

MENÚ

Desayunos y Comidas



DESAYUNOS

Fruta, Jugos y Licuados

Plato de frutas de temporada a elegir o combinados (150 g) \$43.00

Plato de frutas especial (250 g) \$79.00
(Melón, papaya, piña, sandía y fresa, con yogurt o granola)

Jugo de Naranja
Chico (355 ml) \$35.00
Grande (450 ml) \$45.00

Jugos combinados (450 ml) \$49.00
Saludable (apio, naranja, piña y nopal)
o Naranja con papaya
o Naranja con guayaba



Huevos al Gusto

DESAYUNO COMPLETO

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

Revueltos o fritos naturales (2 piezas) \$79.00
o claras naturales
con jamón o tocino o salchicha o chorizo o champiñones \$83.00

Acompañados de papa desayuno o frijoles refritos

Especiales de la casa

DESAYUNO COMPLETO

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

Huevos Emporio (2 piezas) \$97.00
huevos fritos con salsa roja, rajas poblanas, crema y queso al gratín.

Huevos rancheros (2 piezas) \$85.00
huevos fritos sobre tortilla bañados en salsa ranchera y frijoles refritos.

Huevos divorciados (2 piezas) \$85.00
huevos fritos sobre tortilla bañados con salsa roja, verde y frijoles refritos.

Huevos estilo cholula (2 piezas) \$85.00
huevos fritos sobre tortilla bañados con mole poblano y frijoles refritos.

Huevos a la mexicana (2 piezas) \$85.00
huevos revueltos con jitomate, cebolla y chile, acompañados de frijoles refritos.

Huevos al albañil (2 piezas) \$85.00
huevos revueltos en salsa verde acompañados de frijoles refritos.

Huevos veracruz (2 piezas) \$89.00
tacos de huevo a la mexicana, bañados con salsa de frijol, crema, queso panela, chorizo y rajas de serrano.

Huevos norteros (2 piezas) \$99.00
huevos revueltos con machaca de res guisada con jitomate, cebolla, chile serrano y frijoles refritos.

Huevos con salbutes (2 piezas) \$99.00
huevos fritos sobre salbutes, cochinita pibil, cebolla morada y aguacate.

Huevos tirados (2 piezas) \$85.00
huevos revueltos con frijoles refritos negros, totopos, chiles toreados y queso panela.

Omelettes

DESAYUNO COMPLETO

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

Omelette natural (2 piezas) \$79.00
acompañado de papa desayuno y rodaja de jitomate.

Omelette con queso y jamón (2 piezas) \$99.00
acompañado de papa desayuno y rodaja de jitomate.

Omelette poblano (2 piezas) \$99.00
relleno de rajas poblanas, queso manchego y granos de elote en salsa de queso.

Omelette de champiñones con queso (2 piezas) \$99.00
acompañado de papa desayuno o frijoles refritos.

Omelette de huitlacoche con queso gratinado (2 piezas) \$99.00
con espejo de salsa de huitlacoche y crema.



Almuerzos Mexicanos

Molletes (2 piezas)

con frijoles, queso gratinado y pico de gallo.

Tradicionales (2 piezas)	\$31.00
con huevo (2 piezas)	\$43.00
con pollo (2 piezas)	\$43.00
con cecina (2 piezas)	\$55.00
con jamón (2 piezas)	\$43.00
con tocino (2 piezas)	\$43.00
con chorizo (2 piezas)	\$43.00

más \$31.00: Jugo (244 ml) o fruta de la estación (100 g) y café americano o té

Chilaquiles gratinados o con queso fresco

(420 g) \$79.00

más \$31.00: Jugo (244 ml) o fruta de la estación (100 g) y café americano o té

Salsa a elegir:

verde, roja, mole poblano, chile morita, frijol con hoja de acuyo.

Enchiladas tricolor (420 g) \$93.00

Son 3 rellenas de pollo una roja, otra verde y una de mole con guarnición de frijoles refritos.

Chilaquiles Yucatecos (480 g) \$91.00

Servidos con:

Huevo (2 piezas)	\$93.00
Pollo (100 g)	\$93.00
Cecina (100 g)	\$143.00
Costilla (100 g)	\$131.00



Puntas de pollo a los tres chiles (420 g) \$91.00

con frijoles de la olla.

Bistec de res con papas en salsa pasilla

(420 g) \$91.00

con frijoles de la olla.

Longaniza con chicharrón en salsa morita

(390 g) \$83.00

con frijoles de la olla.

Chicharrón en salsa verde o salsa roja

(390 g) \$79.00

con frijoles de la olla.

Salbutes (3 piezas) \$75.00

con cochinita pibil, frijoles refritos, cebolla morada en escabeche y aguacate, acompañada de salsa picada de habanero.

Tacos de cochinita (3 piezas) \$75.00
con cochinita pibil, frijoles refritos, cebolla morada en escabeche, aguacate y salsa picada de habanero.



Huarache sencillo (1 pieza) \$59.00

con frijoles, cebolla, salsa roja o verde y queso panela.

con arrachera (120 g) \$167.00

con costilla de res (100 g) \$131.00

con cecina de res (100 g) \$143.00

con pechuga de pollo (120 g) \$101.00

con huevo (2 pzas) \$ 91.00

COMIDAS

CONVIERTE TU PLATO FUERTE EN PAQUETE
POR \$43.00 MÁS

INCLUYE:

SOPA DEL DÍA O CONSOMÉ DE POLLO O FIDEOS, AGUA DEL DÍA Y POSTRE DEL DÍA POR \$ 19.00 MÁS, CAMBIA TU AGUA POR REFRESCO.

POR \$ 25.00 MÁS, CAMBIA TU AGUA POR UNA CERVEZA.

Para empezar...

Tacos rosarito (3 piezas) \$105.00

camarones salteados con salsa chipotle, en tortilla de harina a la crema con queso manchego y frijoles negros.

Camarones con setas (150 g) \$117.00

camarón pacotilla salteado con chile guajillo, ajo y setas.

Camarones para pelar a la parrilla

(200 g) \$143.00

acompañados con cebolla en escabeche, aguacate y limón.

Tacos de camarón "Playa del Carmen"

(3 piezas) \$99.00

camarones empanizados, pico de gallo, mayonesa, acompañados con salsa de tamarindo y chipotle.

Tacos de chamorro rasurado (3 piezas) \$75.00
chamorro horneado en adobo de cuatro chiles y
guarnición de guacamole.

Tacos de cochinita (3 piezas) \$75.00
con cochinita pibil, cebolla morada en escabeche,
aguacate, salsa picada de habanero y guarnición de
frijoles refritos.

Salbutes (3 piezas) \$75.00
con cochinita pibil, frijoles refritos, cebolla morada en
escabeche, aguacate y salsa picada de habanero.

Huesitos de cerdo “Como en provincia”
(3 piezas) \$71.00
Costilla de cerdo en BarBQ y morita, acompañada de
papas y cebollas rostizadas.

Chalupitas poblanas (4 piezas) \$63.00
Tortilla de maíz bañada con salsa verde, roja, cebolla,
carne de res, cerdo y queso cotija.

Queso frito al cilantro “Como en provincia”
(150 g) \$63.00
queso fresco o gouda empanizado, bañado de salsa
verde, espolvoreado con ajonjolí, cilantro y tortillas de
harina.

Queso con Chorizo (170 g) \$91.00
Queso manchego fundido con chistorra frita,
acompañado de tortillas de harina.

Ensaladas

Ensalada César tradicional (100 g) \$79.00
Con pollo (220 g) \$107.00
Con Camarones (220 g) \$119.00
Lechuga orejona con aderezo César de la casa,
crutones al ajo y queso parmesano.

**Ensalada de lechugas mixtas con fruta de
temporada** (340 g) \$103.00
combinación de lechugas, aderezo de mango al
cilantro, con aguacate, fruta y queso fresco.

Sopas, Cremas, Crepas y Pastas



Sopa del día (300 ml) \$31.00
Fideos tradicional (300 ml) \$31.00
Fideos con frijol y pollo (300 ml) \$43.00

Consomé de pollo con arroz (300 ml) \$33.00
con arroz blanco o mexicana y pollo deshebrado.

Sopa de Hongos (300 ml) \$47.00
Setas y champiñones al epazote con tocino, chile de
árbol y caldo de pollo.

Caldo Xochitl “Como en provincia”
(300 ml) \$43.00
caldo de pollo con arroz a la mexicana y pico de gallo
con aguacate.

Sopa de lima “Como en provincia”
(300 ml) \$47.00
caldo de pollo, jitomate, cebolla, juliana de tortilla de
maíz y rodaja de limón.

Crema conde de frijoles negros (300 ml) \$43.00
con chorizo, queso panela y juliana de tortilla de maíz.

Sopa de Milpa (300 ml) \$47.00
con flor de calabaza, rajas de poblano, granitos de
elote y cubitos de queso panela.

Crema de Queso (300 ml) \$51.00
con tocino y un toque de chipotle.

Arroz a la mexicana (200 g) \$31.00
Con huevo frito \$43.00

Spaghetti Alfredo (380 g) \$83.00
pasta con crema y jamón.

Spaghetti pomodoro (380 g) \$83.00
pasta con salsa de jitomate.

Crepas de Huitlacoche (380 g) \$107.00
Rellenas de huitlacoche y granitos de elote bañadas
con salsa de 4 quesos.

Crepas de Pollo (380 g) \$107.00
Rellenas de pollo a la mexicana, bañadas con salsa
verde o roja a la crema.

PLATOS FUERTES

Res

Milanesa de res (150 g) \$115.00
acompañada de ensalada y papas a la francesa.

Bistec de res al morita “Como en provincia”
(330 g) \$95.00
guisado con nopales, cebollas cambray y
acompañado de frijoles de la olla.

Puntas albañil (330 g) \$95.00
Bistec de res a la plancha con tocino, cebolla, rajas de
serrano, champiñones, acompañadas con tortillas
sudadas.

Cecina de res de Yecapixtla (120 g) \$131.00
acompañada de nopales asados, cebollas cambray, guacamole, frijoles de la olla y entomatadas.

Plato Huasteco “Como en provincia”
(120 g) \$143.00
cecinas de Yecapixtla de res y de cerdo enchilada, acompañada de nopales asados, cebollas cambray, guacamole, frijoles de la olla y tamal costeño.

Arrachera Tampiqueña (150 g) \$143.00
acompañada de guacamole, dos enchiladas verde y mole, rajas poblanas y frijoles refritos con totopos.

Pollo

Pechuga en milanesa o a la plancha
(150 g) \$95.00
con ensalada de lechugas y papa francesa.

Pechuga rellena de jamón y queso
(250 g) \$107.00
pechuga rellena empanizada, sobre espejo de salsa de queso y papas rostizadas.

Pechuga a la Poblana (150 g) \$95.00
rellena de rajas y granos de elote, bañada en salsa poblana al queso y acompañada de papa cambray rostizada.

Fajitas BBQ (330 g) \$95.00
con cebolla, tocino, pimienta roja, pimienta verde, salsa BBQ, acompañadas con arroz.

Pechuga con mole poblano “Como en provincia”
(150 g) \$95.00
mole poblano con arroz a la mexicana.



Cerdo

Chuleta de cerdo ahumada encebollada
(150 g) \$83.00
con cebolla caramelizada y piña con guarnición de verduras a la mantequilla o papas cambray rostizadas.

Tacos de chamorro rasurado (3 piezas) \$75.00
chamorro horneado en adobo de cuatro chiles y guarnición de guacamole.



Costilla de cerdo a los tres chiles con papas
(380 g) \$143.00
en salsa de chiles chipotle, cascabel y morita, con papas, acompañada de frijoles de la olla.

Huesitos de cerdo “Como en provincia”
(6 piezas) \$143.00
costilla de cerdo en salsa de tamarindo y morita, acompañada de papas y cebollas rostizadas.

Costilla de cerdo a los tres chiles con papas
(380 g) \$143.00
en salsa de chiles chipotle, cascabel y morita, con papas, acompañada de frijoles de la olla.

Cochinita Pibil (380 g) \$103.00
con frijoles refritos, cebolla morada en escabeche y chile habanero.

Pescados y Mariscos

Empapelado estilo Mazatlán (150 g) \$115.00
filete de pescado en salsa verde con champiñones, epazote y frijoles de la olla.

Pescado a la talla (150 g) \$115.00
enchilado como en Barra Vieja, acompañado de arroz blanco y ensalada.

Camarones al gusto (150 g) \$167.00
a la diablo, al chipotle, al mojo de ajo, a la plancha o al tamarindo, acompañados de arroz blanco.

Especiales

Huarache sencillo (1 pieza) \$59.00
con frijoles, cebolla, salsa roja o verde y queso panela.

con arrachera (120 g) \$167.00
con costilla de res (100 g) \$131.00
con cecina de res (100 g) \$143.00
con pechuga de pollo (120 g) \$101.00
con huevo (2 pzas) \$91.00

Enchiladas Suizas “Como en Provincia”
(3 piezas) \$99.00
en salsa verde con crema y gratinadas con queso gouda.

Enchiladas Verdes o Rojas o Mole (3 piezas)

rellenas con pollo	\$93.00
rellenas con queso panela	\$87.00

Molcajete Mixto 2 personas (550 g) \$173.00
con arrachera o cecina de res de yecapixtla, chorizo, chuleta de cerdo, queso asado, nopal, cebollas cambray y aguacate, en salsa morita.

POSTRES

Blintzes de Zarzamora (2 piezas) \$71.00
crepas rellenas de queso crema con canela, cubierta de mermelada de zarzamora, sobre espejo de rompopo.

Flan "Como en Provincia" (180 ml) \$47.00

Crepas con cajeta (3 piezas) \$67.00
con nuez y gratinadas.

BISQUETS y PAN DULCE

Bisquet con jamón y queso (1 pieza) \$55.00

Bisquet planchado con mantequilla, mermelada o cajeta (1 pieza) \$47.00

Pan dulce (1 pieza) \$19.00

BEBIDAS

Café americano (240 ml) \$31.00

Café descafeinado (240 ml) \$31.00

Café capuchino (240 ml) \$37.00

Café express (240 ml) \$31.00

Chocolate Mexicano (240 ml) \$39.00

Té (240 ml) \$31.00

Manzanilla, limón

Vaso de leche (355 ml) \$35.00

Chocolate frío (355 ml) \$37.00

Refresco (355 ml) \$35.00

Cerveza (355 ml) \$47.00

Clara u oscura

Michelada (355 ml) \$55.00

Limonada (450 ml) \$43.00

Naranjada (450 ml) \$43.00

Agua embotellada (600 ml) \$31.00

Agua de frutas de temporada (450 ml) \$25.00

Jarra de agua de frutas (2 L) \$83.00

Atole (240 ml) \$31.00

Sabores a elegir: Nuez, fresa, cajeta, rompopo, capuchino, licor de café, piña colada, grosella, coco, moka y guayaba.

Licuaos (450 ml) \$ 55.00

Cajeta o nuez o fresa o plátano

Pozole (jueves, sábados y domingos)

Ven a disfrutar todos los jueves de nuestra receta tradicional de pozole, como tu lo prefieras "*Rojo o Blanco*" con carne de cerdo o pollo.

\$71.00

Rica Pancita (sábados y domingos)

Receta original del menudo de res en caldo de chile guajillo, acompañado de limones, cebolla, orégano y tortillas calientes.

\$77.00

Tamales Emporio®

desde 1960

TAMALES

En hoja de Maíz tradicionales (1 pieza) \$27.00

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

Canario en hoja de Maíz (1 pieza) \$31.00
con mantequilla, vainilla, dos leches y harina de arroz

Cajeta (1 pieza) \$31.00

Oaxaqueños (1 pieza) \$27.00
En hoja de plátano con mole y pollo.

Poblanos (1 pieza) \$27.00
en hoja de plátano, con queso gouda, salsa de jitomate con guajillo y rajas de chile poblano.

Costeño rojo o verde (1 pieza) \$27.00
en hoja de plátano, con pollo

Champiñones (1 pieza) \$27.00
en hoja de plátano, champiñones en salsa de jitomate con chipotle, tocino y epazote.

Veracruzanos (1 pieza) \$31.00
en hoja de plátano, con salsa de jitomate y chipotle, costilla de cerdo y hoja santa.

Chiapanecos (1 pieza) \$31.00
en hoja de plátano, con mole, pollo, aceituna, almendra, ciruela pasa, huevo y pimiento morrón.

Yucatecos (1 pieza) \$31.00
en hoja de plátano, con salsa de achiote, epazote, un toque de chile habanero, carne de cerdo y pollo.



TAMALES ESPECIALES

Oaxaqueño especial (1 pieza) \$71.00

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

Tamal a la poblana (1 pieza) \$71.00

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

Costeño verde Gratinado (1 pieza) \$71.00

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

Dulce con cajeta (1 pieza) \$71.00

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

