

La

TERRAZA®

PALACIO PERISUR

LOS PANCHOS

DESDE 1945 COMIDA MEXICANA

SLIDERS

HAMBURGUESAS GOURMET

EL CALIFA

LA TAQUERIA

CHIANDONI

HELADOS

MARICÚ

PASTELERÍA

EL PELTRE

LONCHERIA

GURIA

TAPAS Y COCINA IBERICA

CANCINO

MI PIZZA ES TU CASA

ITZU

COMIDA ASIATICA

PUEBLA LA CHURRERIA

DESDE 1960

LOS PANCHOS

DESDE 1945 COCINA MEXICANA

TACOS

Taco de carnitas (100 gr)	\$ 56
Taco de chicharrón (50 gr)	\$ 56
Taco campechano (110 gr)	\$ 58
Taco de bistec (100 gr)	\$ 58
Taco de cecina de Yecapixtla (100 gr)	\$ 58
Taco de pollo (100 gr)	\$ 56

GORDITAS

Orden de 3 piezas

Maciza (300 gr)	\$ 89
Queso (300 gr)	\$ 89
Gratinadas (400 gr)	\$ 100
Combinadas con carnitas (400 gr)	\$ 100

QUESADILLAS

Por pieza

Quesadilla con carnitas (180 gr)	\$ 87
Quesadilla con Bistec (180 gr)	\$ 87
Quesadilla con cecina (180 gr)	\$ 87
Quesadilla de Pollo (180 gr)	\$ 87
Quesadilla de queso (100 gr)	\$ 56
Quesadilla de flor de calabaza (100 gr)	\$ 56
Quesadilla de hongos (100 gr)	\$ 56

LOS PANCHOS

DESDE 1945 COCINA MEXICANA

Quesadilla de flor con queso (180 gr)	\$ 72
Quesadilla de hongos con queso (180 gr)	\$ 72
Volteada con carnitas (210 gr)	\$ 120
Volteada con bistec (211 gr)	\$ 120
Volteada con cecina (212 gr)	\$ 120
Volteada sencilla (140 gr)	\$ 84

PETROLERAS

Preparadas con frijoles, salsa y queso

Con carnitas (300 gr)	\$ 130
Con bistec (300 gr)	\$ 130
Con cecina de Yecapixtla (300 gr)	\$ 130
Con carne y chicharrón Campechana (310 gr)	\$ 145
Con pollo y mole (320 gr)	\$ 135
Con pollo (300 gr)	\$ 130
Con frijoles y queso sencilla (220 gr)	\$ 85
Con queso gratinado (320 gr)	\$ 135
Gratinada con carnitas (320 gr)	\$ 150
Gratinada con bistec (320 gr)	\$ 150
Gratinada con cecina (320 gr)	\$ 150
Gratinada campechana (330 gr)	\$ 155
Gratinada con pollo (331 gr)	\$ 150
Gratinada con flor de calabaza (300 gr)	\$ 140
Gratinada con hongos (300 gr)	\$ 140

LOS PANCHOS

DESDE 1945 COCINA MEXICANA

SOPAS

Mole de olla (450 ml) Con espinazo de cerdo	\$ 147
Sopa de tortilla (450 ml)	\$ 126
Sopa de Juliana (450 ml) Caldo con vegetales, fideo y pollo.	\$ 95

ESPECIALIDADES

Orden de carnitas (250 gr) Incluye tortillas	\$ 185
Orden de guacamole (250 gr)	\$ 95
Orden de chicharrón (50 gr)	\$ 84
Orden de ensalada de nopales (250 gr)	\$ 89
Plato Ranchero (450 gr)	\$ 240
Carnitas 250 g, guacamole, frijoles, chicharrón, cebolla morada, nopales babys y tortillas	
Cecina de Yecapixtla (450 gr)	\$ 240
Cecina 180 g dobladas de mole, frijoles y guacamole	
Enchiladas de Mole (450 gr)	\$ 170
Rellenas de Pollo, bañadas con mole, crema y queso. Acompañadas con frijoles refritos	
Enchiladas Verdes (450 gr)	\$ 170
Rellenas de Pollo, bañadas con salsa, crema y queso. Acompañadas con frijoles refritos	
Enchiladas Rojas (450 gr)	\$ 170
Rellenas de Pollo, bañadas con salsa, crema y queso. Acompañadas con frijoles refritos	
Enchiladas Tricolor (450 gr)	\$ 170
Rellenas de Pollo, bañadas con salsa, crema y queso. Acompañadas con frijoles refritos	

LOS PANCHOS

DESDE 1945 COCINA MEXICANA

BEBIDAS

Vaso de agua de horchata (400 ml)	\$ 40
Vaso de agua de Jamaica (400 ml)	\$ 40
Agua embotellada (355 ml)	\$ 36
Refrescos (355 ml)	\$ 42
Clamato natural (355 ml)	\$ 70
Clamato con cerveza (515 ml)	\$ 84
Micheladas (355 ml)	\$ 63

TEQUILAS (Son dobles)

Cuervo Tradicional Reposado (60 ml)	\$ 140
Cuervo Tradicional Plata (60 ml)	\$ 140
Cuervo Tradicional Cristalino (60 ml)	\$ 220
Gran Centenario Plata (60 ml)	\$ 140
Gran Centenario Reposado (60 ml)	\$ 140
Gran Centenario Añejo (60 ml)	\$ 140
1800 Blanco (60 ml)	\$ 140
1800 reposado (60 ml)	\$ 140
1800 añejo (60 ml)	\$ 140
1800 cristalino añejo (60 ml)	\$ 180
Maestro Dobel Blanco (60 ml)	\$ 145
Maestro Dobel Reposado (60 ml)	\$ 145
Maestro Dobel Añejo (60 ml)	\$ 150
Maestro Tequilero Dobel Diamante (60 ml)	\$ 220

LOS PANCHOS

DESDE 1945 COCINA MEXICANA

Reserva de la Familia Añejo (60 ml) _____ \$ 390

Reserva de la Familia Platino (60 ml) _____ \$ 295

Reserva de la Familia Reposado (60 ml) _____ \$ 305

Degustación Tequila 1800 (180 ml) _____ \$ 225

Degustación de tequilas blanco, reposado y añejo. 3 caballitos de 2 oz cada uno

Degustación Tequila Tradicional (180 ml) _____ \$ 245

Degustación de tequilas plata, reposado y cristalino. 3 caballitos de 2 oz. Uno de cada uno

Margaritas Panchos (350 ml) _____ \$ 95

Hechas con 2 oz. De Tequila Tradicional Plata. Sabores a elegir: Limón o Mango o Tamarindo

MEZCAL

400 conejos (60 ml)

JOVEN O REPOSADO _____ \$ 160

400 conejos (60 ml)

TOBALA o CUISHÉ _____ \$ 220

Degustación 400 conejos (180 ml) _____ \$ 245

Degustación de mezcales joven, reposado y Tobalá. 3 caballitos de 2 oz. Uno de cada uno

Creyente joven (60 ml) _____ \$ 160

Creyente Tobalá (60 ml) _____ \$ 180

CERVEZA ARTESANAL DE LOS PANCHOS

Cobriza Clara (Mexican lager) (355 ml) _____ \$ 79

Cobriza Ámbar (Vienna Lager) (355 ml) _____ \$ 79

Six Cobriza (6 pzas) (355 ml) _____ \$ 315

LOS PANCHOS

DESDE 1945 COCINA MEXICANA

CERVEZAS (355 ml.)

Bohemia Oscura (355 ml)	\$ 59
Bohemia Clara (355 ml)	\$ 59
XX Ámbar (355 ml)	\$ 59
XX Lager (355 ml)	\$ 59
XX Ultra Lager (355 ml)	\$ 59
Tecate Light (355 ml)	\$ 59
Indio (355 ml)	\$ 59
Heineken (355 ml)	\$ 59
Heineken O.O (355 ml)	\$ 59
Ultra (355 ml)	\$ 59
Noche Buena (355 ml)	\$ 59
Hard Seltzer. Playa Mar (cereza o mago) (355 ml)	\$ 59

PROMOCIONALES

Libro "75 años de Sabor" (Este libro es para ti, para que lo compartas con tus amigos, con tu familia y con quienes quieras provocarles un antojo... Editado por Culinaria Mexicana, Prólogo del chef Enrique Olvera, narra la historia familiar del Restaurante. _____ \$ 500

SLIDERS

HAMBURGUESAS GOURMET

SIDES

Papas a la francesa (160 g aprox.)	\$ 42
Tiras de camote (160 g aprox.)	\$ 53
Crujientes aros de cebolla (150 g aprox.)	\$ 57

COMPLEMENTOS

Chili & cheese	\$ 32
Trufa parmesano	\$ 32
Cebolla, bbq y tocino	\$ 32

BURGERS

Elige tu carne de res double smash o normal 200g. aprox.

House Special	\$ 162
Pan hecho en casa, carne de res, queso americano, pepinillos, cebolla morada, lechuga, jitomate y salsa sliders.	
Bacon Cheese Burger	\$ 214
Nuestra house special, pero con un plus de tocino crunchy.	
Cheese Bomb	\$ 216
Pan hecho en casa, carne de res, queso americano, pepinillos, bomba de queso, chili y cebolla morada.	
Borderline	\$ 173
Pan hecho en casa, carne de res, costra de queso oaxaca, chiles toreados y guacamole dentro de un aro de cebolla empanizado.	
Meatless Burger	\$ 173
Pan hecho en casa, portobello empanizado relleno de queso, lechuga, jitomate, cebolla, pepinillos y salsa sliders.	
Bistro	\$ 248
Pan hecho en casa, carne de res, queso de cabra, tocino, jitomate confitado, arugula y alioli.	
Guilty Pleasure	\$ 205
Pan hecho en casa, carne de res, queso de americano, steak de tocino, pepinillos, huevo frito y salsa dijonesse.	

SLIDERS

HAMBURGUESAS GOURMET

Burger Max _____ \$ 184
Pan hecho en casa, carne de res, queso de americano, queso oaxaca, cebolla frita y salsa machete.

French Dip Burger _____ \$ 189
Pan hecho en casa, carne de res, queso suizo, cebolla caramelizada y salsa dijonesse. Acompañado de jugo de res para dispear.

+ QUE BURGERS

Hot Dog Texas (220 g) _____ \$ 184
Salchicha 100% de carne de res en pan artesanal. Chili con carne, queso y cebolla frita.

Hot Dog Sliders (220 g) _____ \$ 173
Salchicha 100% de carne de res en pan artesanal. Salsa machete y queso mixto.

Philly Cheese Sandwich (200 g) _____ \$ 197
Corte fino de carne angus con cebolla, pimienta, queso americano y salsa de queso amarillo.

Crispy Chicken Sandwich (200 g) _____ \$ 162
Pan brioche, pechuga de pollo frita, pepinillos y salsa slider. *Elígela natural o spicy.

SLIDERS (4 MINI SANDWICHES)

The Original (150 g) _____ \$ 107
Carne de res, cebolla asada, queso americano y salsa sliders

The Chili (160 g) _____ \$ 107
Chili, queso mixto, cebolla frita y salsa de queso amarillo.

The Philly (160 g) _____ \$ 121
Corte fino de carne angus con cebolla, pimienta, queso americano y salsa de queso amarillo.

TO SHARE

Boneless (180g.) _____ \$ 122
Pollo frito, con opción de salsa buffalo, bbq chipotle o spicy garlic. Acompañado de aderezo blue cheese.

Boneless (360g.) _____ \$ 227
Pollo frito, con opción de salsa buffalo, bbq chipotle o spicy garlic. Acompañado de aderezo blue cheese.

Cheese Sticks (7 piezas) _____ \$ 108
Tiras de queso empanizadas. Acompañadas de salsa especial.

Flamin ' Mac & cheese (320g.) _____ \$ 102
Pasta macarron, salsa de queso y chetos flamin 'hot.

SLIDERS

HAMBURGUESAS GOURMET

Spicy Corn (450g.)	\$ 83
Elotes amarillos sazonados con pimienta -limón. Acompañados de mayo macha.	
Roasted Flower (300g.)	\$ 95
Coliflor rostizada con salsa de pesto y queso parmesano.	
House Salad (180g.)	\$ 73
Lechugas mixtas, jitomate, zanahoria y aderezo a elegir.	

EXTRAS

Cebolla frita (50 g)	\$ 24
Chili (60 g)	\$ 27
Jitomate confitado (30 g)	\$ 24
Q. Americano (15 g)	\$ 24
Q. de Cabra (25 g)	\$ 24
Q. Oaxaca (30 g)	\$ 24
Q. Roquefort (25 g)	\$ 24
Q. Suizo (25 g)	\$ 24
Salsa queso amarillo (30 g)	\$ 16
Tocino (56 g)	\$ 54

BEBIDAS

Pink Lemonade (400 ml)	\$ 43
Iced Tea (400 ml)	\$ 43
Refrescos (355 ml)	\$ 45
Agua embotellada (355 ml)	\$ 31
Agua mineral (355 ml)	\$ 45
Agua mineral Topo Chico (355 ml)	\$ 48

SLIDERS

HAMBURGUESAS GOURMET

CERVEZA ARTESANAL SLIDERS

Sliders Ambar (355 ml)	\$ 86
Sliders Clara (355 ml)	\$ 86
Sliders Ligera (355 ml)	\$ 86
3 pack Sliders (solo para llevar)	\$ 210

CERVEZAS NACIONAL E IMPORTADA

Corona (355 ml)	\$ 63
Corona Light (355 ml)	\$ 63
Modelo Especial (355 ml)	\$ 63
Negra Modelo (355 ml)	\$ 63
Pacífico (355 ml)	\$ 63
Victoria (355 ml)	\$ 63
Stella (330 ml)	\$ 83
Michelob Ultra (355 ml)	\$ 70
Vaso Michelado	\$ 16
Vaso Cubano	\$ 16
Vaso C/ Clamato	\$ 32

EL CALIFA

LA TAQUERIA

ENTRADAS

Chicharrón de Queso (120 gr)	\$ 83
Nopales Cambray (5 pzas)	\$ 60
Aguacate (1 pza)	\$ 66
Guacamole (200 gr) Acompañado de 3 tostadas	\$ 77
Nopales Cambray/Queso (5 pzs + 95 gr de queso) Acompañado de 3 tortillas de harina	\$ 98
Cebollas Asadas (200 gr)	\$ 48
Queso Panela Asado (200 gr de queso + 2 pzs de nopal cambray) Con un toque de aceite de finas hierbas	\$ 89
Rajas con crema (150 gr) Acompañado de 3 tortillas de maíz	\$ 68
Champiñones (150 gr) Acompañado de 3 tortillas de maíz	\$ 89

SOPAS

Frijoles de la Olla (320 ml) Acompañado de 3 tostadas	\$ 69
Consomé de Pollo (320 ml) Guarnición de cebolla, cilantro y chile serrano picado	\$ 86
Jugo de Carne (320 ml) Guarnición de cebolla, cilantro y chile serrano picado / Mix de salsas y aceite de oliva	\$ 130

EL CALIFA

LA TAQUERIA

CRÁTERES

Queso Oaxaca derretido sobre una tostada hecha en casa y sin grasa

Queso (40 gr)	\$ 35
Bistec (80 gr)	\$ 76
Costilla (80 gr)	\$ 76
Chuleta (80 gr)	\$ 76
Gaona 's (80 gr)	\$ 100
Gaona 's Irreal vegetariana (80 gr)	\$ 103
Rib Eye (80 gr)	\$ 100
Pechuga (80 gr)	\$ 76
Milanesa Irreal vegetariana (80 gr)	\$ 76
Pastor (80 gr)	\$ 58
Pastor Irreal vegetariano (80 gr)	\$ 58
Arrachera (80 gr)	\$ 73
Rajas con crema (80 gr)	\$ 51
Champiñones (80 gr)	\$ 53

TACOS / TACOS CON QUESO

Bistec (50 gr)	\$ 41
Bistec/Queso (50 gr + 60 gr de queso)	\$ 77
Costilla (50 gr)	\$ 41
Costilla/Queso (50 gr + 60 gr de queso)	\$ 77
Chuleta (50 gr)	\$ 41

EL CALIFA

LA TAQUERIA

TACOS / TACOS CON QUESO

Chuleta/Queso (50 gr + 60 gr de queso)	\$ 77
Gaona 's (50 gr)	\$ 65
Gaona 's/Queso (50 gr + 60 gr de queso)	\$ 101
Gaona 's Irreal vegetariana (50 gr)	\$ 68
Gaona 's Irreal vegetariana /Queso (50 gr + 60 gr de queso)	\$ 104
Rib-Eye (50 gr)	\$ 65
Rib-Eye/Queso (50 gr + 60 gr de queso)	\$ 101
Pechuga (50 gr)	\$ 41
Pechuga/Queso (50 gr + 60 gr de queso)	\$ 77
Milanesa Irreal vegetariana (50 gr)	\$ 41
Milanesa Irreal vegetariana /Queso (50 gr + 60 gr de queso)	\$ 77

COMPLEMENTO / TACOS

Campechano (40 gr)	\$ 25
Longaniza, chicharrón seco y salsa morita	
Lechuga (1 pza)	\$ 14
Con lechuga en lugar de tortilla	
Pan árabe (1 pza)	\$ 22
Con pan árabe en lugar de tortilla	

EL CALIFA

LA TAQUERIA

TACO EN HOJA DE LECHUGA

Bistec 50 g + 1 hoja de lechuga	\$ 55
Costilla 50 g + 1 hoja de lechuga	\$ 55
Chuleta 50 g + 1 hoja de lechuga	\$ 55
Gaona 's 50 g + 1 hoja de lechuga	\$ 79
Gaona 's Irreal vegetariana 50 g + 1 hoja de lechuga	\$ 82
Rib-Eye 50 g + 1 hoja de lechuga	\$ 79
Pechuga 50 g + 1 hoja de lechuga	\$ 55
Milanesa Irreal vegetariana 50 g + 1 hoja de lechuga	\$ 55
Pastor 80 g + 1 hoja de lechuga	\$ 60
Pastor Irreal vegetariano 80 g + 1 hoja de lechuga	\$ 60
Arrachera 80 g + 1 hoja de lechuga	\$ 90
Más queso 80 g	\$ 36

QUESADILLAS

Quesadilla (90 gr)	\$ 36
Queso/Rajas (100 gr)	\$ 47
Queso/Champiñones (100 gr)	\$ 50

COSTRAS

Con queso chihuahua y gouda servidos sobre tortilla de harina

Bistec (120 gr)	\$ 90
Costilla (120 gr)	\$ 90
Chuleta (120 gr)	\$ 90

EL CALIFA

LA TAQUERIA

COSTRAS

Con queso chihuahua y gouda servidos sobre tortilla de harina

Gaona 's (120 gr)	\$ 114
Gaona 's Irreal vegetariana (120 gr)	\$ 117
Rib Eye (120 gr)	\$ 114
Pechuga (120 gr)	\$ 90
Milanesa Irreal vegetariana (120 gr)	\$ 90
Pastor (120 gr)	\$ 90
Pastor Irreal vegetariana (120 gr)	\$ 90
Arrachera (130 gr)	\$ 116
Rajas con crema (130 gr)	\$ 85
Champiñones (130 gr)	\$ 90

PASTORES

Pastor (40 gr)	\$ 23
Acompañado de cebolla, cilantro y piña	
Gringa (110 gr)	\$ 72
Acompañado de cebolla, cilantro y piña	
Arrachera (40 gr)	\$ 38
Gringa/Arrachera (110 gr)	\$ 99
Pastor Irreal vegetariano (40 gr)	\$ 23
Gringa Irreal vegetariano (110 gr)	\$ 72

EL CALIFA

LA TAQUERIA

PITAS

Pan árabe con queso oaxaca gratinado

Queso (110 gr)	\$ 53
Bistec (140 gr)	\$ 94
Costilla (140 gr)	\$ 94
Chuleta (140gr)	\$ 94
Gaona 's (140 gr)	\$ 118
Gaona 's Irreal vegetariana (140 gr)	\$ 121
Rib Eye (140 gr)	\$ 118
Pechuga (140 gr)	\$ 94
Milanesa Irreal vegetariana (140 gr)	\$ 94
Pastor (140 gr)	\$ 94
Pastor Irreal vegetariano (140 gr)	\$ 94
Arrachera (140 gr)	\$ 118
Queso/Rajas con crema (140 gr)	\$ 87
Queso/Champiñones (140 gr)	\$ 89

BEBIDAS

Jugo Natural (325 ml)	\$ 49
De acuerdo con la temporada del año	
Agua Embotellada (355 ml)	\$ 29
Agua Mineral (355 ml)	\$ 42
Aguas Frescas (450 ml)	\$ 37
Boing (340 ml)	\$ 42
Mango/Guayaba	

EL CALIFA

LA TAQUERIA

BEBIDAS

Coca Cola/Light/Sin Azúcar (355 ml) _____ \$ 42

Sidral Mundet/Light (355 ml) _____ \$ 42

Sprite/Zero (355 ml) _____ \$ 42

Clamato Preparado (450 ml) _____ \$ 68

Puede servirse solo o preparado con mix de salsas, jugo de limón, se puede escarchar michelado o con chamoy

Limonada (mineral/natural) (450 ml) _____ \$ 47

CERVEZAS NACIONALES

Dos Equis Lager (355 ml) _____ \$ 59

Dos Equis Ámbar (355 ml) _____ \$ 59

Tecate (355 ml) _____ \$ 59

Tecate Light (355 ml) _____ \$ 59

Bohemia Clara (355 ml) _____ \$ 59

Bohemia Oscura (355 ml) _____ \$ 59

CERVEZAS IMPORTADAS

Heineken (355 ml) _____ \$ 59

Stella Artois (330 ml) _____ \$ 77

CERVEZAS ARTESANALES

Cru Cru Pale Ale (355 ml) Ciudad de México _____ \$ 99

Cru Cru Porter (355 ml) Ciudad de México _____ \$ 99

Cru Cru American Lager (355 ml) Ciudad de México _____ \$ 99

EL CALIFA

LA TAQUERIA

COMPLEMENTO / CERVEZAS

Michelada (50 ml) _____ \$ 14

Jugo de limón y sal

Chelada Clamato (140 ml) _____ \$ 26

Clamato, jugo de limón, mix de salsas, chamoy y chile en polvo

Cubana (50 ml) _____ \$ 14

Jugo de limón, mix de salsas y sal

POSTRES

Tarta de Higo (130 gr) _____ \$ 89

Flan de cajeta (120 gr) _____ \$ 69

Pastel de tres leches (150 gr) _____ \$ 84

Tarta de Plátano (150 gr) _____ \$ 84

Cheesecake de guayaba (140 gr) _____ \$ 84

CAFÉ

Café de Olla (290 ml) _____ \$ 39

CHIANDONI

HELADOS

HELADOS DE CREMA

Vainilla - Chocolate - Pistache - Nuez - Avellana - Fresa - Naranja - Mamey - Tutti
frutti - Coco - Plátano - Elote - Café - Cajeta - Rompopo - Piñón

Helados de crema junior (65 g)	\$ 45
Helados de crema sencillo (125 g)	\$ 55
Helados de crema doble (250 g)	\$ 100
Helados de crema 1 litro	\$ 230
Helados de crema 1/2 litro	\$ 115

HELADOS DE AGUA

Limón - Fresa - Mango - Zapote - Tamarindo - Melón - Guanábana

Helados de agua junior (65 g)	\$ 45
Helados de agua sencillo (125 g)	\$ 55
Helados de agua doble (250 g)	\$ 100
Helados de agua 1 litro	\$ 200
Helados de agua 1/2 litro	\$ 100

SUNDAES

Hot fudge sundae \$ 100

Copa de helado de vainilla o el sabor de su elección, chocolate caliente, nueces y crema batida

CHIANDONI

HELADOS

Banana split _____ \$ 100

Dos mitades de plátano, dos bolas jr. de su elección, mermelada de fresa, nueces y crema batida.

Special sundae _____ \$ 100

Copa de helado de vainilla o el sabor de su elección, mermelada de fresa, nueces y crema batida.

Tres marías _____ \$ 100

Tres helados jr. de su elección, mermelada de fresa, nueces y crema batida.

Peach melba _____ \$ 100

Copa de helado de vainilla o el sabor de su elección, mermelada de fresa, duraznos y crema batida.

Fresas con helado _____ \$ 100

Fresas con una bola de helado de su elección y crema batida.

ESPECIALES

Souvenir Chiandoni _____ \$ 75

Rebanada de pastel helado con una base de pan envinado, helado de mamey, vainilla y una cubierta de avellanas molidas.

Mamey glace _____ \$ 75

Helado de mamey presentado en la cáscara del fruto, acompañado con mermelada de fresa.

Naranja glace _____ \$ 75

Helado de naranja presentado en la cáscara del fruto, acompañado con crema batida y mermelada de fresa.

Espumoni _____ \$ 75

Cuadro helado de crema con frutos secos y avellanas molidas

Cassata siciliana _____ \$ 75

Pieza de helado formada por pistache, fresa de agua y una crema con frutos secos, acompañado de mermelada de fresa

Moka glace _____ \$ 75

Cuadro helado de café opcional: jarabe de chocolate caliente o mermelada de fresa.

Napolitano arlequín _____ \$ 75

cuadro helado de vainilla, fresa, chocolate y pistache. Opcional: jarabe de chocolate caliente o mermelada de fresa

Bisquit tortoni _____ \$ 75

Helado de crema cubierto con avellanas molidas y en lo alto una cereza.

CHIANDONI

HELADOS

BEBIDAS

Ice cream soda _____ \$ 80

Helado del sabor de su elección con agua mineral

Flotantes _____ \$ 80

Helados de su elección con refresco

Agua embotellada (600 ml) _____ \$ 30

Refrescos Coca-Cola, Coca-Cola Light, Agua Mineral Ciel, Sidral Mundet, Sprite,
Delaware Punch, Squirt (355 ml) _____ \$ 42

Malteadas _____ \$ 80

Del sabor de su elección, batido con leche

REFRESCOS PREPARADOS

Fresate _____ \$ 80

helado del sabor de su elección batido con leche helado de fresa de agua, batido con agua mineral

Naranjate _____ \$ 80

helado del sabor de su elección batido con leche helado de naranja batido con refresco de naranja

Champola _____ \$ 80

helada del sabor de su elección batido con leche helado de guanábana, batido con leche

CAFÉS

Espresso _____ \$ 55

Espresso doble _____ \$ 60

Americano _____ \$ 55

Capuccino o latte _____ \$ 65

Affogato _____ \$ 75

Con una bola de helado de vainilla jr

CHIANDONI

HELADOS

CAFÉS

Viénés espresso doble con crema batida _____ \$ 65

Chocolate espresso _____ \$ 65

EXTRAS

Spaguetti _____ \$ 120

Tiras de helado de vainilla que simulan spaguetti, mermelada, de fresa que simula salsa de tomate y coco rallado como si fuera un toque de parmesano

1/4 de fudge _____ \$ 75

Crema batida extra _____ \$ 10

Porción extra de nuez _____ \$ 15

Shot para cortar café _____ \$ 5

Vaso extra _____ \$ 3

Barquillo solo _____ \$ 3

MARICÚ

PASTELERÍA

VIENNOISERIE

PANADERÍA (1 PIEZA)

Croissant	\$ 36
Croissant de almendra	\$ 55
Pain au chocolat	\$ 48
Trenza de canela	\$ 60 / \$ 350
Trenza de chocolate	\$ 60 / \$ 350
Trenza de queso	\$ 350
Palmera	\$ 48
Palmera con chocolate	\$ 65
Concha	\$ 36
Concha rellena	\$ 55
Kouign amman	\$ 52
Cuadro de manzana	\$ 68
Scone	\$ 55
Danés de vainilla o queso con blueberry	\$ 45
Flan parisien	\$ 74 / \$ 592
Hojaldrado de queso con guayaba	\$ 48
Budín Francés	\$ 52
Rol de canela con glaseado de queso	\$ 80

Todos nuestros precios incluyen IVA

MARICÚ

PASTELERÍA

CAKES

PANQUÉS

	1 REBANADA	ENTERO
Crema ácida _____	\$ 46 _____	\$ 276 _____
Plátano con chocolate _____	\$ 46 _____	\$ 276 _____
Plátano masa madre _____	\$ 64 _____	\$ 380 _____
Naranja sin gluten _____	\$ 68 _____	\$ 408 _____

COOKIES

GALLETAS (1 PIEZA)

Galletas _____ \$ 45 / \$ 75

IRRÉSISTIBLE

Brownie (1 pz) _____ \$ 48

Mermeladas _____ \$ 150 / \$ 210

ENTREMETS

PASTELERÍA (1 PIEZA)

	1 REBANADA	ENTERO
Birthday cake _____	\$ 72 _____	\$ 750 _____
Red Velvet _____	\$ 72 _____	\$ 750 _____
Pastel de zanahoria _____	\$ 72 _____	\$ 750 _____
Chocolate _____	\$ 72 _____	\$ 790 _____

MARICÚ

PASTELERÍA

ENTREMETS

PASTELERÍA (1 PIEZA)

Queso con guayaba _____	\$ 560
Mostachón _____	\$ 690
3 leches _____	\$ 590
Chocolatoso _____	\$ 620
Pastel de queso Vasco _____	\$ 790
Tiramisú frutos rojos _____	\$ 790

PETIT GÂTEAUX

INDIVIDUALES (1 PIEZA)

Crujiente de avellana _____	\$ 108
Queso con guayaba _____	\$ 82
Éclair _____	\$ 75
Mil hojas _____	\$ 88
Tarta de frutos rojos _____	\$ 98
Ruby _____	\$ 116
Tarta de limón _____	\$ 82
Tarta de manzana _____	\$ 98
Tarta de almendra con blueberry _____	\$ 98

Todos nuestros precios incluyen IVA

MARICÚ

PASTELERÍA

BOISSONS

BEBIDAS FRÍAS

Agua embotellada (600 ml)	\$ 35
Perrier (330 ml)	\$ 58
Refrescos (355 ml)	\$ 42
Carajillo (90 ml)	\$ 130

CAFÉ ET THÉ

CAFÉ Y TÉ

Variedad de tés	\$ 55
Ristretto (30 ml)	\$ 45
Espresso (60 ml)	\$ 45
Doble (120 ml)	\$ 65
Lungo (200 ml)	\$ 45
Café Latte (200 ml)	\$ 60
Cappuccino (200 ml)	\$ 60
Frappé (400 ml)	\$ 68
Latte de mazapán	\$ 65
Frappé (400 ml)	\$ 68
Latte avellana	\$ 65
Frappé (400 ml)	\$ 68
Latte de dulce de leche	\$ 65
Frappé (400 ml)	\$ 68
Chocolate (200 ml)	\$ 55

Todos nuestros precios incluyen IVA

MARICÚ

PASTELERÍA

Mocha (200 ml)	\$ 68
Frappé (400 ml)	\$ 72
Chai Latte	\$ 68
Frappé (400 ml)	\$ 72
Té Matcha	\$ 68
Frappé (400 ml)	\$ 72

EXTRAS

Leche Almendra	\$ 15
Leche de Soya	\$ 15
Carga extra sencilla	\$ 24

EL PELTRE

LONCHERIA

DESAYUNOS

Orden de fruta de temporada _____ \$ 79

Con yogurt y granola hecha en casa +\$ 27

Orden de guacamole _____ \$ 99

Con jitomate, chile manzano, cebolla caramelizada y chicharrón seco

Sopes de cecina (3) _____ \$ 103

Con frijoles refritos, crema, queso fresco, cilantro, aguacate y polvo de quelite

Chilaquiles rojos, verdes o divorciados con crema, queso fresco y cebolla _____ \$ 89

Con pollo +\$ 59

Con huevo frito +\$ 28

Con cecina de Yecapixtla +\$ 67

Pastor +\$ 52

Chilaquiles negros _____ \$ 111

Recaudo negro, frijol de acoyote morado, cebolla morada, cilantro y queso fresco

Con pollo +\$ 59

Con huevo frito +\$ 28

Con cecina de Yecapixtla +\$ 67

Chilaquiles con salsa de chile cascabel _____ \$ 111

Queso fresco, cebolla blanca, crema, cilantro y polvo de chicharrón

Con pollo +\$ 59

Con huevo frito +\$ 28

Con cecina de Yecapixtla +\$ 67

Con pastor +\$ 52

Enfrijoladas _____ \$ 99

De ayocote morado, pollo, crema, aguacate, cebolla morada y queso Chiapas rayado

Enchiladas verdes (4) _____ \$ 133

De pollo, con crema, queso fresco, cebolla blanca y aguacate

Enmoladas de pollo (4) _____ \$ 145

Con queso fresco, crema, cebolla blanca y aguacate

Desayuno de campeones _____ \$ 169

Dos huevos estrellados, salchicha polaca, tocino, chilaquiles verdes o rojos y hot cakes con mantequilla y miel de agave o mermelada de la casa

Trío de tlacoyos _____ \$ 79

Rellenos de frijol, haba, requesón con nopales curados en sal y queso fresco, acompañados de salsa mexicana

Más pollo +\$ 59

Más cecina de Yecapixtla +\$ 67

Más pastor +\$ 52

Huevos con mole negro oaxaqueño _____ \$ 129

Huevos al gusto, plátano macho frito, aguacate, cebolla morada y cilantro

EL PELTRE

LONCHERIA

DESAYUNOS

Huevos a la mexicana _____ \$ 89

Huevos revueltos con jitomate y cebolla, acompañados de frijoles refritos

Huevos rancheros _____ \$ 96

Huevos estrellados montados en una tortilla de maíz azul, bañados en salsa roja, con polvo de chicharrón y cilantro, acompañados de frijoles refritos

Huevos tirados _____ \$ 96

Huevo revuelto con plátano macho frito, queso panela, chile serrano y frijoles de la olla

Huevos estrellados divorciados _____ \$ 96

Huevos estrellados montados en una tortilla de maíz azul, bañados en salsa roja y verde, acompañados de frijoles refritos, polvo de chicharrón y cilantro

Huevos revueltos con jamón de pavo _____ \$ 106

Huevos revueltos con jamón de pavo, acompañados de frijoles refritos

Huevos con machaca a la mexicana _____ \$ 149

Con salsa de chile guajillo, frijoles y queso fresco, acompañados de tortillas de harina

Omelette de champiñones con queso oaxaca _____ \$ 129

Servido con salsa verde, cebolla y cilantro picado, acompañado de frijoles refritos

Solo claras +\$ 21

Omelette de queso de cabra con espinaca _____ \$ 129

Servido con caldillo de jitomate y flor de calabaza deshidratada, acompañado de frijoles refritos

Solo claras +\$21

Omelette relleno de chilaquiles _____ \$ 119

Con salsa de chile cascabel, aguacate, chicharrón, cebolla morada, cilantro, crema y queso fresco

Solo claras +\$21

Sincronizadas _____ \$ 109

De quesillo con jamón de pavo y salsa pico de gallo

Quesadillas asadas (3) _____ \$ 109

De hongos con flor de calabaza y quesillo

Flautas (3) _____ \$ 109

De tinga de pollo, crema, queso fresco y lechuga

Molletes _____ \$ 109

Baguette con mix de quesos, frijoles refritos y salsa mexicana

Más chorizo verde de Toluca + \$ 37

Más jamón de pavo + \$ 49

Divorciados con jamón y chorizo + \$ 49

EL PELTRE

LONCHERIA

DESAYUNOS

Sándwich de huevo _____ \$ 129

Con jamón de pavo y queso gouda en pan de caja hecho en casa

Sándwich de claras _____ \$ 114

de huevo con espinaca, champiñones, requesón y jitomate en pan brioche, acompañado con ensalada verde

Montado de pavo rostizado con hierbas _____ \$ 144

sobre pan rústico con frijol, queso panela, mayonesa, aguacate y ensalada de arúgula con mostaza antigua

Avocado toast _____ \$ 139

con queso mozzarella, jitomates cherry, albahaca, ensalada de berros, huevo estrellado y reducción de balsámico

Toast de salmón ahumado _____ \$ 159

Jocoque, huevo cocido, aceituna negra y alcaparras acompañado de ensaladita de espinaca, berros y jitomate cherry

Pan francés _____ \$ 121

Pan brioche hecho en casa con compota de frutos rojos, crema batida y espolvoreado de azúcar glass

Hot cakes con amaranto _____ \$ 139

con harina de amaranto, fruta de temporada, mantequilla y miel de agave o mermelada de la casa

Bisquets con mermelada hecha en casa _____ \$ 87

Con tocino + \$ 37

Bomba de frijol (chocolate o vainilla) _____ \$ 82

con nata y chipotle

Concha con nata _____ \$ 72

chocolate o vainilla

Guarnición de chilaquiles rojos, verdes o divorciados _____ \$ 45

EXTRA servidos con el plato de tu preferencia

TORTAS, SÁNDWICHES Y TOAST

Elaborados con pan horneado diariamente en nuestra panadería

Sándwich de claras _____ \$ 114

De huevo con espinaca, champiñones, requesón y jitomate en pan brioche, acompañado con ensalada verde

Sándwich de huevo _____ \$ 129

Con jamón de pavo y queso gouda en pan de caja

EL PELTRE

LONCHERIA

TORTAS, SÁNDWICHES Y TOAST

Elaborados con pan horneado diariamente en nuestra panadería

Sándwich vegetariano _____ \$ 135

Servido con hummus, berenjena, espárrago, portobello, ensalada de arúgula y queso panela asado en pan de semillas acompañado con ensalada verde

Sándwich de pan de caja integral _____ \$ 149

Con pechuga de pavo, queso panela, arúgula, jitomate y mayonesa, acompañado con salsa verde

Sándwich de rib eye _____ \$ 187

Con queso, chile chipotle, aguacate y frijolitos refritos en pan de cacao acompañado de ensalada verde

Sándwich monte cristo _____ \$ 169

Con pechuga de pavo y queso gouda en pan francés, espolvoreado con azúcar, glass acompañado de ensalada verde

Grilled cheese sándwich _____ \$ 156

Con queso amarillo, queso Oaxaca, queso gouda gratinados y mayonesa de chipotle en pan brioche acompañado de papas crujientes con limón y polvo de tres chiles

Montado de pavo rostizado con hierbas _____ \$ 144

Sobre pan rústico con frijol, queso panela, mayonesa, aguacate y ensalada de arúgula con verdolagas y mostaza antigua

Avocado toast _____ \$ 139

con queso mozzarella, jitomates cherry, albahaca, ensalada de berros, huevo estrellado y reducción de balsámico

Toast de salmón ahumado _____ \$ 159

Jocoque, huevo cocido, aceituna negra y alcapparras acompañado de ensaladita de espinaca, berros y jitomate cherry

Cuernito de jamón de pavo _____ \$ 119

Cuernito hecho en casa con jamón, mix de quesos, vinagreta de mostaza-miel, mayonesa de chipotle y cebolla caramelizada

Baguette de pechuga de pollo _____ \$ 137

Con pepino, guacamole, jitomate, vinagreta de limón y queso fresco acompañada con papas crujientes con limón y polvo de tres chiles

Baguette de costilla _____ \$ 239

Cebolla caramelizada, mayonesa, gratinada con queso gouda, acompañado de jugo de carne y papas crujientes con polvo de tres chiles

Torta de milanesa de res _____ \$ 169

Con jitomate, frijol, guacamole y todo lo que lleva una torta, acompañada con ensalada verde

Torta de campeones _____ \$ 199

Milanesa de pollo empanizado, chorizo vede, mayonesa, tocino, queso panela, queso amarillo, jamón de pavo, huevo revuelto, cebolla, jitomate, aguacate y frijoles refritos

Minihamburguesas especial Peltre (2) _____ \$ 189

Mini concha hecha en casa de vainilla y chocolate con frijoles, hamburguesa de res, requesón y chile chipotle acompañada de papas crujientes con polvo de tres chiles

EL PELTRE

LONCHERIA

SOPAS

Fideo seco _____ \$ 79

Con crema fresca, queso de aro y aguacate

Sopa de verduras _____ \$ 70

con pasta de municiones

Sopa Aguascalientes _____ \$ 75

Con chile poblano, flor de calabaza, granos de elote, quesillo, crema y pollo deshebrado

Sopa de tortilla _____ \$ 75

Con queso fresco, aguacate y chile pasilla

Caldo de pollo con pasta de caracol _____ \$ 86

Con pollo, queso panela, aguacate, arúgula, berros y chilito serrano

Arroz rojo _____ \$ 75

Con plátano macho y huevo al gusto

PLATOS Y ENSALADAS

Esquites con tuétano _____ \$ 63

Cebolla, epazote y chile, acompañados de mayonesa, queso fresco y cilantro

Orden de guacamole _____ \$ 99

Con jitomate, cebolla caramelizada y chicharrón

Sopes de cecina (3) _____ \$ 103

Con frijoles refritos, crema, queso, cilantro y aguacate

Nopales con queso panela asado _____ \$ 79

Bañados en caldillo de jitomate con cebolla morada y aguacate

Ensalada verde _____ \$ 105

Con quelites, elote asado, queso de cabra, espinaca, germinado de soya y vinagreta de mostaza

Más pechuga asada + \$ 52

Ensalada de betabel _____ \$ 114

Con lechuga, almendra caramelizada, queso de cabra y vinagreta de naranja

Más pechuga asada + \$ 52

Ensalada César con tocino crujiente _____ \$ 109

Queso parmesano y crutón de pan artesanal

Más pechuga asada + \$ 52

Quesadillas asadas (3) _____ \$ 109

De hongos con flor de calabaza y quesillo

EL PELTRE

LONCHERIA

PLATOS Y ENSALADAS

Flautas (3) _____ \$ 109

De tinga de pollo, crema y queso fresco

Sincronizadas _____ \$ 109

De quesillo con jamón de pavo y salsa mexicana

Molletes _____ \$ 109

Baguette con mix de quesos, frijoles refritos y salsa mexicana

Más chorizo verde de Toluca + \$ 37

Más jamón de pavo + \$ 49

Divorciados con jamón y chorizo + \$ 49

Trío de tlacoyos _____ \$ 79

Rellenos de frijol, haba, requesón con nopales curados en sal y queso fresco, acompañados de salsa mexicana

Más pollo + \$ 59

Más cecina de Yecapixtla + \$ 67

Más pastor + \$ 52

Chilaquiles rojos, verdes o divorciados con crema, queso fresco y cebolla _____ \$ 89

Con pollo +\$ 45

Con huevo frito + \$ 28

Con cecina de Yecapixtla + \$ 67

Pastor + \$ 52

Enchiladas verdes (4) _____ \$ 133

De pollo, con crema, queso fresco, cebolla blanca y aguacate

Enchiladas suizas (4) _____ \$ 169

Rellenas de pollo, bañadas en salsa verde suiza, aguacate, cilantro y queso gouda

Burrito de rib eye _____ \$ 167

Con queso fresco, aguacate y frijoles, acompañado de papas crujientes con polvo de tres chiles y queso parmesano

Pechuga gratinada _____ \$ 179

Empanizada, cubierta con salsa de jitomate y albahaca y gratinada con queso gouda, acompañada de fideo seco.

Albóndigas en salsa roja _____ \$ 109

Queso Chiapas y arroz rojo, acompañado con tortillas de maíz

Enmoladas de pollo (4) _____ \$ 145

con queso fresco, crema, cebolla blanca y aguacate

Chile poblano relleno de chicharrón prensado _____ \$ 99

Servido sobre salsa de ayocote, crema, cilantro, queso fresco, aguacate y tortillas de maíz

Tampiqueña _____ \$ 189

Bistec de res con guacamole, enchilada verde, rajas con crema y frijoles refritos

EL PELTRE

LONCHERIA

PLATOS Y ENSALADAS

Puntas de res a la mexicana _____ \$ 169

Con chile habanero, acompañado de arroz rojo, frijoles refritos y tortillas de maíz

Milanesa de pollo empanizada _____ \$ 139

Servida con ensalada de espinaca, lechuga, jitomate, aguacate y pepino, acompañada con papas crujientes con polvo de tres chiles

Montado de pavo rostizado con hierbas _____ \$ 144

sobre pan rústico con frijol, queso panela, mayonesa, aguacate y ensalada de arúgula con mostaza antigua

Avocado toast _____ \$ 139

con queso mozzarella, jitomates cherry, albahaca, ensalada de berros, huevo estrellado y reducción de balsámico

Toast de salmón ahumado _____ \$ 159

Jocoque, huevo cocido, aceituna negra y alcaparras acompañado de ensaladita de espinaca, berros y jitomate cherry

Pan francés _____ \$ 121

Pan brioche hecho en casa con compota de frutos rojos, crema batida y espolvoreado de azúcar glass

Bisquets con mermelada hecha en casa _____ \$ 87

Con tocino + \$ 37

Bomba de frijol (chocolate o vainilla) _____ \$ 82

con nata y chipotle

Concha con nata chocolate o vainilla _____ \$ 72

Concha hecha en casa de chocolate o vainilla

Guarnición de chilaquiles rojos, verdes o divorciados _____ \$ 45

EXTRA servidos con el plato de tu preferencia

EL PELTRE

LONCHERIA

BEBIDAS	12 oz	16 oz
Americano	\$ 42	\$ 46
Capuccino	\$ 56	\$ 67
Latte	\$ 56	\$ 67
Chai Latte	\$ 64	\$ 74
Selección de Té	\$ 38	\$ 44
Matcha Latte	\$ 62	\$ 72
Café Mocha	\$ 64	\$ 72
Arroz con leche latte	\$ 63	\$ 73
Chocolate caliente	\$ 59	\$ 67
Espresso		\$ 35
Espresso doble		\$ 43
Cortado		\$ 36
Doble cortado		\$ 44
Capuccino frío/frappé	\$ 62	\$ 72
Café Mocha frío/frappé	\$ 70	\$ 79
Chai Latte frío/frappé	\$ 70	\$ 78
Matcha Latte frío/frappé	\$ 66	\$ 77
Arroz con leche latte frío/frappé	\$ 64	\$ 74
Cold Brew chocolate		\$ 67
Cold Brew chocolate c/horchata		\$ 67
Cold brew chocolate c/leche		\$ 67

EL PELTRE

LONCHERIA

12 oz

16 oz

Jugos naturales	\$ 55	\$ 69
Sabores de temporada		
Aguas frescas	\$ 35	\$ 41
Sabores de temporada		
Agua natural Hethe		\$ 45
Agua mineral Hethe		\$ 45
Agua embotellada Sta. María		\$ 29
Velvet soda		\$ 59
Felix Schorle		\$ 59
Shot de café extra		+ \$ 13
Leche <i>Soya/ almendra/ coco</i>		+ \$ 13
Crema batida		+ \$ 10
Jarabe/ jarabe light		+ \$ 11

POSTRES

Tarta de frutos rojos con chocolate blanco		\$ 89
Gelatina de mosaico		\$ 41
Con salsa cremosa de mango		
Flan de elote		\$ 56
Con salsa de cajeta y fresas		
Cremoso de limón		\$ 58
Con galleta de vainilla y trozos de kiwi y fresa		
Cheesecake de requesón		\$ 79
Con mermelada de chabacano y chispas de chocolate		
Fresas con crema		\$ 89
Con bombones y chocolate		
Vaso de tapioca		\$ 65
Con vainilla y chispas de chocolate, endulzado con splenda		

GURIA

TAPAS Y COCINA IBERICA

TAPAS

La Tapa Palacio (60 gr)	\$ 72
Calamar plancha con piperrada de cebolla y pimienta verde	
Tapa de lomo con queso (55 gr)	\$ 61
Pimiento morrón, lomo de cerdo, queso de cabra y cebolla caramelizada	
Salmon ahumado (30 gr)	\$ 72
Queso de cabra (50 gr)	\$ 72
Con tomate deshidratado aguacate y jamón	
Bacalao Sevillana (55 gr)	\$ 77
Bacalao desmenuzado guisado con jitomate sobre hojuela de pan	
Boquerón y mojo de pimiento (45 gr)	\$ 72
Manchego empanizado (50 gr)	\$ 83
Morcilla a la plancha (65 gr)	\$ 66
Chistorra (40 gr)	\$ 61
Pulpo afeira (55 gr)	\$ 72
Brocheta de pulpo a la gallega	
Champiñón y camarón con guajillo (55 gr)	\$ 66
Croissant de jamón serrano (20 gr)	\$ 72
Tortilla española con jamón y queso (120 gr)	\$ 61
Brocheta de pulpo y camarones con salsa de romesco (35 gr)	\$ 77
Minihamburguesa (65 gr)	\$ 83
Con queso y cebolla caramelizada al vino tinto	
Chorizo a la sidra (40 gr)	\$ 66
Jamón con higo y queso de cabra	\$ 61
Lomo con queso	\$ 61

GURIA

TAPAS Y COCINA IBERICA

ENSALADAS

Lechugas mixtas (110 gr)	\$ 116
con queso a la plancha y frutos secos	
Ensalada de la casa con atún (200 gr)	\$ 204
Ensalada de arúgula (115 gr)	\$ 140
con queso de cabra natural nueces y arándanos	
Ensalada de Lechugas higos y quesos	\$ 145
Ensalada de betabel (115 gr)	\$ 145
con arugula y cacahuete	

CROQUETAS

Jamón (45 gr)	\$ 50
2 pza	
Bacalao (45 gr)	\$ 50
2 pza	

BAGUETTES

Pechuga de Pollo (530 gr)	\$ 187
Pechuga empanizada, lechuga, espinaca, quesillo y aguacate	
Vegetariano (415 gr)	\$ 143
Lechuga, arugula, queso panela, jitomate y champiñones guisados	
Serrano (475 gr)	\$ 229
Jamón serrano, quesillo, queso manchego y jitomate	
Milanesa de res (470 gr)	\$ 215
Milanesa, quesillo, lechuga y aguacate	
Tosta de Salmon (300 gr)	\$ 260

GURIA

TAPAS Y COCINA IBERICA

MINIS

Jamón serrano (85 gr)	\$ 77
Bonito con cebolla y chiles güero (125 gr)	\$ 154
Lomo a la plancha con pimiento morrón (195 gr)	\$ 77
Mixto de jamón y queso (100 gr)	\$ 77
Bacalao Sevillana (80gr)	\$ 121

DE LA CASA

Tortilla española (310 gr)	\$ 99
Calamares fritos (130 gr)	\$ 105
Pepito de arrachera (195 gr)	\$ 105
Lentejas con chorizo (235 gr)	\$ 77
Paella Valenciana (360 gr)	\$ 193
Patatas bravas (80 gr)	\$ 61
Pan con tomate (40 gr)	\$ 44
Huevos rotos con jamón	\$ 110

EXTRAS

Aguacate (20 gr)	\$ 27
Queso de cabra madurado (2 pza)	\$ 50
Queso de cabra natural (2 pza)	\$ 38
Queso manchego nacional (20 gr)	\$ 27
Queso ibérico importado (40 gr)	\$ 94
Papa francesa (200 gr)	\$ 50

GURIA

TAPAS Y COCINA IBERICA

POSTRES

Arroz con leche (50 gr) _____ \$ 66

Ate con queso (40 gr) _____ \$ 132

COMBOS

Tapa de Bacalao Sevillana, Paella Valenciana y Agua del día _____ \$ 314

Tapa de Queso de cabra, Baguette de Pechuga y Agua del día _____ \$ 303

Mini Hamburguesa, Tortilla española y Agua del día _____ \$ 226

Lunes y Martes en la compra de un combo, una orden de Arroz con leche GRATIS

No aplica días festivos

REFRESCOS Y AGUAS

Coca Cola (355 ml) _____ \$ 42

Coca Cola sin azúcar (355 ml) _____ \$ 42

Coca Cola light (355 ml) _____ \$ 42

Sprite (355 ml) _____ \$ 42

Sprite sin azúcar (355 ml) _____ \$ 42

Sidral Mundet (355 ml) _____ \$ 42

Ciel Mineral (355 ml) _____ \$ 42

Agua Santa María (355 ml) _____ \$ 29

Agua Perrier (330 ml) _____ \$ 58

Naranjada (355 ml) _____ \$ 44

Agua Fresca del día (355 ml) _____ \$ 44

Limonada (355 ml) _____ \$ 44

GURIA

TAPAS Y COCINA IBERICA

CERVEZAS

Modelo Especial de barril (400 ml)	\$ 65
Negra Modelo de barril (400 ml)	\$ 65
Corona Extra Clara de Botella (355 ml)	\$ 59
Michelada Clásica o cubana (400 ml)	\$ 88
Clamato con cerveza (400 ml)	\$ 99

COPA DE VINO

V. Rosado Beramendi (150 ml) D.O. Navarra	\$ 110
V. Blanco Viña Esmeralda (150 ml) D.O. Penedes	\$ 154
V. Tinto Cune Crianza (150 ml) D.O. Rioja	\$ 154
V. Tinto Luis Cañas Crianza (150 ml) D.O. Rioja	\$ 187
V. Tinto Protos Roble (150 ml) D.O. Ribera del Duero	\$ 165
V. Tinto Casa Madero 3V (150 ml) México	\$ 193
V. Espumoso Cava Federico Paternina (150 ml) Cava	\$ 110

BOTELLA DE VINO

V. Rosado Beramendi (750 ml) D.O. Navarra	\$ 495
V. Blanco Viña Esmeralda (750 ml) D.O. Penedes	\$ 693
V. Tinto Cune Crianza (750 ml) D.O. Rioja	\$ 693
V. Tinto Luis Cañas Crianza (750 ml) D.O. Rioja	\$ 842
V. Tinto Protos Roble (750 ml) D.O. Ribera del Duero	\$ 745
V. Tinto Casa Madero 3V (750 ml) México	\$ 869
V. V. Espumoso Cava Paternina (750 ml) Cava	\$ 495

GURIA

TAPAS Y COCINA IBERICA

APERITIVOS

Aperol Spritz (150 ml) _____ \$ 94

La Ina (89 ml) _____ \$ 94

Tinto de Verano (150 ml) _____ \$ 77

DESTILADOS

Tradicional reposado (59 ml) _____ \$ 94

Maestro Dobel diamante (59 ml) _____ \$ 143

400 conejos joven espadín (59 ml) _____ \$ 110

Anís chinchón dulce (59 ml) _____ \$ 127

Bacardi Blanco (59 ml) _____ \$ 83

J&B (59 ml) _____ \$ 99

Chivas 12 años (59 ml) _____ \$ 138

Carajillo (59 ml) _____ \$ 121

CANCINO

MI PIZZA ES TU CASA

ENTRADAS

Croquetas de quínoa y chía (vegano) 220 g _____ \$ 130
Croquetas veganas de quínoa, lentejas, linaza, hierbas y aceitunas negras acompañadas de aderezo de shiracha y ensalada verde.

Papas gajo a la trufa 300 g _____ \$ 120
Con queso parmesano y aceite de trufa.

Fonduta de Alcachofa, Espinacas y Provoletta 350g _____ \$ 150
Mezcla de queso mozzarella, espinaca y corazones de alcachofa, provoletta, acompañado de focaccia de tomillo.

Calamares fritos 150 g _____ \$ 160
Salsa arrabiata y alioli.

Shishitos toreados 160g _____ \$ 120
Pimientos shishito rostizado, limón amarillo tatemado y sal de mar

Esferas de parmesano 200 g _____ \$ 95
Acompañadas de un aderezo ahumado de chipotle.

ENSALADAS

Nuez y pera _____ \$ 120
Lechugas, queso gorgonzola, nuez garapiñada, pera ahumada y aderezo de uva pasa y vino blanco. 180 g

Mediterránea con quinoa 220 g _____ \$ 110
Aceituna negra, queso feta con un toque picante, pimiento, pepino, tomate cherry, albahaca, hierbabuena y vinagreta de vino tinto.
220 g

Kale, manzana, almendras y queso grana 180 g _____ \$ 110
Queso grana padano con aderezo de cítricos.

Ensalada César con Pecorino 220 g _____ \$ 110
Nuestra César con corazones de lechuga, chiles güeros, limón amarillo y queso Pecorino. Pollo 90 gr. \$ 55 Salmón 80 gr. \$ 65

CANCINO

MI PIZZA ES TU CASA

PIZZAS	Chica	Grande
	300 g	600 g
Pepperoni	\$ 150	\$ 230
Salsa pomodoro, mozzarella y pepperoni curado		
Margherita	\$ 150	\$ 230
Salsa pomodoro, mozzarella, jitomate cherry, hojas de albahaca y aceite de ajo		
Huitlacoche y Oaxaca	\$ 150	\$ 230
Puré de huitlacoche, queso oaxaca, granos de elote y chile jalapeño		
Prosciutto y arúgula	\$ 170	\$ 255
Salsa pomodoro, mozzarella, prosciutto, arúgula y reducción de balsámico añejo		
Salchicha italiana con chile cuaresmeño	\$ 170	\$ 255
Salsa pomodoro, mozzarella, salchicha italiana y chile cuaresmeño		
Cuatro quesos	\$ 170	\$ 255
Salsa pomodoro, mozzarella, gorgonzola, queso de cabra, brie y uva verde		
Gorgonzola y pera	\$ 170	\$ 255
Queso gorgonzola, nuez, miel, romero y láminas de pera		
Rústica	\$ 170	\$ 255
Salsa pomodoro, mozzarella, prosciutto, jitomate deshidratado, cebolla caramelizada y queso de cabra		
Diávola	\$ 170	\$ 255
Salsa pomodoro, mozzarella, salchicha italiana, pepperoni curado, salami calabrese y salsa diávola		
Pancetta con tocino y miel de maple	\$ 170	\$ 255
Salsa pomodoro, mozzarella, pancetta caramelizada, cebollín, miel de maple, con o sin huevo estrellado		
Provoletta	\$ 170	\$ 255
Láminas de queso provolone, rebanadas de jitomate, orégano, peperoncino y aceite de ajo		
Boloñesa	\$ 170	\$ 255
Ragú de carne de res acompañada de vegetales en salsa de tomate y vino tinto, con queso mozzarella fresco y láminas de parmesano		
Pizza X Edo Kobayashi	\$ 170	\$ 255
Salsa pomodoro, mozzarella fresca, kale con aderezo César rostizado, salchicha landjäger y se termina con aceite de ajo y pimienta.		
Pizza del mes	Pregunta por ella	

CANCINO

MI PIZZA ES TU CASA

PLATOS FUERTES

Pechuga de pollo al horno _____ \$ 170
A elegir: Diávolo o finas hierbas, acompañado de cogollo, aguacate y elote amarillo 350 g

Salmón horneado _____ \$ 225
Acompañado de betabeles rostizados y salsa de queso de cabra. 300 g

PASTAS FRESCAS HECHAS EN CASA

Lasagna bolognesa _____ \$ 185
La clásica, acompañada de ensalada verde 300 g

Gnocchi en salsa de hongos _____ \$ 165
Pasta hecha a base de papa en una salsa de hongos, crema y vino blanco. 260 g

Rigatoni con salmón _____ \$ 165
Pasta corta en salsa rosa al vino blanco, salmón fresco, queso de cabra, cebollín y un toque de ralladura de limón amarillo. 290 g

Spaghetti en salsa arrabiata con salame _____ \$ 165
Bucatini en salsa de tomate. Salame calabrese, hierbabuena, peperonchino y semilla de hinojo. 300 g

Lasagna de hongos _____ \$ 180
Ragú, mezcla de hongos, porcini, ricotta, albahaca y perejil. 300 g

POSTRES

Crumble de frutos rojos _____ \$ 135
El clásico crumble con zarzamora, frambuesa y fresa horneado en casa. 150 g

BEBIDAS

Refrescos 355 ml _____ \$ 42

Agua embotellada de vidrio 355 ml _____ \$ 39

Agua mineral 355 ml _____ \$ 42

Agua del día 384 ml _____ \$ 39

Agua Perrier 330 ml _____ \$ 58

CANCINO

MI PIZZA ES TU CASA

Agua San Pellegrin ^{250ml}	\$ 48
Limonada o naranjada ^{350 ml}	\$ 40
Café Americano ^{180 ml}	\$ 30
Café Espresso ^{90 ml}	\$ 33
Café Capuchino ^{180 ml}	\$ 47
Té ^{180 ml}	\$ 40

CERVEZAS

XX Lager ^{325 ml}	\$ 59
XX Ambar ^{325 ml}	\$ 59
Cerveza de barril ^{355 ml} <small>XX Lager o XX Ambar</small>	\$ 65
Amstel Ultra ^{355 ml}	\$ 70
Heineken ^{330 ml}	\$ 59
Clamato ^{325 ml}	\$ 40
Tarro michelado ^{45 ml}	\$ 12
Tarro michelado cubano ^{45 ml}	\$ 14
Tarro con clamato ^{120 ml}	\$ 22

CERVEZAS ARTESANALES

Colimita ^{355 ml}	\$ 98
Cayaco ^{355 ml}	\$ 98
Minerva Colonial ^{355 ml}	\$ 98

CANCINO

MI PIZZA ES TU CASA

CERVEZAS ARTESANALES

Hombre pájaro 473 ml	\$ 130
Macanuda Brown 473 ml	\$ 130
Minerva Viena 355 ml	\$ 98
Minerva stout 355 ml	\$ 98

Blanco 750 ml	Copa 150 ml	Botella
Vino blanco de la mesa	\$ 110	\$ 520

Tintos

Vino tinto de la mesa	\$ 110	\$ 520
-----------------------	--------	--------

COCTELES CON VINO

Sangría 300 ml	\$ 95
Tinto de verano 300 ml	\$ 95
Blanco de verano 300 ml	\$ 95
Clericot 300 ml	\$ 95
Jarra Clericot 1. lt	\$ 270
Jarra Tinto de verano 1. lt	\$ 270
Jarra Sangria 1. lt	\$ 270

CANCINO

MI PIZZA ES TU CASA

MOCKTAILS

* 60 ML DE ALCOHOL **45 ML DE ALCOHOL

*Agrega Bubbles de Prosecco por \$75 más

Fresco Fizz* 60 ml _____ \$ 80
Pepino, hierbabuena, Sour Mix y soda

Loto* 180 ml _____ \$ 85
Arándanos, frambuesa, limón y Oolong de sandía

Pomelo Tonic** 155 ml _____ \$ 85
Jugo de toronja, extracto de jengibre, miel de agave, albahaca y agua tónica

COCTELES

Mojito 170 ml _____ \$ 110
Bacardi Blanco, hojas de hierbabuena jugo de limón verde, jarabe natural y soda.

Negroni 90 ml _____ \$ 135
Tanqueray London, Campari, Cinzano Rosso y naranja.

Tommy 's Margarita 105 ml _____ \$ 130
Don Julio Blanco, Agave Syrup, limón verde.

Bloody Mary 170 ml _____ \$ 135
Smirnoff Tamarindo, Salsa Worcestershire, Tabasco, sal, pimienta, jugo de tomate y aceitunas.

Aperol Spritz 135 ml _____ \$ 140
Aperol, Cinzano Pro Spritz, soda y cuña de naranja

Pomelo Spritz** 135 ml _____ \$ 140
Pama, Grand Mariner, Orange Bitter, Cinzano Pro-Spritz y toronja

Carajillo clásico** 90 ml _____ \$ 140
Licor 43 y café

CANCINO

MI PIZZA ES TU CASA

DESTILADOS

Mezcal Unión Joven 45 ml	\$ 110
Mezcal Unión Viejo 45 ml	\$ 160
Don Julio Blanco 45 ml	\$ 145
Don Julio 70 45 ml	\$ 190
Ginebra Tanqueray London 45 ml	\$ 130
Vodka Ketel One 45 ml	\$ 120
Bacardi Blanco 45 ml	\$ 110
Ron Havana 3 Años 45 ml	\$ 120
Johnnie Walker Red Label 45 ml	\$ 120
Johnnie Walker Black Label 45 ml	\$ 180

ITZU

COCINA ASIÁTICA

SASHIMI NEW STYLE

Salmón _____ \$200
Salmón corte fino (90 g) y yuzu kosho.

Maguro _____ \$240
Atún sellado corte medio (110 g), aceite de ajonjolí, ajo, poro, brotes, yuzu kosho y salsa de chile serrano.

Sake _____ \$220
Salmón sellado corte medio (120 g), aceite de ajonjolí, ajo frito, cebollín y yuzu kosho.

SASHIMIS

Sashimi de pulpo (120 g) _____ \$286

Sashimi de atún (120 g) _____ \$264

Sashimi de salmón (120 g) _____ \$264

Sashimi de kampachi (120 g) _____ \$276

Sashimi mixto (120 g) _____ \$306
Atún, kampachi, salmón, pulpo, camarón y cangrejo.

* Todos los sashimis incluyen: yuzu kosho, ajo frito, cebollín, wasabi, jengibre, zanahoria, pepino, betabel y limón.

SOPAS

Miso shiro (320 ml) _____ \$90
Sopa de soya con harusame, tofu, alga y cebollín.

Miso shiro & rib eye (320 ml) _____ \$140
Sopa de soya con harusame, rib eye, tofu, alga y cebollín.

Torizosui (300 ml) _____ \$120
Sopa de pollo, huevo, arroz y vegetales (zanahoria, espinaca, calabaza y shiitake).

Miso Itzu (300 ml) _____ \$180
Sopa de camarón y verduras tempura (cebolla, zanahoria, calabaza) narutomaki y udon.

Sumashi (300 ml) _____ \$220
Camarones, pulpo, salmón, wakame, harusame, chile rojo y cebollín.

Udon & salmón (300 ml) _____ \$190
Sopa de salmón con verduras (calabaza, zanahoria, shiitake, cebollín), ajonjolí mixto y udon.

Sukiyaki de rib eye (350 ml) _____ \$310
Rib eye, udon, tofu, shiitake, espinaca, chicoria, zanahoria, cebollín y germen de soya.

ITZU

COCINA ASIÁTICA

Tom yum _____ \$240
Camarón (3 pzas.), fondo tom yum, fideos tradicionales, shiitake, jitomate cherry, chile cueresmeño y cilantro.

ENTRADAS CALIENTES

Edamame

Tempura _____ \$130
Edamame sin vaina (80 g), pasta tempura, mayonesa-yuzu spicy, shichimi.

A la plancha spicy _____ \$130
Edamame con vaina (160 g), ajo, jengibre, salsa chilli thai, aceite de ajonjolí, yuzu kosho, hanakatzuo.

Gua bao (2 pzas.)

Pollo _____ \$180
Pan al vapor con pollo a la plancha (80 g), salsa yakitori, jitomate cherry, mix de lechugas, espinaca, yuzu mayo y ajonjolí blanco.

Belly pork _____ \$180
Pan al vapor con belly pork (60 g), ensalada Itzu, manzana, apio y salsa teriyaki.

Rib eye _____ \$180
Pan al vapor con rib eye (60 g), salsa teriyaki, cebolla crispy, cilantro, chile rojo y ensalada itzu.

Gyozas (10 pzas.)

Camarón _____ \$290

Kanikama _____ \$290

Salmón _____ \$280

Edamame _____ \$260

Dumplings (5 pzas.)

Camarón _____ \$190
Camarón con una mezcla de vegetales, envueltos en una tortilla de trigo al vapor.

Salmón _____ \$190
Salmón con una mezcla de vegetales, envueltos en una tortilla de trigo al vapor.

Rib eye _____ \$190
Rib eye con una mezcla de vegetales, envueltos en una tortilla de trigo al vapor.

Camarones roca _____ \$220
Camarones tempura spicy (6 pzas.), sobre cama de lechuga, pimiento rojo, espinaca, eneldo, pepino, limón, mayonesa tom-yum y cebollín.

ITZU

COCINA ASIÁTICA

ENSALADAS

- Prueba nuestro aderezo mil islas o vinagreta de cortesía.

Pollo teriyaki _____ \$180

Pollo (90 g) con salsa yakitori, lechuga, jitomate cherry, aguacate, cebolla morada, pimiento rojo, nuez de la india, elote, espárragos y salsa de mango.

Quinoa & espárragos _____ \$140

Quinoa roja, camote, espárragos, zanahoria, aguacate, almendra fileteada y salsa yakitori.

Seaweed salad _____ \$160

Chuka, harusame, pepino y aceite de ajonjolí.

Seaweed & cangrejo _____ \$210

Chuka, harusame, kanikama (30 g), pepino y aceite de ajonjolí.

Seaweed tuna _____ \$190

Chuka, atún (60 g), mango, aguacate, lechuga y salsa Itzu.

ROLLOS TRADICIONALES (8 pzas.)

XF: por fuera XD: por dentro (*) Rollos de tamaño más pequeño que nuestros rollos que ya conoces.

California vegetariano _____ \$110

XF: Ajonjolí mixto XD: pepino, aguacate y queso crema.

California + proteína _____ \$140

XF: Ajonjolí mixto XD: pepino, aguacate, queso crema y proteína a elección (camarón, salmón, atún o kanikama).

Avocado _____ \$110

XF: Alga nori XD: Aguacate y queso.

Quinoa veggie _____ \$110

XF: Quinoa roja XD: Zanahoria, pimiento rojo y aguacate.

Tampico _____ \$110

XF: Alga nori XD: Tampico trufado.

Sake _____ \$130

XF: Alga nori XD: Salmón.

Sakai _____ \$140

XF: Salmón XD: Queso crema.

Tuna & avocado _____ \$140

XF: Ajonjolí blanco XD: Atún y aguacate.

Maguro _____ \$140

XF: Alga nori XD: Atún.

ITZU

COCINA ASIÁTICA

Salmón avocado _____ \$140

XF: Ajonjolí blanco. XD: Salmón y aguacate.

Akira _____ \$140

XF: Ajonjolí blanco. XD: Pollo empanizado, tampico trufado y pepino.

Fantasy _____ \$140

XF: Atún y aguacate. XD: Salmón, tampico trufado y pepino.

Nevada _____ \$140

XF: Alga nori. XD: Camarón y aguacate.

Passion _____ \$140

XF: Salmón y aguacate. XD: Atún, tampico trufado y pepino.

Saketsu _____ \$140

XF: Alga nori. XD: Salmón y queso crema.

Thai style _____ \$140

XF: Cacahuete. XD: Camarón spicy, mango y pepino.

Mango tango _____ \$160

XF: Mango y masago. XD: Camarón tempura y pepino.

Pacific _____ \$160

XF: Ajonjolí blanco. XD: Salmón, tampico trufado y aguacate.

Crab avocado _____ \$160

XF: Masago. XD: Kanikama y aguacate.

Salmón ikura _____ \$180

XF: Salmón e ikura. XD: Queso crema, pepino y aguacate.

ITZU ROLLS (8 pzas.)

XF: por fuera XD: por dentro

Mango & avocado roll _____ \$200

XF: Mango, masago, ajonjolí negro, mayonesa sriracha y salsa de anguila. XD: Atún sellado, aguacate y pepino.

Tiger roll _____ \$200

XF: Tampico trufado, camarón tempura, ajonjolí mixto y salsa de anguila. XD: Aguacate y pepino.

Rainbow roll _____ \$200

XF: Salmón, aguacate, atún, ajonjolí mixto, cebollín, chile rojo y mayonesa tom-yum. XD: Pasta baby y aguacate.

Crunch roll _____ \$200

XF: Kampachi y camarón empanizado, mayonesa yuzu y mayonesa sriracha. XD: Aguacate, espinaca y pimiento rojo.

Eel supreme roll _____ \$200

XF: Aguacate, anguila, ajonjolí mixto y salsa de anguila. XD: Kanikama y pepino.

ITZU

COCINA ASIÁTICA

Crab roll _____ \$250

XF: Masago, tobiko negro y mayonesa sriracha. XD: Jaiba suave, aguacate y pepino.

Long Beach roll _____ \$230

XF: Empanizado y mayo panthai. XD: Camarón, rib eye, tocino, aguacate y queso manchego.

Ninja roll _____ \$230

XF: Empanizado, rib eye, espárrago y salsa yakitori. XD: Rib eye, espárrago, aguacate y queso manchego.

Volcano roll _____ \$260

XF: Salmón spicy con kanikama, tobiko rojo, tobiko negro, cebollín, poro frito, yuzu kosho y mayonesa yuzu. XD: Aguacate y salmón.

Black dragon roll _____ \$260

XF: Hoja de arroz y salsa de anguila. XD: Tampico trufado, kanikama, anguila y aguacate.

Spicy tuna roll _____ \$260

XF: Yuzu mayo. XD: Atún spicy, aguacate y pepino.

Rose roll _____ \$260

XF: Kanikama, ajonjolí mixto y salsa de anguila. XD: Camarón empanizado, aguacate y queso philadelphia.

Dragon roll _____ \$260

XF: Aguacate, mango, nuez caramelizada y salsa de anguila. XD: Camarón empanizado, aguacate y pepino.

Coco roll _____ \$280

XF: Salmón empanizado con coco y mayo panthai. XD: Camarón empanizado, aguacate y queso philadelphia.

Sashimi roll _____ \$300

XF: Atún, salmón, chile cuaresmeño, salsa sriracha y yuzu kosho. XD: Kanikama y kakiague.

Ultimate salmon roll _____ \$300

XF: Kanikama, salmón, cebollín, shichimi y yuzu kosho. XD: Camarón tempura y aguacate.

Bambú roll _____ \$300

XF: Aguacate, masago con chipotle, ajonjolí negro, salsa de anguila y yuzu mayo. XD: Camarón tempura, masago, aguacate y queso philadelphia.

100 roll _____ \$300

XF: Kanikama, camarón, aguacate, salsa de anguila y mayo panthai. XD: Camarón tempura y tampico trufado.

Tempura roll _____ \$310

XF: Nori tempura, tampico trufado, masago, yuzu mayo y salsa de anguila. XD: Kampachi, camarón, aguacate y pepino.

NIGIRI (1 pza.)

Calamar (16 g) _____ \$50

Con salsa agridulce.

Queso manchego con espárrago (10 g) _____ \$50

Rib eye (16 g) _____ \$50

Tampico trufado (20 g) _____ \$60

Con piel de salmón.

ITZU

COCINA ASIÁTICA

NIGIRI (1 pza.)

Seaweed (10 g)	\$60
Cangrejo (1 pza. de kanikama)	\$60
Pulpo (16 g)	\$70
Atún (16 g)	\$70
Salmón (16 g)	\$70
Camarón (1 pza.)	\$70
Masago (10 g)	\$70
Kampachi (16 g)	\$80
Anguila (16 g)	\$80
Ikura (10 g)	\$95

KUSHIAGES

(*) 2 pzas. que van acompañadas de salsa kushiage.

Plátano (100 g)	\$110
Plátano con queso (80 g / 60 g)	\$110
Queso manchego (120 g)	\$130
Cangrejo (30 g)	\$110
Cangrejo con queso (30 g)	\$130
Camarón (30 g)	\$150
Camarón con queso (30 g)	\$160

YAKITORIS (*) 2 pzas.

Calabaza	\$90
Brochetas de calabaza y queso manchego a la parrilla, con salsa yakitori.	
Vegetales	\$90
Brochetas de vegetales a la parrilla (shiitake, papa, shishito, pimiento rojo y calabaza) con salsa yakitori.	
Shishito	\$90
Brochetas de shishito a la parrilla con salsa yakitori.	
Pollo (120 g.)	\$130
Brochetas de pollo y shiitake a la parrilla con salsa yakitori.	
Arrachera (120 g.)	\$190
Brochetas de arrachera, papa y pimiento rojo a la parrilla con salsa yakitori y pimienta negra.	
Rib-eye c/queso (60 g / 60 g)	\$200
Brochetas de rib eye y queso manchego a la parrilla con salsa yakitori.	

ITZU

COCINA ASIÁTICA

YAKITORIS (*) 2 pzas.

Rib-eye (120 g) _____ \$200

Brochetas de rib eye y shishito a la parrilla con salsa yakitori.

Salmón sellado (120 g) _____ \$210

Brochetas de salmón sellado con mantequilla al ajo y espárrago a la parrilla.

Atún sellado (120 g) _____ \$210

Brochetas de atún sellado y cebollín a la parrilla con salsa yakitori.

Camarón (60 g) _____ \$210

Brochetas de camarón y piña a la parrilla con salsa yakitori.

Pulpo (90 g) _____ \$230

Brochetas de pulpo, cebolla y pimienta roja a la parrilla con salsa yakitori.

TEMAKIS (1 pza.)

Vegetariano _____ \$70

Arroz, quinoa roja, zanahoria, aguacate, pepino, edamame y seaweed.

Rib-eye (22 g) _____ \$100

Arroz, rib eye, chiles toreados, queso manchego y cebollín.

Marlin (22 g) _____ \$80

Arroz, marlin, pepino, cebollín y aguacate.

Seaweed cangrejo (15 g) _____ \$90

Arroz, seaweed y cangrejo.

Pulpo al ajo (22 g) _____ \$120

Arroz, pulpo al ajo, pepino y aguacate.

Atún spicy (22 g) _____ \$110

Arroz, atún spicy, pepino, aguacate y cebollín.

Salmón spicy (22 g) _____ \$110

Arroz, salmón spicy, pepino, aguacate y arare.

Camarón (30 g) _____ \$130

Arroz, camarón, aguacate y tampico trufado.

Itzu (55 g) _____ \$120

Arroz, atún, salmón, pulpo, kanikama, marlin, tampico trufado, masago, arare y cebollín.

Anguila (22 g) _____ \$120

Arroz, anguila, pepino, aguacate, salsa de anguila y ajonjolí.

Kampachi (20 g) _____ \$120

Arroz, kampachi, ajo, pepino, arare, aguacate y cebollín.

ITZU

COCINA ASIÁTICA

ONIGIRIS (1 pza.) XF: por fuera XD: por dentro

Tampico _____ \$90

XF: Arroz, alga nori, y ajonjolí mixto. XD: Tampico trufado.

Teriyaki _____ \$90

XF: Arroz, salsa yakitori, ajonjolí mixto y cebollín. XD: Pollo teriyaki.

Atún spicy _____ \$90

XF: Arroz, alga nori y cebollín. XD: Atún spicy.

Salmón spicy _____ \$100

XF: Arroz, alga nori y cebollín. XD: Salmón spicy.

Furikake salmón _____ \$100

XF: Arroz y condimento de salmón. XD: Queso crema.

Furikake camarón _____ \$100

XF: Arroz y condimento de camarón. XD: Queso crema.

Empanizado _____ \$120

XF: Arroz empanizado. XD: Camarón, queso manchego y cebollín.

SUSHI BOWLS

Atún (120 g) _____ \$280

Gohan, atún, soya, pepino, mango con shichimi, aguacate, chuka y ajonjolí mixto.

Salmón (120 g) _____ \$280

Gohan, salmón, furikake, edamame, aguacate, zanahoria, piña, pimienta roja y chuka.

Camarón (5 pzas.) _____ \$280

Gohan, camarón, pepino, zanahoria, aguacate, mango, tampico trufado, mayonesa tom-yum y salsa de anguila.

Pollo teriyaki _____ \$260

Yakimeshi trufado, pollo (120 g), germen de soya, pimienta roja, tofu, cebolla morada, espinaca, calabaza, zanahoria, huevo, salsa yakitori y ajonjolí mixto.

Rib eye _____ \$260

Yakimeshi trufado, rib eye (120 g) espárragos, germen de soya, pimienta roja, tofu, cebolla morada, espinaca, calabaza, zanahoria, huevo, salsa yakitori, mayonesa sriracha y ajonjolí mixto.

Salmón teriyaki _____ \$280

Yakimeshi trufado, salmón sellado (120 g), germen de soya, pimienta roja, tofu, cebolla morada, espinaca, calabaza, zanahoria, huevo, salsa yakitori y ajonjolí mixto.

ITZU

COCINA ASIÁTICA

GOHAN

Gohan (220 g) _____ \$90
Arroz al vapor con cebollín.

Tampico (90 g) _____ \$110
Arroz al vapor con tampico trufado y piel de salmón.

Ebi-mango _____ \$190
Arroz al vapor con camarón tempura (2 pzas.), pepino, mango, shichimi, queso crema y salsa de mango.

Itzu _____ \$220
Arroz al vapor con cangrejo (2 pzas.), tampico trufado (55 g), chipotle, salsa de anguila, aguacate, queso crema y cebollín.

Spicy tuna (90 g) _____ \$220
Arroz al vapor con atún spicy, aguacate, pepino, cebollín y masago.

Spicy salmón (90 g) _____ \$220
Arroz al vapor con salmón spicy, aguacate, pepino, cebollín y masago.

Teriyaki de pollo (120 g) _____ \$170
Arroz al vapor con pollo, aguacate, ajonjolí mixto y salsa yakitori.

Teriyaki de rib eye (120 g) _____ \$200
Arroz al vapor con rib eye, aguacate, ajonjolí mixto y salsa yakitori.

Teriyaki de salmón (120 g) _____ \$260
Arroz al vapor con salmón, aguacate, ajonjolí mixto y salsa yakitori.

Teriyaki camarón (8 pzas.) _____ \$260
Arroz al vapor con camarón, aguacate, ajonjolí mixto y salsa yakitori.

YAKIMESHI

(*) Vegetales: zanahoria, chícharo japonés, cebolla, calabaza italiana y brócoli.

Vegetales (220 g) _____ \$110
Arroz frito trufado con vegetales y huevo.

Tampico _____ \$130
Arroz frito trufado con vegetales, huevo, tampico trufado (90 g) y piel de salmón.

Pollo _____ \$150
Arroz frito trufado con vegetales, pollo (90 g) y cebollín.

Arrachera _____ \$170
Arroz frito trufado con vegetales, huevo, arrachera (90 g) y cebollín.

Rib eye _____ \$180
Arroz frito trufado con vegetales, huevo, rib eye (90 g) y cebollín.

ITZU

COCINA ASIÁTICA

Pulpo al ajo _____ \$220

Arroz frito trufado con vegetales, huevo, pulpo al ajo (70 g) y cebollín.

Mixto Itzu _____ \$200

Arroz frito trufado con vegetales, huevo, pollo (30 g), arrachera (30 g), camarón (2 pzas.) y cebollín.

Camarón _____ \$200

Arroz frito trufado con vegetales, huevo, camarón (90 g) y cebollín.

DEL CHEF

Tempura de pollo _____ \$200

Pollo (120 g), camote, loto, calabaza, brócoli, cebolla, espárrago, shiitake, zanahoria, pimiento rojo y salsa tempura.

Tempura mixto _____ \$280

Camarón (3 pzas.), pollo (40 g), kampachi (40 g), camote, loto, calabaza, brócoli, cebolla, espárrago, shiitake, zanahoria, pimiento rojo y salsa tempura.

Tempura de camarón _____ \$280

Camarón (8 pzas.), camote, loto, calabaza, brócoli, cebolla, espárrago, shiitake, zanahoria, pimiento rojo y salsa tempura.

Tempura de vegetales _____ \$160

Camote, loto, calabaza, brócoli, cebolla, espárrago, shiitake, zanahoria, pimiento rojo y salsa tempura.

Camarones tempura-almendrado _____ \$300

Camarones tempura almendrados (8 pzas.), sobre cama de lechuga, pimiento rojo, espinaca, eneldo, pepino y cebollín.

Salmón miso _____ \$380

Salmón a la plancha (200 g) con miso dulce, sobre una cama de gohan, acompañado con espárragos.

Noodles de pollo agridulce _____ \$240

Pollo asado (120 g), udon, brócoli, pimiento rojo, cebolla morada, chicoria, apio, aceite de ajonjolí y salsa sweet chilli.

RAMEN

Rib eye miso _____ \$260

Caldo miso, acompañado de rib eye (90 g), fideos tradicionales, huevo cocido, elote dulce, alga wakame, narutomaki y cebollín.

Pollo tradicional _____ \$260

Pechuga de pollo (90 g), fideos y fondo tradicional, huevo cocido, alga wakame, shiitake, elote dulce, nori, narutomaki y cebollín.

Cerdo tonkotsu _____ \$280

Belly pork (90 g), caldo tonkotsu, fideos tradicionales, elote dulce, shiitake, alga wakame, nori, narutomaki y cebollín.

Thai ramen _____ \$340

Camarón (3 pzas), calamar (25 g), pulpo (25 g), caldo tom-yum, fideos tradicionales, shiitake, poro frito, alga wakame, nori, narutomaki y cebollín.

ITZU

COCINA ASIÁTICA

Tempura ramen _____ \$280
Camarón (2 pzas.) y calamar tempura (2 pzas.), fideos y fondo tradicional, elote dulce, huevo cocido, poro frito, alga wakame, shiitake, narutomaki y cebollín.

POSTRES

Tapioca (250 g) _____ \$110
Tapioca con fruta y pocky de chocolate.

Won-ton Frutas (2 pzas.) _____ \$130
Harumaki de fresa, mango y queso crema, con tierra de chocolate y moras.

Tempura Helado (1 pza.) _____ \$150
Helado de vainilla, arroz inflado y mermelada rústica de fresa.

Mochi Icecream (2 pzas.) _____ \$70
Postre de pasta de arroz rellena de helado de sabores (fresa, vainilla, dulce de leche, chocolate, matcha, taro).

CERVEZA IMPORTADA

Heineken (bt. 355 ml.) _____ \$59

Sapporo light (bt. 355 ml.) _____ \$110

Sapporo premium (bt. 355 ml.) _____ \$110

Asahi super dry (bt. 355 ml.) _____ \$110

Asahi super select (bt. 355 ml.) _____ \$110

Sapporo Premium (lata 650 ml.) _____ \$180

Lucky Buddha (bt. 330 ml.) _____ \$160

CERVEZA NACIONAL

Indio (bt. 355 ml.) _____ \$59

XX lager (bt. 355 ml.) _____ \$59

XX ambar (bt. 355 ml.) _____ \$59

Bohemia pilsner (bt. 355 ml.) _____ \$59

Bohemia vienna (bt. 355 ml.) _____ \$59

Tecate (bt. 355 ml.) _____ \$59

Tecate light (bt. 355 ml.) _____ \$59

Ultra (bt. o lata 355 ml.) _____ \$59

CLERICOTS DE SAKE (750 ml.) _____ \$128

Frutos rojos
Manzana-kiwi
Calpis-mango

Mango-maracuyá
Lychee & curaçao

ITZU

COCINA ASIÁTICA

LIMONADAS (400 ml.)

Limón con chía	\$42
Pepino-hierbabuena	\$46
Fresa-limón	\$46
Frutos rojos	\$46
Blueberry	\$46
Coco-naranja	\$46

FUENTE DE SODAS

Agua mineral (lata 355 ml.)	\$42
Agua natural (bt. 600 ml.)	\$35
Casa del agua armonizada (bt. 600 ml.)	\$60
Casa del agua gasificada (bt. 600 ml.)	\$60

TÉ LIPTON (600 ml.) \$38

Limón

Negro

Verde

Verde diet

Durazno

KUSMI TEAS (250 ml. consulta nuestros sabores) \$56

THE BERRY C.O. (330 ml.) \$48

Goji

Acai

Frutos rojos

Frutos morados

REFRESCOS (355 ml.) \$42

Pepsi

Pepsi light

Pepsi black

Mirinda

7 Up

7 Up light

Manzanita Sol

Squirt

Squirt light

Sangría Casera

Ginger Ale

ITZU

COCINA ASIÁTICA

CALPIS (400 ml.)

Natural	\$42
Fresa	\$46
Mango	\$46
Naranja	\$46
Frutos rojos	\$46
Zarzamora	\$46
Piña	\$46

SAKES

Sake de la casa (150 ml.)	\$72
Sho chiku bai (180 ml.)	\$140
Kikumasamune (180 ml.)	\$190
Nigori cream (300 ml.)	\$285
Hakkaisan uonuma (180 ml.)	\$290
Takara sierra (300 ml.)	\$330
Hattori hanzo (375 ml.)	\$440
Pure junmai (300 ml.)	\$470
Sho chiku bai org. (300 ml.)	\$485
Kikumasa koujo (300 ml.)	\$490
Hana awaka (250 ml.)	\$500
Hakkaisan hyotan gold (180 ml.)	\$650
Yuki nigori lychee (375 ml.)	\$750
Scb junmai ginjo draft (300 ml.)	\$750
Shirakabegura toku junmai (300 ml.)	\$790
Mio sparkling shirakabegura (300 ml.)	\$790
Michinoku onikoroshi honjozo (300 ml.)	\$790
Nanbu bijin tokubetsu (720 ml.)	\$790

PUEBLA

LA CHURRERIA DESDE 1960

CHURROS

Con azúcar o canela (pieza)	\$ 10
Por orden (4 piezas)	\$ 38
Rosca de churros	\$ 300
Glaseados Chocolate, cajeta, lechera, miel de maple ó fresa (pieza)	\$ 20
Dip Chocolate, cajeta, fresa, lechera ó miel de maple	\$ 35

CHOCOLATE

Francés (leche con chocolate)	\$ 75
Canadiense (miel de maple)	\$ 90
Cubano (licor de café)	\$ 90
Santa Clara (rompope)	\$ 90
Mexicano (vainilla)	\$ 90
Con Pana (300 ml) crema batida dulce	+ \$ 30

BEBIDAS

Café de olla (endulzado con piloncillo)	\$ 50
Café frío (a base de jarabe de tres leches, con chocolate)	\$ 75
Refresco de lata (355 ml)	\$ 36
Agua mineral (355 ml)	\$ 36
Botella de agua (500 ml)	\$ 36
Agua de sabor Horchata o jamaica (355 ml)	\$ 65
Cerveza Indio (325 ml)	\$ 51
Cerveza Sol (355 ml)	\$ 51

PUEBLA

LA CHURRERIA DESDE 1960

REPOSTERIA

con chocolate o azúcar

Bola de berlín _____	\$ 32
Envinado _____	\$ 26
Cubilete de queso _____	\$ 34
Dona _____	\$ 34

TORTAS

Tradicional Pierna al horno _____	\$ 80
Milanesa _____	\$ 80
Jamón _____	\$ 80
Quesillo _____	\$ 80
Lomo adobado _____	\$ 80
Salpicón de pollo _____	\$ 80
Cecina de Yecapixtla _____	\$ 80
Carne enchilada de Oaxaca _____	\$ 80
Cubana (milanesa, lomo adobado, pierna, jamón y quesillo) _____	\$ 120
Orden extra de quesillo _____	\$ 30

CEMITAS

Con pápalo y quesillo

Tradicional Pierna al horno _____	\$ 90
Milanesa _____	\$ 90

PUEBLA

LA CHURRERIA DESDE 1960

CEMITAS

Con pápalo y quesillo

Jamón _____	\$ 90
Quesillo _____	\$ 90
Lomo adobado _____	\$ 90
Salpicón de pollo _____	\$ 90
Cecina de Yecapixtla _____	\$ 90
Carne enchilada de Oaxaca _____	\$ 90
Cubana (milanesa, lomo adobado, pierna, jamón y quesillo) _____	\$ 130
Orden extra de quesillo _____	\$ 30