

ENTRADAS

QUESO GUADIANA <i>sobre salsa verde y morita, cubierto con cáscaras de papa</i> (80 gr.)	\$ 285
ENMOLADAS <i>de plátano macho rellenas de frijol y queso de cabra</i> (3 pzas.)	\$ 280
TORTAS DE HUAZONTLE <i>rellenas de queso de cabra en salsa de tomate negro</i> (3 pzas.)	\$ 295
CEVICHE PERUANO <i>con callo de almeja</i> (160 gr.)	\$ 305
ABULÓN GUADIANA <i>rasurado o con aderezo de chipotle</i> (80 gr.)	\$ 555

BOTANAS

PANUCHOS (3 pzas.)	\$ 355
CHALUPAS <i>de plátano macho con tinga de res</i> (3 pzas.)	\$ 315
CHICHARRÓN FRESCO <i>con guacamole</i> (60 gr.)	\$ 305
CASCARITAS DE PAPA (50 gr.)	\$ 260
ENTREMÉS GUADIANA <i>tiras de milanesa acompañadas de queso fundido y guacamole</i> (250 gr.)	\$ 540
TOSTADITAS DE ATÚN FRESCO <i>con soya y limón</i> (6 pzas.)	\$ 370
TOSTADITAS DE POLLO (6 pzas.)	\$ 240
CAZUELA MARCO <i>de pollo con pipián verde</i> (250 gr.)	\$ 320
PEPITO GUADIANA (200 gr.)	\$ 405

CARPACCIO

SALMÓN <i>en jugo de cítricos</i> (120 gr.)	\$ 480
PULPO <i>en jugo de cítricos</i> (120 gr.)	\$ 430
RES <i>con soya y limón</i> (120 gr.)	\$ 305
ALCACHOFA <i>con manzana, champiñón y parmesano</i> (120 gr.)	\$ 400
DE MANITAS DE CERDO (120 gr.)	\$ 270

SOPAS

DE TORTILLA (300 ml.)	\$ 210
CALDO LOCO <i>consomé con pollo y arroz</i> (300 ml.)	\$ 235
CALDO DE FRIJOL GUADIANA (300 ml.)	\$ 260
3 HONGOS <i>con queso brie</i> (300 ml.)	\$ 265
LENTEJAS (300 ml.)	\$ 215
DE FIDEO (300 ml.)	\$ 210
DE PORO Y PAPA (300 ml.)	\$ 200
SOPA CAMPESINA DE VERDURAS (300 ml.)	\$ 215
SOPA DE OSTIONES <i>al Pernod</i> (300 ml.)	\$ 330

ENSALADAS

MÓNICA <i>espinacas con trufas de queso de cabra, pera y nuez garapiñada</i> (130 gr.)	\$ 295
CÉSAR <i>para dos personas</i> (240 gr.)	\$ 330
ESPÁRRAGOS FRESCOS <i>al balsámico con láminas de parmesano</i> (150 gr.)	\$ 390
MARCO <i>jitomate, queso Oaxaca deshebrado y albahaca</i> (280 gr.)	\$ 265
NOPALITOS <i>con queso fresco</i> (140 gr.)	\$ 240
HORTALIZA DE LA HUERTA <i>nuez, uvas, queso parmesano, de cabra y aderezo de limón</i> (180 gr.)	\$ 305

TACOS

DORADOS DE PATO <i>con perejil frito</i> (5 pzas.)	\$ 360
COCHINITA PIBIL (5 pzas.)	\$ 240
ARRACHERA (5 pzas.)	\$ 385
FILETE <i>con guacamole</i> (5 pzas.)	\$ 390
PESCADO AL PASTOR (5 pzas.)	\$ 375
CAMARÓN <i>a la parrilla con aderezo de chipotle</i> (5 pzas.)	\$ 375
CHICHARRÓN PRENSADO (5 pzas.)	\$ 230
TACOS DE LENGUA (5 pzas.)	\$ 345
TACOS DE RIB EYE (5 pzas.)	\$ 440
TACOS DE LECHÓN (120 gr.)	\$ 565

PASTAS

FIDEO SECO A LOS TRES CHILES (320 gr.)	\$ 295
FIDEO SECO AL FRIJOL <i>con chicharrón fresco y aguacate</i> (320 gr.)	\$ 295
RAVIOLES DE HUITLACOCHÉ <i>en salsa poblana</i> (120 gr.)	\$ 320
FETTUCINI <i>en salsa de flor de calabaza</i> (200 gr.)	\$ 335

AVES

PECHUGA AL CARBÓN DE MEZQUITE <i>soya, puré de papa y espinacas a la crema</i> (200 gr.)	\$ 415
PECHUGA RELLENA DE QUESO DE CABRA <i>en salsa morita</i> (200 gr.)	\$ 450
PECHUGA CON MOLE VERDE O POBLANO (200 gr.)	\$ 415
PECHUGA PARMESANA (200 gr.)	\$ 425
ALBÓNDIGAS DE POLLO <i>en salsa guajillo con nopalitos</i> (200 gr.)	\$ 385
PECHUGA RELLENA DE CHICHARRÓN PRENSADO (200 gr.)	\$ 475

P E S C A D O S Y M A R I S C O S

PULPO A LA PARRILLA <i>con papas y pimentón (250 gr.)</i>	\$ 595	ATÚN EN COSTRA DE PISTACHE <i>y chiles secos (200 gr.)</i>	\$ 540
ALBÓNDIGAS DE PESCADO <i>rellenas de huauzontle en salsa de tomate negro (210 gr.)</i>	\$ 390	PESCADO PARRILLA <i>con puré de papa y crocante de verduras (200 gr.)</i>	\$ 540
ATÚN FRESCO <i>a la parrilla o al grano de pimienta (200 gr.)</i>	\$ 540	PESCADO MÓNICA <i>con salsa de soya, aceite de olivo, cilantro y cebolla picada (200 gr.)</i>	\$ 555
ROBALO <i>a la mantequilla de habanero (200 gr.)</i>	\$ 585	FILETE DE ROBALO AL PIBIL <i>con plátano macho (200 gr.)</i>	\$ 585
ROBALO CON VERDOLAGAS <i>y habas en salsa verde (200 gr.)</i>	\$ 555	PESCADO AL CILANTRO <i>en hoja de plátano (200 gr.)</i>	\$ 570
FAJITAS DE ATÚN <i>con papa francesa (200 gr.)</i>	\$ 530	PESCADO A LA VERACRUZANA (200 gr.)	\$ 530
SALMÓN A LA PARRILLA <i>con puré de papa y ensalada mixta (200 gr.)</i>	\$ 515	HUACHINANGO ABIERTO A LA TALLA <i>con arroz a la mexicana y frijoles (800 gr.)</i>	\$ 795
SALMÓN CON SALSA DE SOYA (200 gr.)	\$ 540	CAMARONES MARCO <i>con salsa de chipotle al gratín (200 gr.)</i>	\$ 585
FILETE DE PESCADO ROQUEFORT <i>al chipotle (200 gr.)</i>	\$ 555	CAMARONES PARRILLA <i>al carbón de mezquite (200 gr.)</i>	\$ 570
FILETE DE PESCADO ENVUELTO <i>en hoja santa con salsa verde (200 gr.)</i>	\$ 555	CAMARONES CON COCO <i>en salsa de mango (200 gr.)</i>	\$ 570

C O R T E S A L A S B R A S A S

BIFE DE CHORIZO (400 gr.)	\$ 965
ARRACHERA (200 gr.) (400 gr.)	\$ 440 \$880
CABRERÍA (450 gr.)	\$ 935
LOMO DE RES (200 gr.) (400 gr.)	\$ 625 \$1,200
POLLO ORGÁNICO A LA PARRILLA (450 gr.)	\$ 625

*Todos los cortes incluyen una Ensalada Mixta como guarnición

S I D E S

VEGETALES AL GRILL (500 gr.)	\$ 265
ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA (240 gr.)	\$ 265
PURÉ DE PAPA CON PARMESANO (200 gr.)	\$ 165
PAPA AL HORNO (250 gr.)	\$ 165
CAMOTE ASADO (200 gr.)	\$ 175
PAPITAS CAMBRAY AL LIMÓN (200 gr.)	\$ 165
PAPAS FRITAS (200 gr.)	\$ 165
ENSALADA MIXTA (100 gr.)	\$ 160

C A R N E S

STEAK TARTARA (170 gr.)	\$ 480	FILETE DE RES A LA SAL <i>con láminas de papa (200 gr.)</i>	\$ 565
MIGNON DON PEPE (200 gr.) <i>suave corazón de filete en jugo de carne</i>	\$ 585	FILETE AL ROQUEFORT <i>acompañado de papa paja (200 gr.)</i>	\$ 565
CALDILLO DE FILETE <i>tiras de filete en jugo de carne (200 gr.)</i>	\$ 515	SÁBANA AZTECA <i>gratinada, con rajas sobre espejo de salsa de frijol y tortilla frita (200 gr.)</i>	\$ 515
MILANESA GUADIANA (200 gr.) <i>gratinada con un toque de chipotle</i>	\$ 475	CECINA NATURAL <i>acompañada de chilaquiles, frijoles de olla y guacamole (200 gr.)</i>	\$ 515
MEDALLONES AL GUSTO <i>limón, mostaza o pimienta (200 gr.)</i>	\$ 545	CHILE RELLENO DE CHICHARRÓN PENSADO <i>en salsa de frijol (200 gr.)</i>	\$ 345
ALBÓNDIGAS DE RES <i>al chipotle (210 gr.)</i>	\$ 455	PICADILLO CUBANO (170 gr.)	\$ 440
PAILLARD <i>con chilaquiles verdes (200 gr.)</i>	\$ 540	CERDO CON VERDOLAGAS <i>en salsa verde (300 gr.)</i>	\$ 405
FRENCH DIP DE RIB EYE <i>con jugo de carne (160 gr.)</i>	\$ 575	CHILE RELLENO DE PICADILLO <i>en salsa guajillo (250 gr.)</i>	\$ 350
TAMPIQUEÑA <i>acompañada de arroz a la mexicana, guacamole, frijoles refritos y una enmolada (200 gr.)</i>	\$ 565		

Todos nuestros platillos son preparados con el mínimo de grasa. Nuestras tortillas de maíz blanco, azul y con nopal están hechas a mano diariamente y la masa proviene de Santa Ana Xilotzingo, Edo. de México. | El consumo de pescados y mariscos es responsabilidad del cliente.

El gramaje de nuestros platillos es previo a la cocción. | Consulta disponibilidad de producto. | Cargo por cubierto \$16.

Precios en moneda nacional M.N. e incluyen el 16% de IVA. | Formas de pago: efectivo, tarjeta de crédito/débito

(Visa, MasterCard, Amex) 0% comisión. La propina es voluntaria, no obligatoria.