

ENSALADAS

Ensalada Eva \$130

Ensalada con papa, aceite de hierbas y pimienta rosa y mix de hojas orgánicas, sal rosa, rábano, sandía y queso de cabra.

Ensalada Huastla \$140

Mix de lechugas, tomate cherry, champiñones, aguacate, pollo a la plancha y vinagre de mostaza.

Ensalada de Sandía \$120

Mix de lechugas, sandía, melón y pepino. Bañada con una vinagreta de miel y queso de cabra.

ENTRADAS

Aguachile de Rib Eye \$399

300 gr de Rib Eye calidad Beef Angus Sellado. Bañado con aguachile negro de ajo quemado, aguacate en cubos y cebollitas en curtidas.

Ceviche agua blanca \$180

Ceviche de atún fresco con salsa negra, pepino, cebolla, cilantro, tomate cherry, mayonesa de chiltepin y chicharrón de cerdo.

Ceviche camarón \$160

Ceviche de camarón con salsa negra cevichera jugo de tomate y mousse de agua cate.

Guacamole \$100

200 gr de tradicional guacamole de aguacate machacado con salsa mexicana, totopos y queso cotija.

Papitas fritas \$130

Papas fritas con aceite trufado y queso de cabra.

Panela a la plancha \$125

Asada a la plancha bañada en salsa verde, con crujiente pan para acompañar.

Quesadillas \$100

Orden de 4 piezas de quesadillas con queso adobera acompañadas de guacamole.

Tiradito de atun \$180

250 gr de atún fresco en lascas bañado por una salsa oriental de aceite de ajonjolí y limón, manzana verde y ajonjolí negro.

Tuétanos \$99

Tuétanos acompañados de ensaladita de hojas orgánicas y tortillas.

CREMAS · SOPAS ·

Crema de Zanahoria \$120

Mezcla de crema de zanahoria y elote con esferas de queso de cabra.

Sopa Azteca \$120

Sopa de tortilla a base de chile guajillo, pasilla, crema, aguacate, chicharrón de cerdo y chips de tortillas.

Sopa de frijol negro \$120

Sopa de frijol negro frito, queso cotija, crema y chips de tortilla.

DESAYUNOS

Incluye un platillo, fruta ilimitada, café ilimitado, pan dulce y

Chilaquiles

Chilaquiles rojos con huevos al gusto acompañados de queso y crema.

Croque Madame

Sándwich de queso, jamón, bechamel, gratinado y coronado con huevo frito.

Enchiladas

Tortillas rellenas de pollo bañadas en salsa verde o roja picante y con un poco de queso para gratinar.

Enfrijoladas

Enfrijoladas rellenas de queso servidas con crema, queso cotija y huevos estrellados o revueltos.

Empiñanadas

Tortillas remojadas en pipán verde de pollo, acompañadas con arroz.

French toast

Servidos con azúcar, canela, nuez moscada y vainilla.

Huevos al gusto

Con frijol y queso crema ya sean rancheros, con jamón, tocino, a la mexicana o chorizo.

Huevos poblanos

Huevos pochados con salsa de poblano, longaniza, frijoles, queso y crema.

Hot cakes

Hot cake de atole servidos con huevos estrellados tiernos y tocino frito, miel de agave, uvas y frambuesas.

Jalisco

Lonchecito de frijoles chilaquiles, huevo frito crema y queso.

Pan Defranca

Pan capeado con huevo y leche, servido con cajeta de la casa, plátano tabasco, frambuesa y capulín.

Tocino

Lonchecito de huevo revuelto, queso amarillo y tocino con maple.

\$400 por persona

PLATILLOS FUERTES

Arrachera \$280

170 gr de arrachera al grill acompañada de quesadillas y guacamole.

Camarones al Ajillo \$320

200 gr de camarones salteados en una mantequilla de ajo y guajillo, acompañados de puré de papa y en saladita.

Camarones Barranqueños \$320

200 gr de camarones zarandeados en adobo dulce de la casa, acompañado con ensalada.

Camarones Empanizados \$280

150 gr de camarones empanizados con panko y acompañados de mayonesa negra de alcaparras.

Filete San Francisco \$115

200 gr de Filete al grill con puré de betabel, verduritas salteadas y salsa demi-glace de vino tinto y portobello.

Lomito de cordero \$350

Lomo de cordero sellado en costra de pimienta, puré de betabel, cous cous y salsa de acelgas caramelizadas.

Lonja mezquital \$250

200 gr de lonja Dorada a la mantequilla sobre un mole verde con toques de maíz y hoja santa, elotitos baby asados, chayote y champiñones.

Pez dorado \$250

Dorado a la mantequilla con puré de coliflor y papa, tocino salteado con elote y brotes de betabel y limón.

Pollo en mole \$200

Pollito lechal rostizado sobre mole negro afrutado y arroz blanco.

Pollo San Lorenzo \$190

Pollito lechal marinado y rostizado, acompañado con verduras al grill y ensaladita orgánica.

Pork Belly \$220

Pancita de cerdo rostizada y braseada, en hummus de chile güero, pasta de pimienta roja y reducción de soya y mezcal.

Rib-Eye \$440

300 gr de Rib eye calidad Angus Beef asado, puré de papa trufada, vegetales salteados en mantequilla de ajo y un tazón de ensalada.

Salmón \$270

200 gr de Salmón sellado sobre un espejo, puré de chícharo, salsa de elote amarillo, vino blanco y hojitas orgánicas.

Salmón crocante \$270

200 gr de Salmón con piel crocante, ensalada de jaiba, papa y tomatitos rostizados, con salsa cremosa de cardamomo.

Spaghetti al pomodoro \$120

Spaghetti con salsa de tomate pomodoro y champiñones.

Spaghetti DeFranca \$350

Spaghetti cremoso a la parmesana con camarones a la mantequilla y vino blanco.

Tacos de Rib Eye \$420

Calidad Angus beef Asado con tuétano, cilantro frito, lechuga y salsa de chile de árbol. (4 piezas).

Taquitos de cordero \$120

Taquitos de cordero braseado. Bañado en salsa verde crema y queso cotija (3 piezas).

JUGOS

Limonada \$30

Natural o mineral

Naranjada \$30

Natural o mineral

Jugo de naranja \$30

Jugo de zanahoria \$40

Jugo mixto \$40

Naranja + zanahoria.

Jugo verde \$45

Apio, piña, perejil, espinaca, pepino, y naranja.

AGUAS

Con frutas frescas de temporada

Del día \$25

SNACKS

Hamburguesas \$180

Carne de Res Angus Beef con papas y en saladita.

Nachos \$120 Con arrachera \$270

Con frijoles, queso, aguacate y pico de gallo.

Pregunta por nuestra
PIZZA ESPECIAL

PIZZAS

Camarones \$180

Deliciosa combinación de queso mozzarella, con camarones sazonados y pepperoni.

Margarita \$180

Con tomate, albahaca, 3 quesos, parmesano, mozzarella y queso de cabra.

Salmón \$180

Salmón, alcaparras y queso de cabra.

BEBIDAS CALIENTES

Espresso \$45

Café americano \$25

Café Irlandés \$90

Cappuccino \$45

Chocolate \$40

Mocha \$45

Té Chai \$45

Vainilla o manzana.

LICUADOS

Con leche en terna, lactosa o light

Chocomilk \$55

Fresa \$55

Plátano \$55

Mixto \$55

Fresa y plátano.

POSTRES

Crème brûlée \$99

Pan de elote con helado de arroz con leche \$120

Pastelito de chocolate amargo con helado de queso mascarpone \$120

Helado de mezcal, coque y menta \$85