



ENTRADAS

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

ENSALADAS

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

SOPAS

Tortilla	\$65-
<i>Queso, Crema, Aguacate, Chicharrón, Chile Pasilla</i>	
Ajo con Camarón	\$115-
<i>Verduras, Arroz</i>	

Hongos	\$58-
Pollo	\$48-
<i>Verduras, Arroz, Cilantro</i>	
Pasta	\$45-

<i>Con Pollo</i>	\$58-
------------------	--------------

PASTA

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

CREPAS SALADAS

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

POLLO (Pierna y Muslo)

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

<i>Con Verduras al Vapor y Arroz</i>	
Fajitas de Pechuga	\$110-
<i>Cebolla, Pimiento, Guacamole</i>	
<i>Con Queso</i>	\$125-
Plato Mexicano con Pechuga de Pollo	\$185-
<i>Una Enchilada Verde, Un Taco Dorado de Queso, Arroz y Guacamole</i>	

HAMBURGUESAS

Hamburguesa Sencilla	\$75-
<i>Queso, Papas Fritas y Ensalada Verde</i>	
Hamburguesa Adobe	\$95-
<i>Tocino, Cebolla, Champiñones, Queso, Papas Cambray y Ensalada Verde</i>	

SUGERENCIAS DE NUESTRA COCINA MEXICANA

Enchiladas Poblanas	\$98-
<i>Con Rajas de Chile Poblano, Crema, Queso al Gratín, Bañadas en Salsa Verde, Con Frijoles ó Arroz</i>	
Enchiladas con Mole	\$110-
<i>Con Nuestra Tradicional Receta, Crema y Queso al Gratín Acompañadas de Frijoles ó Arroz</i>	
Cecina Taxqueña	\$115-
<i>Acompañada De Frijoles, Guacamole Y Queso a la Plancha</i>	
Cecina Taxco	\$135-
<i>Pollo Desmenuzado, Rajas de Chile Poblano, Bañada en Salsa Verde, al Gratín Acompañada de Frijoles y Guacamole</i>	
Pozole Blanco	\$85-
<i>Verde y Rojo (Sólo Jueves)</i>	
Carne de Cerdo en Salsa Verde	\$95-
<i>Con Frijoles y Arroz</i>	
Longaniza del Pueblo en Salsa Roja	\$78-
<i>Con Frijoles y Arroz</i>	
Mole Rosa Santa Prisca	\$225-
<i>Pierna y Muslo, Bañado en Salsa de Mole Rosa, Acompañado de Arroz</i>	
Enchiladas de Mole Rosa	\$195-
<i>Pollo, Bañadas en Salsa de Mole Rosa, Acompañadas de Arroz</i>	

CARNES (250 GMS) (Filete ó Arrachera)

A la Mostaza ó Pimienta	\$198-
<i>Acompañado de Papitas Cambray y Verduras al Vapor</i>	
Adobe	\$235-
<i>Cebolla, Mantequilla Con Ajo, Chile Serrano, Epazote, Champiñones, Jamón, Queso, Cocido al Vapor</i>	
Muerto de Hambre	\$245-
<i>Pollo, Champiñones, Queso, Bañado en Gravy, Papas Fritas y Verduras al Vapor</i>	
Guerrero	\$245-
<i>Cebolla y Papa Cambray, Chile de Árbol por Separado, Guacamole y Frijoles</i>	
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-
<i>Cajeta, Nutella, Queso Crema, Mermelada De La Casa, Plátano, Fresa, Nuez, Almendra</i>					
Empanadas					\$15-
<i>Preparadas con Mermelada Casera</i>					
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-
<i>Descafeinado</i>	\$28-
<i>Frío</i>	\$35-
Latte	\$42-

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

TÉS

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

TISANAS

Chai, Frutos Rojos, Frutas de la Selva	\$45-
<i>Latte</i>	\$48-

****SE RENTAN HABITACIONES****