa roja.
Acompañados con un huevo estrellado, crema y
queso cotija.
\$99.

Mole: Totopos de la casa bañados en salsa de Mole
Poblano acompañados con pollo deshebrado y
semillas de ajonjolí.
Bañados en crema y queso cotija.
\$119.

TODOS INCLUYEN FRIJOLES.

MENÚ



CHILAQUILES DE LA CASA

Motuleños: Totopos de la casa bañados en salsa roja acompañados con un huevo estrellado, jamón de pavo, chicharos naturales, plátano local frito y aguacate.

Acompañados con crema y queso cotija.

\$129

Jalapeño: Totopos de la casa bañados en salsa de jalapeño acompañados con fajitas de puerco y escabeche de verduras (coliflor, zanahoria y jalapeño).

Acompañados con crema y queso cotija.

\$129

Tamarindo: Totopos de la casa bañados en salsa de tamarindo acompañados con chicharrón prensado y queso cotija.

\$129

TODOS INCLUYEN FRIJOLES.

MENÚ



E HILAQUILES
GOURMET

Poblanos: Totopos de la casa bañados en salsa de chile poblano, queso manchego gratinado, epazote y nuestro topping de rajas poblanas (chile poblano, champiñones y elote).

\$149

Enchipotlados: Totopos de la casa bañados en salsa de chipotle acompañados de papa con chorizo argentino y queso manchego gratinado.

\$149

Elote: Totopos de la casa bañados en salsa de elote acompañados con pollo deshebrado, queso manchego gratinado y elotitos dulces.

\$149.

TODOS INCLUYEN FRIJOLES.

MENÚ



A RMA TUS CHILAQUILES:

Salsas:

VERDE \$80
ROJA \$80
MOLE \$80
JALAPEÑO \$80
TAMARINDO \$80
CHIPOTLE \$90
POBLANA \$90
ELOTE \$90

Toppings:

HUEVO (1 PIEZA) \$15
FRIJOLES \$15
AGUACATE \$15
QUESO MANCHEGO \$15
POLLO \$20
RAJAS POBLANAS \$20
SALTEADO DE VERDURAS \$20
ESCABECHE DE JALAPEÑOS \$20
PAPA CON CHORIZO \$25
FAJITAS DE PUERCO \$30
CHICHARRÓN PRENSADO \$30

MENÚ



DORADAS CLÁSICAS

Americana: Pan artesanal de la casa,
acompañado con tocino,
lechuga, huevo, queso
manchego y frijoles. Aderezo de
salsa golf. \$100

Mexicana: Pan artesanal acompañado de
chicharrón prensado en salsa
verde o roja , queso manchego
y frijoles. Aderezo a escoger
salsa verde o roja. \$100

Mole: Pan artesanal de la casa
acompañado de pollo deshebrado,
semillas de ajonjolí, queso oaxaca
y aguacate. Aderezo de Mole estilo
poblano. \$100

MENÚ

DORADAS DE LA CASA

Motuleña: Pan artesanal clásico
acompañado de jamón de pavo,
queso manchego, 2 huevos
estrellados, chícharos, frijoles,
plátanos fritos y aguacate.
Aderezo de tomate. \$120

Jalapeño: Pan artesanal clásico
acompañado de escabeche de
jalapeño y verduras, fajitas de
puerco y queso manchego.
Aderezo de jalapeño. \$120

Tamarindo: Pan artesanal clásico
acompañado de pepino,
aguacate, queso manchego,
salteado de verduras (pimientos,
berenjenas y champiñones).
Aderezo de tamarindo. \$120

MENÚ

DORADAS
GOURMET

Poblana: Pan artesanal de paprika
acompañado de rajas poblanas,
huevo y queso manchego y
mayonesa de chile poblano. \$130

Chipotle: Pan artesanal de chile chipotle
acompañado de papa con
chorizo, huevo, queso manchego
y mayonesa con chipotle. \$130

Elote: Pan artesanal de romero
acompañado con pollo deshebrado,
elote natural, extra queso manchego,
huevo y aderezo de mayonesa elote.
\$130

MENÚ

a RMA
TU
DORADITA

*Tortas elaboradas con pan artesanal y recetas de la casa.
Hecho por manos mexicanas ♡*

Baguettes:

Clásico \$30
Romero \$40
Paprika \$40
Chipotle \$40
Chimichurri
\$40
Pesto \$40

Toppings:

Huevo (1 pieza) \$15
Frijoles \$15
Aguacate \$15
Queso manchego \$15
Jamón \$20
Tocino \$20
Rajas poblanas \$20
Plátanos fritos \$20
Salteado de verduras \$20
Escabeche de jalapeño \$20
Papa con chorizo \$25
Pollo \$30
Fajitas de puerco \$30
Chicharrón prensado \$30

Aderezos:

Mayonesa de
chipotle \$10
Mayonesa de
elote \$10
Mayonesa de
chile poblano
\$10
Salsa golf \$5
Salsa roja \$5
Jalapeño \$5
Habanero \$5
Tamarindo \$5