



## ENTRADAS

<b>Queso al Cilantro (Especialidad)</b>	<b>\$128-</b>
<i>Queso Empanizado, Papa Frita, Cebolla Cambray, Salsa Verde, Cilantro y Ajonjolí</i>	
<b>Guacamole</b>	<b>\$65-</b>
<i>Con Chicharrón de Cerdo</i>	<b>\$75-</b>
<b>Cóctel de Camarón</b>	<b>\$95-</b>
<i>Jitomate, Cebolla, Chile Serrano, Salsa Catsup, Cilantro</i>	
<b>1/2 Aguacate con Atún</b>	<b>\$72-</b>
<b>Con Camarón</b>	<b>\$110-</b>
<i>Jitomate, Cebolla, Chile Serrano, Mayonesa</i>	
<b>Queso Fundido</b>	
<i>Natural</i>	<b>\$75-</b>
<i>Con Champiñones</i>	<b>\$85-</b>
<i>Con Cecina, Chistorra o Longaniza</i>	<b>\$110-</b>
<b>Tacos Dorados de Camarón (3)</b>	<b>\$115-</b>
<i>Arroz, Jitomate, Cebolla, en Tortilla de Harina, Tocino Alrededor, Guacamole</i>	
<b>Tacos Dorados de Pollo, Queso, Requesón, Longaniza (4)</b>	<b>\$85-</b>
<i>Acompañados de Frijoles y Lechuga</i>	
<b>Nachos Sencillos</b>	<b>\$95-</b>
<i>Queso, Frijoles Con Chipotle</i>	
<b>Nachos Especiales</b>	<b>\$125-</b>
<i>Carne Boloñesa, Queso, Frijoles con Chipotle, Guacamole</i>	
<b>Nachos Adobe</b>	<b>\$225-</b>
<i>Arrachera (250 GMS), Queso, Frijoles Con Chipotle, Guacamole</i>	

## ENSALADAS

<b>Ensalada de la Casa</b>	<b>\$125-</b>
<i>Lechuga, Jitomate, Aguacate, Pepino, Manzana, Queso de Cabra, Pechuga de Pollo, Aderezo de la Casa</i>	
<b>Ensalada Verde</b>	<b>\$68-</b>
<i>Lechuga, Espinaca, Jitomate, Pepino, Cebolla, Requesón y Aguacate</i>	
<b>Ensalada César</b>	
<i>La Original</i>	<b>\$95-</b>
<i>Con Pechuga de Pollo</i>	<b>\$125-</b>
<b>Ensalada Española</b>	<b>\$125-</b>
<i>Lechuga, Champiñones, Jamón Serrano, Queso De Cabra y Aderezo De La Casa</i>	
<b>Ensalada Mediterránea</b>	<b>\$95-</b>
<i>Lechuga, Queso de Cabra, Manzana, Nuez, Aderezo de la Casa</i>	

# SOPAS

<b>Tortilla</b>	\$65-
<i>Queso, Crema, Aguacate, Chicharrón, Chile Pasilla</i>	
<b>Ajo con Camarón</b>	\$115-
<i>Verduras, Arroz</i>	
<b>Hongos</b>	\$58-
<b>Pollo</b>	\$48-
<i>Verduras, Arroz, Cilantro</i>	
<b>Pasta</b>	\$45-
<i>Con Pollo</i>	\$58-

# PASTA

<b>Espagueti Alfredo</b>	\$78-
<i>Crema, Mantequilla, Ajo, Jamón</i>	
<i>Con Fetucinni</i>	\$95-
<b>Espagueti al Cilantro o al Poblano</b>	\$95-
<i>Con Fetucinni</i>	\$115-
<b>Espagueti con Camarones o Salmón</b>	\$245-
<i>Con Fetucinni</i>	\$275-
<b>Espagueti Boloñesa</b>	\$110-
<i>Con Fetucinni</i>	\$145-
<b>Lasaña</b>	\$110-
<i>Boloñesa ó Vegetariana (Espinacas, Elote, Champiñones, Chile Poblano) Acompañada de Ensalada</i>	

# CREPAS SALADAS

<b>Poblanas</b>	\$95-
<i>Queso, Champiñones, Elote, Rajas Poblanas, Cebolla, Bañadas en Salsa Poblana, Ensalada</i>	
<b>Cuitlacoche</b>	\$110-
<i>Queso, Elote, Cebolla, Bañadas con Gravy, Ensalada Verde</i>	

# POLLO *(Pierna y Muslo)*

<b>Adobe</b>	\$135-
<i>Cebolla, Chile Serrano, Epazote, Jamón, Queso, Champiñones, Cocido al Vapor</i>	
<b>Con Mole</b>	\$135-
<i>Con Nuestra Tradicional Salsa de Mole, Acompañado con Arroz</i>	
<b>Guerrero</b>	\$135-
<i>Cebolla y Papa Cambray, Chile de Árbol por Separado, Guacamole y Frijoles</i>	
<b>Pechuga a la Plancha</b>	\$110-

Con Verduras al Vapor y Arroz

Fajitas de Pechuga \$110-

Cebolla, Pimiento, Guacamole

Con Queso \$125-

Plato Mexicano con Pechuga de Pollo \$185-

Una Enchilada Verde, Un Taco Dorado de Queso, Arroz y Guacamole

## HAMBURGUESAS

Hamburguesa Sencilla \$75-

Queso, Papas Fritas y Ensalada Verde

Hamburguesa Adobe \$95-

Tocino, Cebolla, Champiñones, Queso, Papas Cambray y Ensalada Verde

## SUGERENCIAS DE NUESTRA COCINA MEXICANA

Enchiladas Poblanas \$98-

Con Rajas de Chile Poblano, Crema, Queso al Gratin, Bañadas en Salsa Verde, Con Frijoles ó Arroz

Enchiladas con Mole \$110-

Con Nuestra Tradicional Receta, Crema y Queso al Gratin Acompañadas de Frijoles ó Arroz

Cecina Taxqueña \$115-

Acompañada De Frijoles, Guacamole Y Queso a la Plancha

Cecina Taxco \$135-

Pollo Desmenuzado, Rajas de Chile Poblano, Bañada en Salsa Verde, al Gratin Acompañada de Frijoles y Guacamole

Pozole Blanco \$85-

Verde y Rojo (Sólo Jueves)

Carne de Cerdo en Salsa Verde \$95-

Con Frijoles y Arroz

Longaniza del Pueblo en Salsa Roja \$78-

Con Frijoles y Arroz

Mole Rosa Santa Prisca \$225-

Pierna y Muslo, Bañado en Salsa de Mole Rosa, Acompañado de Arroz

Enchiladas de Mole Rosa \$195-

Pollo, Bañadas en Salsa de Mole Rosa, Acompañadas de Arroz

## CARNES (250 GMS) (Filete ó Arrachera)

A la Mostaza ó Pimienta \$198-

Acompañado de Papitas Cambray y Verduras al Vapor

Adobe \$235-

Cebolla, Mantequilla Con Ajo, Chile Serrano, Epazote, Champiñones, Jamón, Queso, Cocido al Vapor

Muerto de Hambre \$245-

Pollo, Champiñones, Queso, Bañado en Gravy, Papas Fritas y Verduras al Vapor

Guerrero \$245-

Cebolla y Papa Cambray, Chile de Árbol por Separado, Guacamole y Frijoles

Natural \$198-

Acompañado de Papitas Cambray y Verduras al Vapor

Fajitas \$195-

Cebolla, Pimiento, Acompañadas de Guacamole

Con Queso \$210-

Tampiqueña \$255-

Una Enchilada Verde, Un Taco Dorado de Queso, Arroz y Guacamole

CORTES Acompañados de Papitas Cambray al Horno y Verduras al Vapor

Rib-Eye (350 GMS) \$295-

Estilo Guerrero \$325-

T-Bone (300 GMS) \$245-

Estilo Guerrero \$275-

MARISCOS

Filete de Pescado Al Vino Blanco o al Mojo de Ajo \$115-

Acompañado de Arroz y Verduras al Vapor

Filete De Pescado Especial \$265-

Camarones, Epazote, Cebolla, Champiñones, Verduras, Queso, Bañado En Salsa Verde Al Vapor

Camarones Empanizados \$275-

Acompañados De Guacamole Y Verduras al Vapor

Camarones Guerrero \$275-

Cebolla y Papa Cambray, Chile de Árbol por Separado, Guacamole y Verduras al Vapor

Salmón al Cilantro \$245-

Acompañado de Arroz y Verduras al Vapor

Salmón Guerrero \$275-

Cebolla y Papa Cambray, Chile de Árbol por Separado, Guacamole y Verduras al Vapor

Mole Rosa Con Salmón \$325-

Acompañado de Arroz y Verduras al Vapor

ORDENES

Arroz, Frijoles, Papas Fritas \$45-

Papas Cambray Al Horno \$48-

Papitas Cambray Guerrero \$48-

Con Queso \$58-

POSTRES

Pastel de la Casa, Pay de Queso, Flan \$38-

Helado \$38-

Pregunte Por Sabores

Crepas

Un Ingrediente	\$55-	Dos Ingredientes	\$60-	Tres Ingredientes	\$75-
Cajeta, Nutella, Queso Crema, Mermelada De La Casa, Plátano, Fresa, Nuez, Almendra					
Empanadas					\$15-
Preparadas con Mermelada Casera					
Muffins					\$8-

## BARRA

Agua Embotellada	\$22-
Conga	\$48-
Piñada	\$48-
<i>Piña Colada</i>	\$75-
Sangría	\$45-
<i>Con Vodka</i>	\$75-
Margarita	\$75-
Mojito	\$75-
Té Helado	\$48-
Limonada / Naranjada	\$35-
Refrescos	\$25-
<i>Light o Sin Azúcar</i>	\$30-
Soda Italiana	\$55-
<i>Manzana Verde, Kiwi, Arándano, Granada, etc.</i>	
Cervezas	
<i>Corona Extra / Victoria / Corona Light</i>	\$30-
<i>Negra Modelo / Modelo Especial</i>	\$35-
<i>Cerveza con Clamato</i>	\$58-
<i>Cerveza Cubana ó Michelada</i>	\$48-
Jarra de Clericot	\$195-
<i>½ Jarra</i>	\$115-
Jarra de Conga	\$145-
<i>½ Jarra</i>	\$95-
Jarra de Limonada / Naranjada	\$115-
<i>½ Jarra</i>	\$75-
Jarra De Té Helado	\$145-
Jarra De Agua	\$95-
<i>Limón, Naranja, Jamaica</i>	
Jarra de Sangría Natural	\$175-
<i>½ Jarra</i>	\$95-

## CAFÉ

Americano	\$25-
	Descafeinado \$28- Frío \$35-
Latte	\$42-

Expreso						\$28-
	Cortado	\$32-	Doble	\$42-	Doble Cortado	\$45-
Nespresso						\$40-
Capuchino						\$48-
Deslactosado ó Descafeinado						\$55-
Moka, Vainilla, Crema Irlandesa, Cajeta, Amaretto						
Chocolate Suizo, Rompope						\$65-
Frappé						\$60-
Caramelo, Moka, Cajeta, Vainilla, Crema Irlandesa						
Chocolate Suizo, Oreo, Rompope, Té Verde						\$65-
Chocolate						\$42-
Frío ó Caliente						
Carajillo						\$95-
Licor del 43, Shot de Expresso, Hielo						

## TÉS

Negro, Yerbabuena, Manzanilla	\$25-
Limón, Verde, Jamaica	
Manzana Con Canela, Chai	\$30-
Pregunte por Otros Sabores	

## TISANAS

Chai, Frutos Rojos, Frutas de la Selva	\$45-
Latte	\$48-

**\*\*SE RENTAN HABITACIONES\*\***