

MENÚ

Desayunos y Comidas



DESAYUNOS

Fruta, Jugos y Licuados

Plato de fruta de temporada(150 g) \$59.00

Jugo de Naranja

Chico (355 ml) \$49.00

Grande (450 ml) \$59.00

Jugos combinados (450 ml) \$67.00

Saludable (apio, naranja, piña y nopal)

o Naranja con papaya

o Naranja con guayaba



Huevos al Gusto

DESAYUNO COMPLETO

Jugo (244 ml) o fruta de la estación (100 g) y café americano o té

Revueltos o fritos naturales (2 piezas) \$105.00
o **claras naturales** \$105.00
con jamón o tocino o chorizo o champiñones \$109.00

Acompañados de frijoles refritos

Especiales de la casa

DESAYUNO COMPLETO

Jugo (244 ml) o fruta de la estación (100 g) y café americano o té

Huevos Emporio (2 piezas) \$127.00
huevos fritos con salsa roja, rajas poblanas, crema y queso al gratín.

Huevos rancheros (2 piezas) \$111.00
huevos fritos sobre tortilla bañados en salsa ranchera y frijoles refritos.

Huevos divorciados (2 piezas) \$111.00
huevos fritos sobre tortilla bañados con salsa roja, verde y frijoles refritos.

Huevos estilo cholula (2 piezas) \$111.00
huevos fritos sobre tortilla bañados con mole poblano y frijoles refritos.

Huevos a la mexicana (2 piezas) \$111.00
huevos revueltos con jitomate, cebolla y chile, acompañados de frijoles refritos.

Huevos al albañil (2 piezas) \$111.00
huevos revueltos en salsa verde acompañados de frijoles refritos.

Huevos veracruz (2 piezas) \$117.00
tacos de huevo a la mexicana, bañados con salsa de frijol, crema, queso panela, chorizo y rajas de serrano.

Huevos norteros (2 piezas) \$129.00
huevos revueltos con machaca de res guisada con jitomate, cebolla, chile serrano y frijoles refritos.

Huevos con salbutes (2 piezas) \$129.00
huevos fritos sobre salbutes, cochinita pibil, cebolla morada y aguacate.

Huevos tirados (2 piezas) \$111.00
huevos revueltos con frijoles refritos negros, totopos, chiles toreados y queso panela.

Omelettes

DESAYUNO COMPLETO

Jugo (244 ml) o fruta de la estación (100 g) y café americano o té

Omelette natural (2 piezas) \$105.00
acompañado de papa desayuno y rodaja de jitomate.

Omelette con queso y jamón (2 piezas) \$129.00
acompañado de papa desayuno y rodaja de jitomate.

Omelette poblano (2 piezas) \$129.00
relleno de rajas poblanas, queso manchego y granos de elote en salsa de queso.

Omelette de champiñones con queso (2 piezas) \$129.00
Acompañado de frijoles refritos.

Almuerzos Mexicanos

Molletes (2 piezas)
con frijoles, queso gratinado y pico de gallo.

Tradicionales (2 piezas) \$45.00

con huevo (2 piezas) \$57.00

con pollo (2 piezas) \$57.00

con cecina (2 piezas) \$73.00

con jamón (2 piezas) \$59.00

con tocino (2 piezas) \$59.00

con chorizo (2 piezas) \$59.00

más \$45.00: Jugo (244 ml) o fruta de la estación (100 g) y café americano o té

Chilaquiles gratinados o con queso fresco (420 g)	\$100.00
con pollo	\$117.00
con bistec	\$117.00
con costilla de res	\$135.00
con arrachera	\$181.00
con cecina	\$181.00

Salsa a elegir:

verde, roja, mole poblano, chile morita, frijol, acompañados con frijoles refritos.

más \$45.00: Jugo (244 ml) o fruta de la estación (100 g) y café americano o té

Enchiladas tricolor (420 g) \$121.00
Son 3 rellenas de pollo una roja, otra verde y una de mole con guarnición de frijoles refritos.

Chilaquiles Yucatecos (480 g) \$119.00

Servidos con:

Huevo (2 piezas)	\$121.00
Pollo (100 g)	\$121.00
Cecina (100 g)	\$185.00
Costilla (100 g)	\$171.00



Puntas de pollo a los tres chiles (420 g) \$119.00
con frijoles refritos.

Bistec de res con papas en salsa pasilla
(420 g) \$119.00
con frijoles refritos.

Longaniza con chicharrón en salsa morita
(390 g) \$109.00
con frijoles refritos.

Chicharrón en salsa verde o salsa roja
(390 g) \$105.00
con frijoles refritos.

Salbutes (3 piezas) \$101.00
con cochinita pibil, frijoles refritos, cebolla morada en escabeche y aguacate, acompañada de salsa picada de habanero.

Tacos de cochinita (3 piezas) \$101.00
con cochinita pibil, frijoles refritos, cebolla morada en escabeche, aguacate y salsa picada de habanero.



Huarache sencillo (1 pieza)	\$79.00
con frijoles, cebolla, salsa roja o verde y queso panela.	
con arrachera (120 g)	\$217.00
con costilla de res (100 g)	\$171.00
con cecina de res (100 g)	\$185.00
con pechuga de pollo (120 g)	\$133.00
con huevo (2 pzas)	\$119.00

COMIDAS

CONVIERTE TU PLATO FUERTE EN PAQUETE
POR \$59.00 MÁS
INCLUYE:
SOPA DEL DÍA O CONSOMÉ DE POLLO O FIDEOS, AGUA DEL DÍA Y POSTRE DEL DÍA POR \$ 27.00 MÁS, CAMBIA TU AGUA POR REFRESCO.
POR \$ 35.00 MÁS, CAMBIA TU AGUA POR UNA CERVEZA.

Para empezar...

Tacos rosarito (3 piezas) \$137.00
camarones salteados con salsa chipotle, en tortilla de harina a la crema con queso manchego y frijoles negros.

Tacos de camarón "Playa del Carmen"
(3 piezas) \$131.00
camarones empanizados, pico de gallo, mayonesa, acompañados con salsa de tamarindo y chipotle.

Sopas

Sopa de Hongos (300 ml) \$63.00
Setas y champiñones al epazote con tocino, chile de árbol y caldo de pollo.

Caldo Xochitl "Como en provincia"
(300 ml) \$57.00
caldo de pollo con arroz a la mexicana y pico de gallo con aguacate.

Sopa de lima "Como en provincia"
(300 ml) \$65.00
caldo de pollo, jitomate, cebolla, juliana de tortilla de maíz y rodaja de limón.

Crema conde de frijoles negros (300 ml) \$59.00
con chorizo, crema y juliana de tortilla de maíz.

Sopa de Milpa (300 ml) \$65.00
con flor de calabaza, rajas de poblano, granos de elote y cubitos de queso panela.

Crema de Queso (300 ml) \$69.00
con tocino y un toque de chipotle.

Arroz a la mexicana (200 g) \$45.00
Con huevo frito \$59.00

Spaghetti Alfredo (380 g) \$109.00
pasta con crema y jamón.

PLATOS FUERTES

Res

Milanesa de res (150 g) \$151.00
acompañada de ensalada y papas a la francesa.

Bistec de res al morita “Como en provincia”
(330 g) \$125.00
guisado con nopales, cebollas cambray y acompañado de frijoles refritos.

Puntas albañil (330 g) \$125.00
Bistec de res a la plancha con tocino, cebolla, rajas de serrano, champiñones, acompañadas con tortillas sudadas.

Sabana Invierno \$125.00
Delgada carne de res, bañada con salsa de frijol, salsa verde y gratinada con queso gouda.

Milanesa Chablis \$135.00
Milanesa de res bañada con salsa de vino tinto y champiñones al epazote y chipotle, acompañada de papas a la francesa y verduras a la mantequilla

Puntas Strogonoff \$135.00
Puntas de res en salsa de vino tinto, sobre cama de spaghetti a la mantequilla

Cecina de res de Yecapixtla (120 g) \$171.00
acompañada de nopales asados, cebollas cambray, guacamole, frijoles refritos y entomatadas.

Plato Huasteco “Como en provincia”
(120 g) \$185.00
cecinas de Yecapixtla de res y de cerdo enchilada, acompañada de nopales asados, cebollas cambray, guacamole, frijoles refritos y tamal costeño.

Arrachera Tampiqueña (150 g) \$185.00
acompañada de guacamole, dos enchiladas verde y mole, rajas poblanas y frijoles refritos con totopos.

Pollo

Pechuga en milanesa o a la plancha
(150 g) \$125.00
con ensalada de lechugas y papa francesa.

Pechuga rellena de jamón y queso
(250 g) \$139.00
pechuga rellena empanizada, sobre espejo de salsa de queso y papas rostizadas.

Pechuga a la Poblana (150 g) \$125.00
rellena de rajas y granos de elote, bañada en salsa poblana al queso y acompañada de papa cambray rostizada.

Crepas de Pollo (380 g) \$139.00
Rellenas de pollo a la mexicana, bañadas con salsa verde o roja a la crema, gratinadas.

Fajitas BBQ (330 g) \$125.00
con cebolla, tocino, pimienta roja, pimienta verde, salsa BBQ, acompañadas con arroz.

Pollo Popeye \$125.00
Pechuga de pollo, con espinacas, crema, queso gratinado, acompañado con arroz y verduras a la mantequilla

Pechuga con mole poblano “Como en provincia”
(150 g) \$125.00
mole poblano con arroz a la mexicana.



CERDO

Tacos de chamorro rasurado (3 piezas) \$99.00
chamorro horneado en adobo de cuatro chiles y
guarnición de guacamole.



Costilla de cerdo a los tres chiles con papas
(380 g) \$185.00
en salsa de chiles chipotle, cascabel y morita, con
papas, acompañada de frijoles de la olla.

Huesitos de cerdo “Como en provincia”
(6 piezas) \$185.00
costilla de cerdo en salsa de tamarindo y morita,
acompañada de papas y cebollas rostizadas.

Cochinita Pibil (380 g) \$135.00
con frijoles refritos, cebolla morada en escabeche y
chile habanero.

Pescados y Mariscos

Pescado a la talla (150 g) \$151.00
enchilado como en Barra Vieja, acompañado de arroz
blanco y ensalada.

Pescado empanizado \$145.00
Acompañado de arroz blanco y ensalada

Camarones al gusto (150 g) \$215.00
a la diablo, al chipotle, al mojo de ajo, a la plancha o
al tamarindo, acompañados de arroz blanco.

Spaguetti al Pesto \$135.00
con camarones, aceite de oliva, epazote y nuez

Especiales

Huarache sencillo (1 pieza) \$79.00
con frijoles, cebolla, salsa roja o verde y queso
panela.

con arrachera (120 g) \$217.00
con costilla de res (100 g) \$171.00
con cecina de res (100 g) \$185.00
con pechuga de pollo (120 g) \$133.00
con huevo (2 pzas) \$119.00

Enchiladas Suizas “Como en Provincia”
(3 piezas) \$129.00
en salsa verde con crema y gratinadas con queso
gouda.

Enchiladas Verdes , Rojas o Mole (3 piezas)
rellenas con pollo \$121.00
rellenas con queso panela \$115.00

Molcajete Mixto 2 personas (550 g) \$223.00
con arrachera o cecina de res de yecapixtla, chorizo,
chuleta de cerdo, queso asado, nopal, cebollas
cambray y aguacate, en salsa morita.

POSTRES

Blintzes de Zarzamora (2 piezas) \$95.00
crepas rellenas de queso crema con canela, cubierta
de mermelada de zarzamora, sobre espejo de
rompope.

Flan “Como en Provincia” (180 ml) \$65.00

Crepas con cajeta (3 piezas) \$89.00
con nuez y gratinadas.

BISQUETS y PAN DULCE

**Bisquet planchado con mantequilla, mermelada o
cajeta** (1 pieza) \$65.00
Pan dulce (1 pieza) \$29.00

BEBIDAS

Café americano (240 ml)	\$40.00
Café descafeinado (240 ml)	\$45.00
Café capuchino (240 ml)	\$51.00
Café express (240 ml)	\$45.00
Chocolate Mexicano (240 ml)	\$55.00
Té (240 ml)	\$40.00
Manzanilla, limón	
Vaso de leche (355 ml)	\$49.00
Chocolate frío (355 ml)	\$51.00
Refresco (355 ml)	\$45.00

Cerveza (355 ml)	\$55.00
Clara u oscura	
Michelada (355 ml)	\$73.00
Limonada (450 ml)	\$59.00
Naranjada (450 ml)	\$59.00
Agua embotellada (600 ml)	\$40.00
Agua de frutas de temporada (450 ml)	\$37.00
Jarra de agua de frutas (2 L)	\$109.00
Atole (240 ml)	\$45.00
Sabores a elegir: Nuez, fresa, cajeta, rompopo, capuchino, licor de café, piña colada, grosella, coco, moka y guayaba.	
Licuidos (450 ml)	\$73.00
Cajeta o nuez	

Chile en nogada (en temporada) **\$235.00**

Pierna adobada (en temporada) **\$215.00**
Con ensalada de manzana

Bacalao (en temporada) **\$220.00**
Tradicional

Romeritos (en temporada) **\$145.00**

Tinga de pollo **\$133.00**

Pozole **\$ 91.00**
Blanco o rojo con pollo, maciza o surtida de cerdo

Pancita **\$ 95.00**

Tamales Emporio®

desde 1960

TAMALES

En hoja de Maíz tradicionales (1 pieza) \$39.00

Verdes con pollo, mole con pollo, rajas con queso, chicharrón prensado, dulce, piña con nuez, guayaba.

Canario en hoja de Maíz (1 pieza) \$43.00

con mantequilla, vainilla, dos leches y harina de arroz

Cajeta (1 pieza) \$43.00

Oaxaqueños (1 pieza) \$39.00

En hoja de plátano con mole y pollo.

Poblanos (1 pieza) \$39.00

en hoja de plátano, con queso gouda, salsa de jitomate con guajillo y rajas de chile poblano.

Costeño rojo o verde (1 pieza) \$39.00

en hoja de plátano, con pollo

Champiñones (1 pieza) \$39.00

en hoja de plátano, champiñones en salsa de jitomate con chipotle, tocino y epazote.

Veracruzanos (1 pieza) \$43.00

en hoja de plátano, con salsa de jitomate y chipotle, costilla de cerdo y hoja santa.

Chiapanecos (1 pieza) \$43.00

en hoja de plátano, con mole, pollo, aceituna, almendra, ciruela pasa, huevo y pimiento morrón.

Yucatecos (1 pieza) \$43.00

en hoja de plátano, con salsa de achiote, epazote, un toque de chile habanero, carne de cerdo y pollo.



TAMALES ESPECIALES

Oaxaqueño especial (1 pieza) \$95.00

Tamal oaxaqueño bañado con mole y ajonjolí, acompañado de frijoles refritos.

Tamal a la poblana (1 pieza) \$95.00

Tamal poblano bañado en salsa de quesos, cubierto de rajas poblanas, acompañado de frijoles refritos.

Costeño verde Gratinado (1 pieza) \$95.00

Tamal costeño bañado en salsa verde con crema y queso gratinado, acompañado de frijoles refritos.

Dulce con cajeta (1 pieza) \$95.00

Tamal dulce con pasas montado sobre un espejo de cajeta y nuez.

