

Bienvenidos



Sabor de Chignahuapan

Desayunos

!La mejor manera para iniciar el día, un buen desayuno!

Incluyen: Café ó té, pan de la región y jugo ó fruta

Desayunos y Huevos

Clásico

\$ 63.00

Huevos preparados c/jamón, chorizo, tocino, salchicha, o a la mexicana servidos con frijoles refritos y totopos

Albañil

\$ 68.00

Huevos asados montados en unas típicas gorditas, servidos con pico de gallo, frijoles refritos y totopos

Divorciados

\$ 74.00

Huevos estrellados montados sobre tortilla frita y bañada en salsa verde y roja, se acompañan de chilapita de frijoles refritos y trenza de nopal asado

De la abuela

\$ 84.00

Cajete con huevo en salsa verde o roja acompañado de frijoles de olla

Empinadas de mole

\$ 79.00

Huevos estrellados montados sobre tortillas fritas cubiertas de mole poblano y nopal asado

Cajete Chignahuapan

\$ 71.00

Huevos con frijoles de olla servidos en cajete de barro y acompañados con chicharrón prensado y chile serrano



Cajete Chignahuapan

Desayunos de Omelet

Supremo

\$ 93.00

Omelet de queso oaxaca, jamón y champiñones, se acompaña de julianitas salteadas con orégano y pimienta, nubes de guacamole y tortilla de harina

3 Quesos

\$ 93.00

Omelet relleno de queso manchego, queso amarillo y queso de aro, se acompaña de julianitas salteadas con orégano y pimienta, nubes de guacamole y tortilla de harina

Emiliano's

\$ 89.00

Omelet relleno de tocino, queso manchego, queso amarillo y chipotle, se acompaña de julianitas salteadas con orégano y pimienta, nubes de guacamole y tortilla de harina

Fitness

\$ 95.00

Omelet con claras de huevo, relleno de queso canasto y espinacas se acompaña con una trenza de nopal asado y julianitas salteadas con orégano y pimienta

20.9 gr Proteína 14.7 gr Carbohidratos 5.9 gr Fibra 11.7 gr Lípidos 245 Kcal

Saludable

\$ 91.00

Omelet relleno de vegetales al vapor granitados con queso manchego, acompañado de una ensalada verde y tortillas de harina

Poblano

\$ 89.00

Servido con nuestro tradicional mole poblano, queso de aro asado, frijoles refritos, crema, queso y ajonjolí



Omelet Poblano

Desayunos con tradición

Potrero

\$ 129.00

Chilaquiles rojos o verdes, acompañados con carne asada o pollo (150 gr) servidos con queso canasto y chilapita de frijoles refritos

Del Antojito

\$ 121.00

Costilla roast beef enchilada (200 gr), servida con nuestros típicos tlacoyos rellenos de alberjón y frijoles refritos con totopos

Picosito

\$ 81.00

Enchiladas rojas o verdes rellenas de jamón o pollo gratinadas con queso Oaxaca

Poblano

\$ 97.00

Tradicionales enmoladas pobladas de pollo, servidas con lechuga queso canasto y ajonjolí

Suspiros de Adelita

\$ 141.00

Una deliciosa cecina (200gr), acompañada de chiles toreados y unas ricas enfrijoladas rellenas de queso asado

Mexicano

\$ 132.00

El desayuno más mexicano de la casa, servido en una plancha compuesto de bistec de res asado (150 gr), gorditas con chorizo nopal y queso redondo asado

Gringo

\$ 117.00

Huevos revueltos acompañados con hot cakes, tocino frito y miel maple

Potrero Emiliano's

\$ 169.00

Tradicionales chilaquiles verdes o rojos acompañados de una jugosa porción de arrachera (200 gr) y chilapita de frijoles refritos

Enchiladas Suizas

\$ 94.00

Las clásicas tortillas rellenas de jamón o pollo, bañadas con salsa roja crema y gratinadas con queso Oaxaca

Enfrijoladas Gratinadas

\$ 97.00

Tortillas rellenas de pollo, bañadas con caldillo de frijol, queso Oaxaca gratinado y trocitos de chistorra

Chilaquiles Cristal

\$ 98.00

Chilaquiles de la casa, servidos con salsa verde o roja, huevo estrellado encima, chicharrón prensado, chilapita con frijoles refritos y abanico de aguacate.

Mexicano

Potrero

Poblano



Ensaladas

Mediterranea



Chef \$ 88.00

Lechuga, trocitos de pechuga asada (150 gr), jamón, queso redondo, jitomate, huevo hervido y aderezo chef

Cesar \$ 77.00

Lechuga, pechuga de pollo deshebrada, huevo hervido, pan frito, queso redondo, jitomate y aderezo cesar

Verde \$ 72.00

Ensalada de espinacas, queso asado, pepita tostada, aguacate jitomate, ajonjolí y aderezo chef

Mediterranea \$ 78.00

Ensalada dulce preparada con espinacas, nuez, arándano, queso de cabra y aderezo de mostaza con miel

Sopas y Pastas

Azteca



Azteca \$ 41.00

Tiritas de tortilla fritas, queso oaxaca, queso redondo, aguacate chile de árbol, crema, chicharrón esponjado y caldillo de tomate con epazote

Caldo tlalpeño \$ 43.00

Consomé de pollo servido con verduras al vapor, pollo, garbanzo queso oaxaca, aguacate y chipotle

Sopa criolla \$ 41.00

Caldillo de frijol con epazote, servido con tiritas de tortillas fritas, queso redondo, chorizo, aguacate, chile de árbol y crema

Nopales navegantes \$ 49.00

Trocitos de nopal, servidos en caldillo de pollo con epazote chipotle y huevo hervido

Caldo Xóchitl \$ 39.00

Tradicional caldo mexicano servido con consome de pollo servido con pechuga deshebrada, cebolla, lechuga, jitomate cilantro, rábano, chipotle adobado, limón, aguacate y garbanzo

Consomé de pollo \$ 32.00

Espagueti napolitano \$ 38.00

Espagueti a la bolognesa \$ 44.00

Arroz \$ 38.00

Botanas

Chignahuapan \$ 147.00

Antojitos típicos de la región como tlacoyos, chalupas chicharrón prensado, queso de aro asado, fajitas de res (150gr) y chorizo

La Rosa \$ 85.00

Jamón, salchicha frita, queso de aro, queso manchego, queso canasto y tocino frito

Tradicional \$ 79.00

Queso asado con champiñones y chiles toreados



Chignahuapan

Carnes



Emiliano's Especial

Costilla Roast Beef

\$ 116.00

Costilla (200gr), acompañada de puré de papa, guacamole y cebollitas cambray

Filete a la parrilla

\$ 144.00

Filete de res (200gr), servido con verduras al vapor con queso gratinado y guacamole

Cecina

\$ 138.00

Cecina (200gr), acompañada de tlacoyos y frijoles refritos

Tampiqueña

\$ 152.00

Filete de res (200gr), se sirve con enchiladas, rajas poblanas y frijoles refritos con totopos

Emiliano's Especial

\$ 185.00

La especialidad de la casa, deliciosa tabla compuesta de arrachera (200gr), chistorra, tlacoyos, nopal asado, chiles toreados, piña asada, chilapita de guacamole y frijoles refritos

Molcajete Mixto (3 pax)

\$ 378.00

Especial de carnes: cecina (200gr), arrachera (200 gr), pechuga de pollo (200gr), servidas con pico de gallo y chicharrón prensado, brocheta de queso asado, nopal asado y cajete con frijoles de olla y guacamole con totopos

Pollo

Pechuga a la parrilla

\$ 95.00

Acompañada de ensalada y papas a la francesa

Pechuga Cordon blue

\$ 110.00

Rellena de jamón, queso amarillo, queso manchego, se acompaña de ensalada y papas a la francesa

Pechuga BBQ

\$ 98.00

Se sirve con papas a la campesina, con crema, tocino frito y lechuga

Mole Poblano

\$ 118.00

Mancuerna de pollo bañada con mole poblano y se acompaña con arroz

Pechuga al gratin

\$ 107.00

Gratinada con queso oaxaca y champiñones, acompañada de ensalada y puré de papa

Molcajete



Conejo

Conejo en adobo

\$ 117.00

Conejo enchiltipinado

\$ 123.00

Conejo encacahuatado

\$ 123.00

Conejo en pipian

\$ 119.00

Se acompaña de ensalada, papas a la campesina y arroz



Conejo enchiltipinado

Otras opciones

Hot cakes	Orden 2 pzas	\$ 47.00
Club sandwich		\$ 51.00
Papas a la francesa		\$ 28.00
Hamburguesa		\$ 52.00
Pepito	Baguete con bistec asado 150 gr	\$ 89.00
Panino	Baguete con jamón, queso fresco y lechuga	\$ 55.00
Baguete Emiliano's		\$ 95.00
	Baguete con arrachera 200 gr	
Hamburguesa del leñador		\$ 93.00
Arrachera marinada, champiñones gratinados, tocino, cebolla lechuga, aderezo rancho en un exquisito pan artesanal. Se acompaña de cazuelita con papas a la campesina		
Sandwich Vegano		\$ 68.00

Hamburguesa del Leñador



Antojitos



Tacos Dorados

Gorditas	\$ 41.00
Orden 3 pzas, acompañada de chorizo, lechuga y crema	
Quesadillas	\$ 53.00
Orden 3 pzas, a elegir de tinga, papa o queso oaxaca	
Tacos dorados	\$ 48.00
Orden 3 pzas, a elegir de pollo, queso de aro o papa, servidos con guacamole en una cama de lechuga	
Tostadas	\$ 51.00
Orden 3 pzas, a elegir de pollo o tinga	
Chalupas	\$ 37.00
Orden de 3 pzas, cubiertas de salsa, crema, queso y pollo	
Tlacoyos	\$ 44.00
Orden de 3 pzas, rellenos de alberjon, y cubiertos con salsa verde o roja, lechuga, crema y queso	

Cenas

Cena del abue	\$ 39.00
Delicioso chocolate caliente, acompañado de unas piezas de pan con cajeta o mermelada	
Pal chamaco	\$ 39.00
Vaso de leche con chocolate y un buen hot cake	
Sin culpa	\$ 64.00
Un delicioso capuchino, acompañado de unos ricos molletes con pico de gallo	
Pa mi general	\$ 68.00
Pieza de pan con un rico café y pa rematar unos tacos dorados con guacamole	
Emiliano's	\$ 94.00
La cena de la casa, delicioso café o chocolate caliente acompañado de unas piezas de pan de la región y unas ricas gorditas con cecina, nopal y frijoles refritos	



Emiliano's

Bebidas

Limonada o naranjada	\$ 29.00
Jarra de agua	\$ 38.00
Garrafa de agua	\$ 27.00
Refrescos	\$ 25.00
Malteada de chocolate o fresa	\$ 36.00
Vaso de leche	\$ 19.00
Chocolate caliente	\$ 24.00
Té helado	\$ 28.00
Jugo de naranja / zanahoria	\$ 28.00
Jugo verde	\$ 32.00

Garrafa de Agua

Cervezas

Corona o victoria	\$ 27.00
Modelo especial	\$ 31.00
Negra modelo	\$ 31.00
Chelada	+ \$8.00
Michelada	+ \$15.00
Clamato	+ \$ 20.00

Pregunte por nuestra carta de bar y cafetería

De nuestra cafetería

Bebidas Calientes

CAFES

AMERICANO	\$ 23
EXPRESO	\$ 24
CHOCOLATE MEXICANO	\$ 33
CHOCOLATE BLANCO	\$ 41
CAPUCHINO	\$ 34
CAPUCHINO	\$ 41
MOKA ✦ AVELLANA ✦ CAJETA ✦ CREMA IRLANDESA	

TES

TE CHAI	\$ 44
TE CHAI CHOCOLATE	\$ 49
TE CHAI PLATANO COCO	\$ 49
TE NEGRO	\$ 29
ARANDANO ✦ FRAMBUEZA ✦ FRUTA DE LA PASION	
TE VERDE	\$ 29
MENTA ✦ JAZMIN ✦ FRESA	

TISANAS

FRUTAL DE MORAS	\$ 32
FRUTAL AMARETTO	\$ 32
FRUTAL FRESA KIWI	\$ 32
FRUTAL MANZANA	\$ 32
ARANDANO	

Bebidas Frías

CAPUCHINO FRIO	\$ 41
FRAPPE CAPUCHINO	\$ 55
FRAPPE	\$ 58
MOKA ✦ CAJETA ✦ PLATANO COCO ✦ HORCHATA	
FRAPPE AVELLANA	\$ 63
FRAPPE COOKIES AND CREAM	\$ 63
FRAPPE CHAI CHOCOLATE	\$ 58
CHOCOLATE BLANCO	\$ 58

Postres

PAN DE ELOTE	\$ 29
PAY DE QUESO	\$ 32
PAY DE LIMON	\$ 32
STRUDEL DE MANZANA	\$ 37
PASTEL DE ZANAHORIA	\$ 32



Del Bar...

Tequila

Don Julio Blanco	\$ 100
Don Julio Reposado	\$ 110
Cazadores	\$ 75

Brandy

Torre X	\$ 75
Azteca de Oro	\$ 50

Ron

Appleton Estate	\$ 75
Bacardi Blanco	\$ 55

Whisky

Buchanan's	\$ 145
J.Walker E. Roja	\$ 75

Vodka

Absolut Azul	\$ 75
Wyborowa	\$ 60

Otros

Baileys	\$ 80
Licor 43	\$ 85
Anis Dulce	\$ 45
Anis Seco	\$ 45

Vinos

Concha y Toro Merlot	\$ 70	\$ 300
Cabernet Sauvignon	\$ 70	\$ 300
Lambrusco Riunite	\$ 75	\$ 320

Cocteleria

Moctails (Sin Alcohol)

Piña Colada	\$ 50
Limonada	\$ 29
Naranjada	\$ 29
Rusa	\$ 25

Coctéles

Piña Colada	\$ 65
Margarita	\$ 55
Paloma	\$ 50
Tequila Sunrise	\$ 50
Desarmador	\$ 50
Medias de Seda	\$ 55
Tom Collin's	\$ 45
Emiliano's	\$ 65
Carajillo	\$ 90

Cervezas

Corona / Victoria	\$ 27
Negra Modelo	\$ 31
Modelo Especial	\$ 31
Chelada	+ \$ 8
Michelada	+ \$15
Clamato	+ \$20