



MENÚ

ALIMENTOS



GUACAMOLE EL MIRADOR

\$103

Cremoso guacamole mexicano
con chicharrón (15 g), crujiente de camote
y chistorra asada (45 g).

ENTRADAS MUY MEXICANAS

CHALUPAS POBLANAS **\$144**

(6 pzas) Tortillas crujientes, falda de
cerdo confit (30 g), bañada con deliciosa
combinación de salsa roja y/o verde.

QUESO FUNDIDO NATURAL **\$139**

Queso manchego (200 g).
Acompañado de tortillas de harina.

QUESO FUNDIDO

CON CHISTORRA **\$158**

Queso manchego (120 g) y Chistorra (80 g).
Acompañado de tortillas de harina.

TAYOYOS CON TUETANO **\$159**

(3 pzas) Típicos tayoyos rellenos de chicharrón,
bañados en salsa roja o verde de molcajete y orégano.
Acompañados de tuétano a las brasas (80 g).

QUESO FUNDIDO

CON ARRACHERA **\$158**

Queso manchego (150 g) y arrachera (80 g).
Acompañado de tortillas de harina.

GUACAMOLE CON RIB EYE **\$180**

Cremoso guacamole mexicano con
chicharrón de rib eye (160 g).



ORDEN DE ALTAS

\$139

Sabores búfalo, BBQ o mango habanero.
Escoge el aderezo de tu preferencia: ranch o lemon pepper.

ENTRADAS CLÁSICAS

NACHOS CON ARRACHERA \$169

Bañados con queso cheddar, chile jalapeño, frijoles con veneno y arrachera (80 g).

SHINGO DE PAPAS \$164

(500 g) papas a la francesa con tocino crujiente (50 g) acompañadas de catsup picante y queso cheddar.

PAPOTAS BRAVAS \$134

200 g crujientes gajos de papas con chiltepín. Acompañadas de queso cheddar y guacamole.

ORDEN DE PAPOTAS \$120

(200 g) Papas gajo al pesto con chile en polvo, paprika y epazote.

ORDEN DE PAPOTAS CON QUESO \$134

(200 g) Orden de papas gajo acompañadas de queso.

KILO DE ALTAS \$320

Acompñadas de zanahoria y pepino crujiente
Aderezo extra \$35

LOS FUERTES

PECHUGA CON MOLE \$229

Tradicional pechuga de pollo (150 g) bañada en nuestro exquisito mole de casa.

CHAMORRO AL HORNO \$286

(800 g) con hueso horneado acompañado con papas cambray al chiltepín y guacamole.

CHAMORRO ADOBADO \$299

(800 g) con hueso horneado acompañado con papas cambray y guacamole.

RIB EYE \$419

320 g acompañado con mantequilla, papas a la francesa, guacamole.

MOLCAJETE

\$302

A elegir de (200 g); Arrachera o Cecina o Pollo. Tradicional molcajete con cebollitas, nopal, queso y longaniza (50 g), Acompañado de tortillas de maíz.





CEVICHE DE TAMARINDO

\$149

Ceviche de pescado (150 g) con la base de tamarindo, pepino y aguacate.

DEL MAR

AGUACHILE NEGRO **\$359**

camarones (300 g) mango, pepino cebolla
aguacate acompañada de petroleo picante

CEVICHE DE MANGO **\$149**

Ceviche de pescado (150 g) con base de
mango un toque de picor, pepino, cebolla y
aguacate

TORTAS Y CEMITAS

TORTA DE CAMARÓN \$102
(100 g)

TORTA DE CECINA \$102
Cecina picada (80 g), rodajas de aguacate
y un toque de salsa morita.

TORTA DE ARRACHERA \$120
Con frijoles refritos, arrachera (90 g), rodajas
de aguacate y acompañados de pimientos.

CEMITA DE ARRACHERA \$120
(90 g) Jugosa arrachera, pimienta
y delicioso aderezo de cebollín.

CEMITA DE MILANESA \$102
(90 g) Crujiente milanesa de pollo o de cerdo,
empanizada y servida con aguacate y pápalo.



**CEMITA
LUCHADOR**

\$149

Con doble milanesa (150 g), papas saratoga,
aguacate, cebolla, quesillo y papalo.

TACOS

ORDEN DE 3 PZAS

TACOS PESCADO BAJA CALIFORNIA \$154

(90 g) Tortilla de harina con filete de pescado tempura con aderezo de chipotle y coleslaw.

TACOS DE CECINA \$202

(120 g) Con guacamole, cebolla y cilantro, acompañados de salsa molcajetada.

TACO TAURINO \$179

(150 g) Cecina, longaniza, salsa morita y chicharrón espolvoreado.

TACOS DE ARRACHERA \$220

180 g de arrachera acompañada de pimientos y guacamole.

TACOS DE CHICHARRÓN

RIB EYE \$242

Crujiente rib eye (160 g) acompañado de cebolla cambray y nopal asado.

TACOS SUADERO \$144

(200 g) Acompañados de guacamole.





HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA DE SIRLOIN \$265

(150 g) Con jugosa carne de res, aros de cebolla crujientes, guacamole, tocino, salsa BBQ y queso cheddar.

Acompañada de papas gajo.

HAMBURGUESA EL MIRADOR \$229

Carne de hamburguesa 200 g con chips de camote, cebolla caramelizada y un toque de salsa macha.



PA' LA LA CRUDA

BIRRIA \$152

(250 ml) Consomé de res a las finas hierbas, servido con 2 taquitos de nuestra deliciosa birria (80 g).

CALDO DE CAMARÓN \$182

(250 ml) Caldo de camarón, aromático y ligeramente picoso, con camarones enteros (120 g).

MOLE DE OLA \$189

Carne de res (180 g) acompañado de papas

SOPA DE TORTILLA \$102

(250 ml) Con julianas, chicharrón (10 g), queso panela y aguacate.

SOPA DE TORTILLA

\$102

(250 ml) Con julianas, chicharrón (10 g), queso panela y aguacate.



PA' COMPARTIR

SURTIDO DE TACOS \$265

Ideal para compartir. 2 tacos de arrachera (75 g), 2 tacos de suadero (75 g), 2 tacos de cecina (75 g) y 2 tacos baja california (75 g).

PARRILLADA MIXTA \$402

Chistorra (90 g), arrachera (90 g), pollo Sinaloa (90 g) y cecina (90 g). Exquisita selección de carnes a la parrilla servidas con queso fundido, nopales, cebollitas y tortillas hechas a mano.

PIZZA

- Pastor (100 g) \$169
- Suadero (100 g) \$164
- Hawaiana (50 g) \$164
- Pepperoni (100 g) \$164
- Camarón \$215
- Arrachera \$215

MOMENTO DULCE

PASTEL DE ELOTE \$126

Panqué hecho a base de elote.

CHEESE CAKE \$126

1 rebanada.

TARTA \$122

CREPAS ZUZETTE \$120

1 pza. Reducción de naranja y
mantequilla endulzada con azucar.

Flameada con licor de naranja.



HELADO DE MAZAPÁN

\$96

Acompañado de frutos rojos.

Todas nuestras frutas y verduras están perfectamente lavadas y desinfectadas para su consumo.
/ Todos los productos crudos se consumen bajo consideración del comensal.
Precios expresados en pesos mexicanos e incluyen IVA.
Gramajes expresados en crudo.



UNA EMPRESA DE GRUPO PLAZA

