

# Desayunos

## Buffet

Adolescentes y adultos	\$ 396
Niños (4 a 11 años)	\$ 275

*Sábados, domingos y días festivos*

## Frutas

Orden de fruta de Estación (180 g)	\$ 103
------------------------------------	--------

*Papaya, melón, sandía, o combinado.*

Ensalada de frutas de Estación (250 g)	\$ 153
--	--------

*Papaya, melón, sandía, o combinado.*

## Los tradicionales

Pancita de Res (400 ml)	\$ 206
-------------------------	--------

*Nuestra receta tradicional*

Chilaquiles (350 g)	\$ 140
---------------------	--------

*En salsa verde, roja o divorciados.*

Con huevo (2 pza.)	\$ 156
--------------------	--------

Con pollo (100 g)	\$ 163
-------------------	--------

Con Fajitas de	
----------------	--

Cecina de Res (100 g)	\$ 284
-----------------------	--------

Con Fajitas de Arrachera (120 g)	\$ 301
----------------------------------	--------

Enfrijoladas con queso y crema (3 pza.)	\$ 168
---	--------

*Rellenas de pollo deshebrado, queso panela, huevo o chicharrón en salsa verde (120 g) bañadas en salsa de frijol, con queso y crema.*

Enchiladas de pollo (3 pza.)	\$ 182
------------------------------	--------

*Rellenas de pollo deshebrado (120 g) bañadas en salsa verde, roja o mole.*

Chicharrón en salsa verde (200 g)	\$ 182
-----------------------------------	--------

*Acompañado de frijoles de la olla.*

Queso panela asado a la plancha (180 g)	\$ 163
---	--------

*Con aceite de oliva y orégano.*

Orden de tacos de carnitas (3) (180 g)	\$ 180
--	--------

*Con cebolla, cilantro, acompañada de salsa.*

Orden de Tacos suaves de barbacoa (3) (180 g)	\$ 215
---	--------

*Con cebolla, cilantro, acompañada de salsa borracha.*

Flautas de barbacoa (3) (180 g)	\$ 215
---------------------------------	--------

## Panes y cereales

Pan dulce (1 pz.)	\$ 29
-------------------	-------

Hot cakes (3 pzs.)	\$ 115
--------------------	--------

Waffles (4 pzs)	\$ 115
-----------------	--------

Orden de nata (200 g)	\$ 107
-----------------------	--------

Caja de cereal con leche (30g)	\$ 74
--------------------------------	-------

## Jugos

Jugo de temporada	\$ 72
-------------------	-------

*Naranja	\$ 72
----------	-------

*Toronja	\$ 72
----------	-------

*Verde	\$ 76
--------	-------

*Apio, piña, naranja y nopal*

*•250 ml. Preparados con fruta fresca al momento*

Zanahoria	\$ 72
-----------	-------

## Huevos

Tirados (200 g)	\$ 153
-----------------	--------

*Revueltos con frijoles refritos y acompañado de chilaquiles.*

Rancheros (200 g)	\$ 153
-------------------	--------

*Servidos sobre una tortilla frita con salsa ranchera y frijoles refritos.*

Al Albañil (210 g)	\$ 153
--------------------	--------

*Revueltos en salsa verde, acompañado de frijoles de la olla.*

A la mexicana (200 g)	\$ 153
-----------------------	--------

*Revueltos en salsa mexicana, servidos con frijoles refritos.*

Revueltos (200 g)	\$ 153
-------------------	--------

*Con jamón, tocino o salchicha, servidos con frijoles refritos.*

Con machaca (160 g)	\$ 169
---------------------	--------

*Revueltos con salsa mexicana y frijoles de la olla.*

Omelette al gusto (200 g)	\$ 176
---------------------------	--------

*Relleno de jamón, queso, champiñones, flor de calabaza o combinado, acompañado de frijoles refritos.*

**Cubierto por persona (Sábados, domingos y días festivos) ... \$40.00**

Pan de sal, salsas y mantequilla de la casa

# Desayunos

## Guarniciones

Jamón (50 g)	\$41
Queso Cottage (45 g)	\$41
Granola (40 g)	\$41
Frijoles refritos o de la olla (150 g)	\$41
Huevo frito (1 pza.)	\$41
Orden de Tocino (100 g)	\$76

## Bebidas calientes

Café de olla (170 ml)	\$ 38
Café americano (170 ml)	\$ 55
Café con leche (200 ml)	\$ 61
Café cappuccino (200 ml)	\$ 83
Café express (60 ml)	\$ 57
Café irlandés (200 ml)	\$ 165
Café Nespresso cápsula (200 ml)	\$ 75
Chocolate frío o caliente (170 ml)	\$ 63
Vaso con leche (170 ml)	\$ 46
Infusión (500 ml)	\$ 85
Infusiones (1 Lt)	\$ 169
Té de sabores (170 ml)	\$ 50

## Postres

Pastel de la casa (180 g)	\$145
Flan de la casa (180 g)	\$102
Natilla al rompopo (250 g)	\$102
Arroz con leche (180 g)	\$89
Fresas con crema (250 g)	\$145
Plátanos machos fritos (180 g)	\$98
Helados y nieves (100 g) (Fresa, Vainilla y limón)	\$98

## Bebidas frías

Agua Manantial Gasificada (335 ml)	\$ 56
Agua Mineral Peñafiel (355 ml)	\$ 55
Agua Mineral Perrier (330 ml)	\$ 72
Botella de agua (500 ml)	\$ 45
Refresco (355 ml)	\$ 57
Limonada o naranjada (355 ml)	\$ 57
Jarra chica (1 lt)	\$ 172
Jarra grande (2 lt)	\$ 287
Agua de sabor (355 ml)	\$ 43
Jarra chica (1 lt)	\$ 148
Jarra grande (2 lt)	\$ 247

# Comidas

## Botanas

Entremés Jajalpa (400 g) <i>Chicharrón, chorizo, queso panela, guacamole y dos quesadillas de queso.</i>	\$ 237
Orden de chicharrón (120 g) <i>Acompañado de guacamole.</i>	\$ 93
Queso fundido <i>Natural (200 g).</i>	\$ 182
Queso fundido combinado (280 g) <i>con rajas, chorizo, champiñones o chistorra.</i>	\$ 206
Tacos de arrachera (4 pzas) (120 g) <i>Servidos con guacamole (50 g)</i>	\$ 217
Taquitos de chapulín (4 pzas) (25 g) <i>Salteados con cebolla, cilantro y guacamole.</i>	\$ 149
Borrachitos (6 pzas) (120 g) <i>Taquitos dorados de barbacoa en salsa borracha, queso y crema.</i>	\$ 136
Chalupitas (5 pzas) (100 g) <i>De pollo, Cerdo o combinadas</i>	\$ 115
Quesadillitas (5 pzas) (150 g) <i>Al comal, de queso, huitlacoche y flor de calabaza.</i>	\$ 118

## Tacos

### Carnitas

1 Taco (60 g)	\$ 61
3 Tacos (180 g)	\$ 171
1/4 Kg	\$ 204
1/2 Kg	\$ 408
1 Kg	\$ 815

### Barbacoa

1 Taco (60 g)	\$ 64
3 Tacos (180 g)	\$ 192
1/4 Kg	\$ 229
1/2 Kg	\$ 459
1 Kg	\$ 918
<i>Con cebolla, cilantro, acompañada de salsa borracha.</i>	

## Sopas, arroz y pasta

Caldo "Jajalpa" (400 ml) <i>Consomé de pollo con arroz, garbanzos cuadritos de queso panela, cebolla, cilantro, pollo en cuadritos y chile chipotle.</i>	\$ 145
Consomé de Carnero (400 ml) <i>Servido con arroz y garbanzo.</i>	\$ 123
Jugo de Carne (400 ml ) <i>Con Cebolla, Cilantro y Chile Verde</i>	\$ 145
Sopa de hongos (400 ml ) <i>Nuestra receta tradicional.</i>	\$ 123
Sopa de nopales (400 ml ) <i>Con chile guajillo, nuestra receta tradicional.</i>	\$ 123
Sopa de tortilla (400 ml ) <i>Servida con aguacate, queso fresco, crema chicharrón y chile pasilla frito.</i>	\$ 145
Fideo seco (180 g ) <i>Preparado con chicharrón seco y queso gratinado.</i>	\$ 123
Arroz a la mexicana o blanco Con huevo (1 pza.) Con plátano (90 g)	\$ 85 \$ 91 \$ 95
Spaghetti "Al Burro" (120 g ) <i>A la manera tradicional con mantequilla.</i>	\$ 141

## Ensaladas

Ensalada mixta <i>Variedad de lechugas, espinaca, jitomate, cebolla, pepino, zanahoria, aguacate, servido con aderezo de vino tinto o mostaza (150 g)</i>	\$ 103
Ensalada de nopales <i>Nopales preparados, queso fresco, aguacate y jitomate (250 g)</i>	\$ 103
Ensalada César <i>Preparada en su mesa (180 g)</i>	\$ 182
Ensalada César con pechuga de pollo a las brasas (280 g)	\$ 267

**Cubierto por persona (Sábados, domingos y días festivos) ... \$40.00**

Pan de sal, salsas y mantequilla de la casa.

Todos nuestros precios están en moneda nacional e incluyen I.V.A.

# Comidas

## Clásicos mexicanos

Cecina de Yecapixtla (200 g) <i>Acompañada de una enchilada y frijoles de la olla.</i>	\$ 273
Chamorro a la mexicana (750 g) <i>Con frijoles refritos, guacamole y nopales.</i>	\$ 313
Chamorro en salsa maya (750 g)	\$ 313
Milanesa o sabanita de res (180 g) <i>Servida con papas a la francesa.</i>	\$ 254

## La pesca del día

Filete de pescado (200 g) <i>Al ajillo (Acompañado con arroz blanco). A la talla (Con salsa talla, aguacate y jitomate).</i>	\$ 410
Filete de salmón (200 g) <i>Alcaparrado (Acompañado con arroz blanco). A las brasas (Acompañado con arroz blanco).</i>	\$ 433
Pulpo a las brasas (250 g) <i>Servido con jitomate y cebolla asada.</i>	\$ 435

## Aves

Pechuga de pollo mariposa (300 g) <i>A las brasas, adobada, al ajillo o talla, acompañada de verduras al grill.</i>	\$ 345
Pollo con mole <i>Pierna y muslo (250 g) Pechuga (300 g).</i>	\$ 371
Milanesa empanizada o sabanita de pollo (180 g) <i>Acompañada de papas a la francesa (100 g) o verduras al grill (120 g)</i>	\$ 249

## Sugerencias del chef

Caldo "Jajalpa" (400 ml) <i>Consomé de pollo con arroz, garbanzos</i>	\$ 145
Ensalada mixta <i>Variedad de lechugas, espinaca, jitomate, cebolla, pepino, zanahoria, aguacate, servido con aderezo de vino tinto o mostaza (150 g)</i>	\$ 103
Arrachera a la tampiqueña (180 g) <i>Acompañada de arroz a la mexicana frijoles refritos y una enmolada</i>	\$ 437

## Carnes

Arrachera Sonorense (300 g) <i>Servida con chiles toreados y cebollitas.</i>	\$ 529
Arrachera mexicana (180 g) <i>Gratinada y acompañada de salsa molcajetead.</i>	\$ 376
Arrachera a la tampiqueña (180 g) <i>Acompañada de arroz a la mexicana frijoles refritos y una enmolada.</i>	\$ 437
T-bone (700 g) <i>Acompañado con papa gajo, chiles toreados y ensalada mixta.</i>	\$ 1,155
Vacío de res (300 g) <i>Se acompaña con chiles toreados o papas a la francesa.</i>	\$ 499
Picana (900 g) 2 personas <i>Acompañado con papa gajo, chiles toreados y ensalada mixta</i>	\$ 1,213
New York (400 g) <i>Se acompaña con chiles toreados o papas a la francesa</i>	\$ 598
Rib Eye (400 g) <i>Se acompaña con chiles toreados o papas a la francesa.</i>	\$ 725

## Guarniciones

Chiles toreados (150 g)	\$ 45	Guacamole (150 g)	\$ 87
Papa al horno (1 pza.)	\$ 82	Orden de aguacate (150 g)	\$ 82
Papa gajo (150 g)	\$ 87	Orden de chistorra (250 g)	\$ 139
Papas a la francesa (150 g)	\$ 87	Orden de chorizo (200 g)	\$ 87
Puré de papa (150 g)	\$ 69	Orden de mole Jajalpa (140 g)	\$ 98
Verduras al vapor o al grill (150 g)	\$ 110		

MENU EJECUTIVO Lunes a viernes de 13:00 a 18:00 hrs. \$226 por persona

Algunos alimentos crudos o poco cocidos incrementan el riesgo de contraer enfermedades, bajo ciertos padecimientos o precepciones médicas. Su consumo es a su elección.

# Bebidas

## Aperitivos y Digestivos

Amaretto Disaronno	\$ 139
Anís Cadenas	\$ 112
Anís Chinchón Dulce	\$ 107
Anís Chinchón Seco	\$ 107
Baileys	\$ 143
Campari	\$ 117
Chartreuse Amarillo	\$ 245
Chartreuse Verde	\$ 245
Dubonnet	\$ 94
Grand Marnier	\$ 198
Jerez Tío Pepe	\$ 102
Kalhúa	\$ 88
Licor 43	\$ 145
Martini Rossi Rojo	\$ 125
Oporto Ferreira	\$ 115
Pacharana Basarana	\$ 107
Sambuca Black	\$ 171
Strega	\$ 213

## Cocteles

Aperol Sprits	\$ 123
Bloody Mary	\$ 120
Bull	\$ 125
Clamato Natural	\$ 78
Conga (355 ml)	\$ 96
Margarita	\$ 123
Martini	\$ 132
Medias de Seda	\$ 129
Mimosa	\$ 132
Mojito	\$ 131
Piña Colada	\$ 131
Piña Colada con Amaretto	\$ 142
Piña Colada con Licor 43	\$ 142
Piña Colada con Midori	\$ 142
Piñada (200 ml)	\$ 101
Sangría con Vodka	\$ 135
Sangria natural (355 ml)	\$ 90
Copa Clericot (414 ml)	\$ 127
Jarra chica (1 lt)	\$ 305
Jarra grande (2 lt)	\$ 467

## Brandys y Cognacs

	COPA	BOTELLA
Cardenal de Mendoza	\$ 315	\$ 3,825 (700 ml.)
Carlos I	\$ 200	\$ 3,134 (700 ml.)
Fundador	\$ 112	\$ 810 (700 ml.)
Torres 10	\$ 133	\$ 1,224 (700 ml.)
Hennessy V.S.O.P.	\$ 277	\$ 4,434 (700 ml.)
Martel V.S.O.P	\$ 255	\$ 3,978 (700 ml.)
Rémy Martin	\$ 235	\$ 3,774 (700 ml.)

## Rones

	COPA	BOTELLA
Appleton Blanco	\$ 71	\$ 762 (950 ml.)
Appleton Dorado	\$ 87	\$ 1,102 (950 ml.)
Appleton Estate	\$ 97	\$ 1,015 (750 ml.)
Bacardi Blanco	\$ 92	\$ 955 (980 ml.)
Bacardi Solera	\$ 87	\$ 1,178 (750 ml.)
Matusalem Clásico	\$ 102	\$ 1,117 (750 ml.)
Matusalem Gran Reserva 15	\$ 153	\$ 1,683 (750 ml.)
Matusalem Platino	\$ 122	\$ 903 (750 ml.)
Zacapa 23 años	\$ 326	\$ 3,870 (750 ml.)

## Ginebras Y Vodkas

	COPA	BOTELLA
Beefeater	\$ 163	\$ 1,579 (750 ml.)
Bombay	\$ 194	\$ 1,828 (750 ml.)
Tanqueray	\$ 204	\$ 2,044 (750 ml.)
Absolut Azul	\$ 92	\$ 930 (750 ml.)
Grey Goose	\$ 222	\$ 2,892 (750 ml.)
Smirnoff	\$ 77	\$ 643 (1 lt.)
Stolichnaya	\$ 97	\$ 979 (750 ml.)
Wyborowa	\$ 71	\$ 600 (1 lt.)

## Whiskies

Buchana's 12 años	\$ 235	\$ 3,014 (750 ml.)
Chivas Regal 12 años	\$ 171	\$ 2,084 (750 ml.)
Chivas Regal 18 años	\$ 412	\$ 7,004 (750 ml.)
Glenfiddich 12 años	\$ 341	\$ 4,422 (750 ml.)
J & B	\$ 119	\$ 1,843 (750 ml.)
JW Etiqueta Negra	\$ 255	\$ 3,302 (750 ml.)
JW Etiqueta Roja	\$ 148	\$ 1,935 (1 lt.)
Jack Daniel's	\$ 138	\$ 1,785 (700 ml.)
Old Parr	\$ 204	\$ 2,629 (750 ml.)

En Vinos por copa se sirve 5 Oz. (148 ml)

En Brandies, Rones, Vodkas, Cognacs Whiskies y Ginebras, se sirve 1.5 Oz. (44 ml), en aperitivos y tequilas se sirve 2 Oz (59 ml).

La botellas incluyen 6 refrescos. Refrescos en lata (355 ml) \$ 55

Todos nuestros precios están en moneda nacional e incluyen I.V.A.

# Bebidas

## Tequila

	COPA	BOTELLA
Cazadores Reposado	\$ 133	\$ 1,791 (950 ml.)
Cuervo 1800 Anejo	\$ 204	\$ 2,445 (700 ml.)
Cuervo 1800 Blanco	\$ 123	\$ 1,862 (700 ml.)
Cuervo 1800 Cristalino Anejo	\$ 207	\$ 2,485 (700 ml.)
Cuervo 1800 Reposado	\$ 136	\$ 1,898 (700 ml.)
Cuervo Centenario Reposado	\$ 136	\$ 1,900 (950 ml.)
Cuervo Tradicional	\$ 128	\$ 1,860 (950 ml.)
Don Julio 70	\$ 286	\$ 3,876 (700 ml.)
Don Julio Blanco	\$ 174	\$ 2,096 (700 ml.)
Don Julio Reposado	\$ 227	\$ 2,726 (750 ml.)
Herradura Añejo	\$ 235	\$ 2,953 (750 ml.)
Herradura Blanco	\$ 150	\$ 2,402 (950 ml.)
Herradura Reposado	\$ 168	\$ 2,020 (700 ml.)
Herradura Ultra	\$ 216	\$ 2,812 (700 ml.)
Maestro Tequilero Blanco	\$ 137	\$ 1,862 (700 ml.)
Maestro Tequilero Dobel Diamante	\$ 177	\$ 2,399 (700 ml.)
Maestro Tequilero Reposado	\$ 189	\$ 2,084 (750 ml.)
Reserva de la Familia	\$ 395	\$ 5,472 (750 ml.)
Sauza Hornitos	\$ 117	\$ 1,667 (1 lt.)
Tequila Sauza Hornitos Black Barrel	\$ 154	\$ 2,004 (750 ml.)

## Cerveza (355 ml)

Amstel Ultra	\$75
Bohemia Clásica	
Bohemia Oscura	
Corona	
León	
Michelob Ultra	
Tecate	
Victoria	
XX Lager	
Modelo Especial	\$79
Montejo	
Negra Modelo	
Pacífico	
Heineken	\$82
Indio	
XX Lager Ambar	

## Mezcales

	COPA	BOTELLA
Creyente	\$ 189	\$ 1,935 (750 ml.)
400 Conejos Espadin Joven	\$ 137	\$ 1,647 (750 ml.)
400 Conejos Reposado	\$ 159	\$ 2,028 (750 ml.)
Zignum Joven	\$ 137	\$ 1,410 (700 ml.)
Zignum Reposado	\$ 163	\$ 1,914 (700 ml.)
Montelobos Joven	\$ 175	\$ 2,050 (750 ml.)

## Cerveza extra Premium (330 ml.)

Stella Artois	\$82
Michelada o cuabana...	
Agrega	\$11

## Vinos Tintos

	PAIS	REGIÓN	COPA	BOTELLA
Casa Madero 3V	México	Coahuila	\$ 260	\$ 1,250 (750 ml.)
Nebbiolo Reserva Privada L.A. Cetto	México	Baja California	\$ 196	\$ 800 (750 ml.)
Santo Tomas Merlot	México	Baja California	\$ 216	\$ 1080 (750 ml.)
Santo Tomas Tempranillo	México	Baja California	\$ 144	\$ 720 (750 ml.)
Campo Viejo Reserva Rioja	España	Rioja	\$ 165	\$ 850 (750 ml.)
Campo Viejo Tempranillo Rioja	España	Rioja	\$ 155	\$ 750 (750 ml.)
Cune Crianza	España	Rioja		\$ 915 (750 ml.)
Marqués del Riscal Reserva	España	Rioja		\$ 2,573 (750 ml.)

## Vinos Blancos

	PAIS	REGIÓN	COPA	BOTELLA
Asti Capetta	Italia	Asti	\$ 107	\$ 612 (750 ml.)
Cune Rioja Blanco Semidulce	España	Rioja	\$ 200	\$ 998 (750 ml.)
Diamante Semidulce	España	Rioja	\$ 156	\$ 780 (750 ml.)
Eiral Albariño	España	Albariño	\$ 303	\$ 1,515 (750 ml.)
Marquès de Riscal Reserva	España	Rioja	\$ 235	\$ 1,190 (750 ml.)
Segrel Albariño	España	Albariño	\$ 235	\$ 1,170 (750 ml.)

En Vinos por copa se sirve 5 Oz. (148 ml)

En Brandies, Ronas, Vodkas, Cognacs Whiskies y Ginebras, se sirve 1.5 Oz. (44 ml), en aperitivos y tequilas se sirve 2 Oz (59 ml).  
La botellas incluyen 6 refrescos. Refrescos en lata (355 ml) \$ 55