



DESAYUNOS DE LA CASA



➔ FRESCURA MATINAL

FRUTA DE TEMPORADA.....\$99

DELICIA NATURAL.....\$119

Fruta de temporada acompañada con yoghurt cremoso, granola artesanal y miel de abeja.

BESO DE FRUTOS ROJOS.....\$149

Frambuesas, fresas y moras azules, con crema batida y reducción de frutos del bosque.



➔ DULCE AMANEGER

HOTCAKES ESPONJOSOS.....\$149

Con mantequilla dorada, miel de maple y azúcar glass.

DELICIAS DE CHAROLA.....\$89

Selección artesanal de panes dulces, presentados en charola para elegir al momento.

MAESTRO DEL HUEVO

HUEVOS AL GUSTO.....\$149

Jamon ahumado, chorizo ibérico, estilo mexicana o champiñones salteados.

MOTULEÑOS ARTESANALES...\$159

Tortilla crujiente con salsa de jitomate, jamón, queso añejo y plátano macho caramelizado.

RANCHEROS DE LUJO.....\$169

Sobre tortilla dorada, bañados en salsa ranchera, con frijoles negros y aguacate fresco.

APORREADOS CON CECINA....\$199

Huevos salseados con cecina curada en jitomate y especias, con tortillas de maíz.

OLLAS Y AHOGADOS.....\$169

Huevos sumergidos en frijoles de la olla con chorizo y queso fresco.

MACHACA DEL NORTE.....\$199

Huevos revueltos con machaca de res, jitomate, cebolla y chile serrano.

HUEVOS PIBIL.....\$199

Revueltos con cochinita pibil, servidos con frijoles negros y tortillas calientes.

→ ENCHILADAS Y MÁS

ENCHILADAS ALVARIÑO..... \$199

Rojas o verdes, rellenas de huevo a la mexicana, pollo o cecina.

ENFRIJOLADAS DEL CAMPO..... \$179

Tortillas rellenas de huevo, pollo o cecina, bañadas en frijol ahumado.

CHILAQUILES DE LA CASA..... \$159

Totopos rojos o verdes, con huevo, pollo o cecina, crema y queso fresco.

TACOS DEL MAYAB..... \$119

Tortillas de maíz rellenas de cochinita pibil.

PANUCHOS TACO HOUSE..... \$119

Tortillas rellenas de frijol, con cochinita pibil o asada.

FOCACCIA PIBIL..... \$179

Pan suave relleno de cochinita pibil.

BRUSCHETTAS DE LA HACIENDA..... \$159

Pan artesanal con frijoles y queso gratinado, chorizo o asada marinada.

→ LIGHT & FRESH

CAMPESINOS EN VERDE..... \$169

Revueltos con nopal, queso y salsa verde cruda o cocida.

OMELET VERDE..... \$159

Omelet relleno de vegetales de temporada.

OMELET MEDITERRÁNEO..... \$179

Omelet de espinacas y queso feta.

AVOCADO & GREEN TOAST..... \$159

Pan artesanal con aguacate fresco, huevo pochado y una combinación de lechugas baby.

COMBOS

DESAYUNO YUCATECO..... \$239

Motuleños o Huevos Pibil + jugo o fruta + café o té.

DESAYUNO EJECUTIVO..... \$219

Chilaquiles con pollo + jugo o fruta + café o té.

DESAYUNO DULCE..... \$199

Hot cakes + jugo o fruta + café o té.

TACO HOUSE COMIDAS

ENTRADAS Y SOPAS



ESQUITES TACO HOUSE..... \$60

CHICHARRÓN DE QUESO CON
NUESTRA COMBINACIÓN ESPECIAL..... \$145

GUACAMOLE PREPARADO
CON CHICHARRÓN SECO..... \$110

SOPA DE TORTILLA..... \$95

FRIJOLE CHARROS..... \$95

QUESOS FUNDIDOS CON:

Champiñones / Chorizo / Tocino..... \$159

Asada / Pastor..... \$179

COSTRAS TACO HOUSE

COSTRA DE ASADA..... \$72

COSTRA DE PASTOR DE TROMPO.... \$72

COSTRA DE ARRACHERA..... \$72

COSTRA SPECIAL HOUSE..... \$95

Ribeye y chicharrón seco.

COSTRA CAMPECHANA..... \$72

Cecina, chorizo y chicharrón seco.

NACHOS PARA COMPARTIR (250 grs de proteína)

Nachos de pastor..... \$179

Nachos de asada..... \$229

Nachos de arrachera..... \$259

Nachos de rib eye..... \$315

Nachos house..... \$385

PIRATAS



PIRATA DE BARBACOA DE PICAÑA..... \$75

Tortilla de harina estilo Sonora,
barbacoa de Picaña, queso fundido y
salsa de aguacate... ¡Impresionante!

PIRATA DE PASTOR..... \$75

Tortilla de harina estilo Sonora, pastor
de trompo, queso fundido y nuestra
salsa de aguacate.

PIRATA VEGETARIANO..... \$75

Tortilla de harina estilo Sonora,
champiñones salteados, queso fundido
y nuestra salsa de aguacate.

PIRATA COMBINADO..... \$75

Tortilla de harina estilo Sonora, cecina,
chorizo rojo, chicharrón seco,
queso fundido y nuestra salsa de
aguacate.

PIRATA DE ASADA..... \$75

Tortilla de harina estilo Sonora, asada,
queso fundido y nuestra salsa de
aguacate.

GRINGAS TACO HOUSE

Dos tortillas de harina con la carne de tu
elección y nuestra combinación especial
de quesos.

GRINGA DE PASTOR DE TROMPO.... \$85

GRINGA DE ASADA..... \$85

GRINGA CAMPECHANA..... \$78

GRINGA DE ARRACHERA..... \$85

➔ TACOS DEL PATRÓN

TACO DE BARBACOA DE PICAÑA..... \$50

Nuestra receta especial de Barbacoa de Picaña. Disfrútala en nuestra tortilla de harina estilo Sonora. ¡Espectacular!.

TACO SPECIAL HOUSE..... \$95

Taco de ribeye calidad choice, montado en 2 tortillas de maíz o harina, con chicharrón seco picado o tuétano asado. ¡No te vas a arrepentir!.

TACO CAMPECHANO..... \$60

Nuestra espectacular cecina, chorizo rojo y chicharrón seco, acompáñalo con salsa morita... ¡El verdadero campechano!.

TACO PUERCO..... \$60

Taco frito de cochinita, servido sobre guacamole y nuestra cebollita morada. ¡Especialidad de la casa!.

➔ CHILAQUILES TACO HOUSE

Totopos hechos en casa, bañados en nuestra salsa especial (verdes o rojos), con mezcla única de quesos, crema fresca y cebolla morada.

CHILAQUILES DE ASADA..... \$150

CHILAQUILES DE PASTOR..... \$140

CHILAQUILES COMBINADOS..... \$150

CHILAQUILES CAMPECHANO Ó PURA CECINA..... \$150

➔ TACOS

TACO DE ASADA..... \$50

TACO DE PASTOR..... \$40

TACO DE ARRACHERA..... \$50

TACO DE COCHINITA..... \$40

TACO VEGETARIANO..... \$46

Champiñones salteados al estilo casero.

TACO INDECISO..... \$50

Asada de trompo, champiñones y queso fundido.

CUALQUIER TACO CON QUESO FUNDIDO EXTRA \$15

➔ TORTAS TACO HOUSE

TORTA DE PASTOR..... \$185

Pastor con queso fundido, frijoles y aguacate.

TORTA DE ASADA..... \$185

Asada de trompo con queso fundido, frijoles y aguacate.

TORTA DE COCHINITA..... \$185

Cochinita pibil con queso fundido, frijoles y aguacate.

TORTA COMBINADA..... \$185

Elige tu combinación favorita. (Pastor, Arrachera, Asada, Cochinita, Picaña, Vegetariano, Chorizo y Cecina).

BEBIDAS



POSTRES **\$99.00**

JUGOS NATURALES

Naranja, Toronja, Verde
o Fruta De Temporada..... **\$65.00**

AGUAS FRESCAS

Jamaica, Horchata,
Naranjada, Limonada,
Guanábana y Maracuyá..... **\$59.00**

CAFÉS

Americano..... **\$55.00**
Capuchino..... **\$55.00**
Espresso..... **\$45.00**
Latte caliente..... **\$55.00**
Latte frío..... **\$65.00**

REFRESCOS

Coca Cola, Coca Light
Coca Zero, Fanta, Sprite
Sidral Mundet, Fresca..... **\$59.00**

Topochico..... **\$75.00**
Agua Embotellada..... **\$45.00**

MIMOSA **\$100.00**

COCTELERÍA & DESTILADOS



CERVEZAS

Tecate Light.....	\$59
XX Lager.....	\$59
XX Ambar.....	\$59
Bohemia Clara.....	\$65
Bohemia Oscura.....	\$65
Amstel Ultra.....	\$65
Heineken.....	\$65
Cerveza Sin Alcohol.....	\$59
Pacifico.....	\$65
Modelo Especial.....	\$65
Negra Modelo.....	\$65
Corona.....	\$65

DESTILADOS

RON

Bacardi.....	\$99
Havana 7 Años.....	\$129
Matusalem Clasico.....	\$139
Zacapa 23.....	\$229

TEQUILA

Maestro Dobel.....	\$159
José cuervo tradicional..	\$99
Don julio 70.....	\$210
Herradura Cristalino.....	\$149

VODKA

Stolichnaya.....	\$109
Absolut Azul.....	\$99

MEZCAL

400 Conejos.....	\$109
Amarás Reposado....	\$119

WHISKY

Etiqueta Roja.....	\$129
Etiqueta Negra.....	\$169
Macallan12 Años.....	\$269
Buchanan's 12 Años.	\$169
Jack Daniel's.....	\$129
Buchanas 18 Años.....	\$289
Glenddfidich.....	\$239



VINOS

Copa Vino Tinto..... **\$85**

Botella Vino Tinto..... **\$468**



GINEBRA

Tanqueray..... **\$99**

Hendrick's..... **\$189**

DIGESTIVOS

Licor 43..... **\$120**

Sambuca Nero..... **\$120**

Baileys..... **\$120**

Jägermeister..... **\$99**

Aperol..... **\$99**

St. Germain..... **\$149**

COCTELERIA

Carajillo..... **\$139**

Piña colada..... **\$99**

Margarita..... **\$99**

Mezcalita..... **\$99**

Mojito..... **\$99**

Daiquiri..... **\$99**

Aperol Spritz..... **\$149**

Tinto De Verano..... **\$78**

Sangria..... **\$99**

Hugo Spritz..... **\$149**

