

SOPES Y GORDITAS

Orden de 3 pz de sopos o gorditas \$185
(combinadas) de maíz con frijol refrito,
3 distintas proteínas a escoger (Chicharrón
prensado, pulled pork, barbacoa).

Sope 1 pieza..... \$60

Gordita 1 pieza..... \$60



OMELETTES

Souflé de camarón..... \$235

Bañada en cremosa salsa de chipotle, relleno
de camarón ranchero en mantequilla,
acompañado de papa campesina y frijol
refrito.

De Xilaquiles..... \$205

Relleno de chilaquiles de tu elección
acompañado de papa campesina y frijol
refrito.

Vegetales..... \$195

Relleno de vegetales rostizados de temporada
acompañado de papa campesina y frijol
refrito.

¡LO CLÁSICO!

Hot cakes tradicionales..... \$180

4 Hot cakes esponjosos originales
acompañados de miel de maple y fruta de
temporada.

Huevos al gusto..... \$185

Huevos al gusto acompañado de papa
campesina y frijol refrito, a elegir:

- Jamón
- Tocino
- Chorizo
- Machaca Sonorense
- A la mexicana

PARA LOS PEQUES \$180



2 Hotcakes esponjosos tradicionales
acompañados de huevo revuelto y
tocino crujiente.

DESAYUNOS MÁXICOS

XILAQUILES

¡ÁRMALOS A TU GUSTO!

- Verdes suizos..... \$205
- Rojos c/ chile morita.... \$205
- Chipotle..... \$205

AGREGA:

- Pollo..... \$70
- Arrachera..... \$130
- Pulled pork..... \$70
- Barbacoa de res..... \$70
- Machaca Sonorense \$70

(Acompañados con frijoles, papas y huevo
estrellado o revuelto)

**CADA FAMILIA TIENE
UNA HISTORIA**

Bienvenidos
A LA NUESTRA



**NO OLVIDES ACOMPAÑAR
TU DESAYUNO CON UN
RICO CAFECITO DE OLLA**

BOWL DE FRUTA

Delicioso mix de frutas de temporada
acompañado de yogurt griego, miel de
abeja y granola. **\$165**

DESAYUNO PUEBLERINO

Huevo en torta bañado en salsa \$195
de tomate acompañado de chicharrón.



**ACOMPAÑALO CON
NUESTRAS RICAS
TORTILLAS HECHAS
A MANO**

MÁXIQUENOS

Cazuelita de barbacoa de res..... \$220

Rica barbacoa para compartir al estilo Máxico
acompañado de nuestras ricas tortillas
hechas a mano, cebollita morada, cilantro,
una rica salsa y limones.

Huevos Benedictinos..... \$220

Huevos pochados bañados en salsa holandesa
de romero y ajo, montados sobre muffin con
un poco de barbacoa y un poco de pulled
pork ahumado, aguacate y papa campesina.

¡LO DULCE!

French toast Croissant..... \$195

Crossaint relleno de crema mascarpone y
frutos rojos.

Pan Francés de frutos rojos..... \$195

Pan artesanal tostado a la plancha con
nuestra mezcla especial de la casa, bañado en
compota de frutos rojos coronado con crema
batida y queso mascarpone.

Hotcakes de Elote..... \$195

3 deliciosos hotcakes de elote
tostados a la mantequilla bañados
en dulce de leche, con mezcla de
queso mascarpone y queso cotija.



Tres leches..... \$195

4 Hot Cakes esponjosos, bañados en la clásica
salsa 3 leches con un toque de arcoíris (frutos
de temporada y cereal fruity pebbles).

SOPES Y GORDITAS

Order of 3 pieces of corn sopos or \$185
corn gorditas (combine them) with refried beans, 3 different proteins to choose from (chicharron, pulled pork, beef barbacoa).

Sope (one piece)..... \$60

Gordita (one piece).. \$60



OMELETTES

Shrimp Soufflé..... \$235
Creamy chipotle and pepper sauce, stuffed with shrimp sautéed in butter, served with potatoes and refried beans.

With Xilaquiles..... \$205
Stuffed with chilaquiles of your choice, with a side of potatoes and refried beans.

Vegetables..... \$195
Stuffed with seasonal roasted vegetables with a side of potatoes and refried beans.

¡THE CLASSIC!

Traditional hot cakes..... \$180
3 Original fluffy hot cakes served with maple syrup and seasonal fruit.

Eggs as desired..... \$185
Eggs accompanied by potatoes and refried beans, choose your favorite:
-Ham
-Bacon
-Chorizo
-Machaca Sonorense
-A la mexicana

KIDS BREAKFAST \$180



2 traditional fluffy hotcakes with scrambled eggs and a side of bacon.

DESAYUNOS MÁXICOS

XILAQUILES

ORDER THEM AS YOU LIKE! EXTRA:

- | | |
|--------------------------------|---------------------------|
| • Swiss tomatillo..... \$205 | • Chicken..... \$70 |
| • Red with morita pepper \$205 | • Arrachera..... \$130 |
| • Chipotle..... \$205 | • Pulled pork..... \$70 |
| | • Beef barbacoa..... \$70 |
| | • Machaca Sonorense \$70 |

(with a side of beans, potatoes and eggs)

EVERY FAMILY HAS A STORY

Welcome TO OURS



DON'T FORGET TO COMPLEMENT YOUR BREAKFAST WITH A DELICIOUS CAFÉ DE OLLA

FRUIT BOWL

\$165

Delicious seasonal fruit mix with Greek yogurt, honey and granola.

PUEBLERINO BREAKFAST

Egg cake bathed in tomato sauce with chicharrón (pork) \$195



PAIR IT WITH OUR DELICIOUS HANDMADE TORTILLAS

MÁXIQUENOS

Beef Barbacoa Cazuelita \$220
Delicious barbacoa Máxico's style, accompanied by hand made tortillas, pickled onions, cilantro, a spicy souce and lemon.

Benedict eggs \$220
Poached eggs dipped in hollandaise sauce on muffin bread served with smoked pulled pork, avocado and potatoes.

THE SWEETNESS!

French toast Croissant..... \$195
Crossaint filled with mascarpone cream and berries.

Berries french toast..... \$195
Artisanal bread toasted on the grill with our special house mix, topped with red fruit compote, whipped cream and mascarpone cheese.

Corn Hotcakes..... \$195
3 Fluffy corn hotcakes toasted with butter topped with dulce de leche, mascarpone and cotija cheese.



Tres leches..... \$195
4 fluffy Hot Cakes, topped with the classic tres leches sauce and a dash of rainbow (fresh berries, and fruity pebbles cereal).

DRINKS MÁXICOS

CARAJILLO MÁXICO	\$195
<i>(Con ron artesanal de chocolate)</i>	
MAGIC GIN	\$180
<i>(Pepino y albahaca)</i>	
LAVANDIDA	\$195
<i>(Gin con lavanda)</i>	
FRIDA	\$195
<i>(Ginebra, aperol con limón y jarabe)</i>	
LA CALACA	\$195
<i>(Tequila con jamaica, guayaba, limón y romero)</i>	
LLAMARADA	\$195
<i>(Mezcal con maracuyá, Jamaica y romero)</i>	
AMARRE	\$195
<i>(Base de margarita con aperol)</i>	
BESO DE AGAVE	\$195
<i>(Tequila, aperol, limón y angostura)</i>	

BEBIDAS CLÁSICAS

MEZCALITA	\$195
<i>(Tamarindo/ Maracuyá/Jamaica/Mango)</i>	
MARGARITA	\$185
<i>(Mango/Pepino/Limón/Tamarindo)</i>	
NEGRONI	\$180
OLD FASHION	\$185
MOJITO	\$185
SANGRÍA	\$185
CARAJILLO TRADICIONAL	\$185
GIN TONIC	\$185
GIN TONIC FRUTOS ROJOS	\$185
WHISKY SOUR	\$185
ESPRESSO MARTINI	\$185
BLOODY MARY	\$160

BARRA DE CAFÉ

CAFÉ REGULAR	\$65	LATTE	\$85
ESPRESSO	\$35	-Vainilla	
AMERICANO	\$40	-Caramelo	
MACCHIATO	\$85	-Lavanda	
CAPPUCCINO	\$85	-Coco	
MOCHA	\$85	-Pétalos de rosa	
<i>(chocolate oscuro)</i>		-Vietnamita	
CHOCOLATE	\$75	-Pistache	
CHAI	\$75	-Avellana	
CHAI SUCIO	\$80	LECHE	\$40
MATCHA	\$80	CHOCOMILK	\$45
		JUGO DE NARANJA	\$50
		JUGO VERDE	\$65
		KOMBUCHA	\$85

MIMOSAS

MIMOSA CLÁSICA	\$110
MARACUYÁ C/ TORONJA	\$135
COQUETA (FRUTOS ROJOS)	\$150
TORRE DE MIMOSAS	\$800
<i>(8 mimosas)</i>	
VINO ESPUMOSO ROSADO	Copa Botella
<i>(Nebbiolo)</i>	\$160 \$590

CERVEZAS

INDIO	\$85
ULTRA	\$85
CARTA BLANCA	\$55
<i>(Caguamita)</i>	
WENDLANDT	\$120
<i>(Foca parlante, Perro del mar, Veraniega)</i>	
INSURGENTES	\$120
<i>(Juan Cordero, Rompeolas, Tiniebla)</i>	
CLAMATO CON VENENO	\$160

LICORES

TEQUILA

1800 BLANCO	\$150
1800 CRISTALINO	\$150
1800 AÑEJO	\$150
DON JULIO 70	\$220
DON JULIO REPOSADO	\$150
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$220
HORNITOS REPOSADO	\$150
JOSE CUERVO TRADICIONAL	\$150
CAZADORES	\$150
DON JULIO BLANCO	\$150

MEZCAL

400 CONEJOS JÓVEN	\$150
400 CONEJOS REPOSADO	\$120
MIL DIABLOS	\$100
OJO DE TIGRE	\$180
UNIÓN EL VIEJO	\$160

WHISKY

JACK DANIELS	\$150
ETIQUETA NEGRA	\$200

GINEBRA

TANQUERAY	\$150
BOMBAY	\$150
HENDRICKS	\$200

LIMONADA MÁXICO	\$50
LIMONADA / NARANJADA	\$40
REFRESCO	\$40
BOTELLA DE AGUA	\$30
TOPO CHICO	\$55
AGUA MINERAL CIEL	\$40