

MENÚ

DEL HUERTO

Plato de fruta de temporada <i>servida con granola, yogurth y miel.</i>	\$85
Smoothie <i>frutos rojos y avena o fresa con plátano.</i>	\$120

DULCE

Waffles <i>con crema batida y frutos rojos.</i>	\$120
Pan dulce (pza)	\$35

DE LA CASA

Huevos al gusto <i>con frijoles y papas del chef.</i>	\$120
Huevos rancheros <i>estrellados sobre sincronizadas de maíz, bañados en salsa martajada.</i>	\$120
Club Sandwich <i>servido con papas del chef.</i>	\$150
Omelette nuestro corral <i>pechuga de pavo y quesoillo.</i>	\$120
Omelette escaramuza <i>de quesoillo, bañado en mole poblano.</i>	\$140
Omelette charro <i>de flor de calabaza, bañado en salsa morita.</i>	\$140
Omelette ligero <i>espinaca y jitomate rostizado.</i>	\$140
Sarteneta del chef <i>pollo, chistorra, chorizo argentino, arrachera y picaña con nopales asados y cebollas cambrey con queso panela y salsa martajada.</i>	\$320

INFANTIL

Molletes mini (2pzas)*	\$75
Hot cakes dollar*	\$75
Huevo revuelto con jamón*	\$75
Mini burrito* <i>de huevo con jamón, salchipulpo y frijoles.</i>	\$115

*INCLUYE JUGO O LECHE CON CHOCOLATE.

DE MÉXICO

Chilaquiles sencillos <i>de mole, verdes o rojos, con crema, queso y frijoles.</i>	\$150
Chilaquiles espuela <i>reellenos de quesoillo o chicharrón prensado, acompañados de cecina y servidos con crema y queso.</i>	\$180
Enchiladas rienda <i>verdes o rojas rellenas de pollo y gratinadas.</i>	\$160
Enmoladas zarape <i>servidos con queso y crema.</i>	\$140
Enfrijoladas ruedo <i>reellenas de pollo, con longaniza, chicharrón, queso y crema.</i>	\$140
Molletes sencillos (4) <i>con costra de quesoillo y pico de gallo o salsa ranchera.</i> <i>con cecina, pollo o longaniza +\$40</i>	\$120
Arrachera asada <i>con verduras al grill y nopales baby.</i>	\$220
Pancita de res	\$160
Tacos ahogados dorados <i>de papa, res, queso y pollo.</i> <i>Acompañados de aguacate y frijoles.</i>	\$140

EXTRAS

Pollo, cecina, longaniza, aguacate o frijoles con queso	\$45
--	------

BEBIDAS

Jugo de frutas <i>naranja, manzana con jengibre o verde.</i>	\$60
Café <i>de cafetera con refil.</i>	\$45
Café americano <i>de máquina.</i>	\$50
Café de olla	\$45
Expresso	\$60
Capuccino	\$50
Chocolate <i>frío o caliente.</i>	\$50
Té	\$40
Agua <i>mineral o natural.</i>	\$40
Refrescos <i>Coca-cola, Sidral o Sprite</i>	\$40



BEBIDAS

Mimosas \$90

Clamato \$40

Clamato con cerveza \$70

Cerveza \$50

Corona o Victoria.

Cerveza Charro \$95



Michelada \$120

Carajillo en las rocas \$140

VINOS

TINTO

ENSAMBLE ESENCIAL
COPA \$140 | BOTELLA \$670

ENSAMBLE SELECCIÓN
COPA \$183 | BOTELLA \$878

NEBBIOLO
BOTELLA \$1,196

ENSAMBLE OCULTO
BOTELLA \$2,528

BLANCO

CHARDONNAY
COPA \$175 | BOTELLA \$840

ROSADO

ROSADO
COPA \$125 | BOTELLA \$598

CORDUS

MIXOLOGÍA CHARRA

BLOODY CHARRO \$160

Salsas, jugo de limón, jugo de tomate, tequila y Cerveza Charro.

DIAMANTE \$95

Frambuesa, zarzamora, jarabe, jugo de limón, tequila y Cerveza Charro.

3X2

LIENZO BULL \$110

Jugo de limón, mezcal, miel y Cerveza Charro.

3X2

Preparado con:



MANIOBRA \$130

Gin MANIOBRA, limón y jarana de jengibre.

CLANDESTINO \$130
Gin MANIOBRA y pepino.

OCULTO \$130
Gin MANIOBRA y frutos del bosque.

GIN * MANIOBRA

TRAGO LARGO \$90
Bebida nacional.