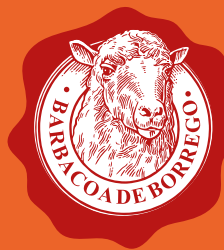


LA PARADA OBLIGADA
PARA TU ANTOJO
Y CALMAR LA SED



LECHÓN
BARBACOA
OJOS ROJOS
DESAYUNOS
CERVEZAS
LITROS

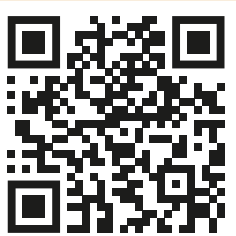


EL REY DE LA
BARBACOA

By



Español



English



ACEPTAMOS



Especialidades



LAS DE LECHÓN

TORTA DE LECHÓN	\$60
TACO DE LECHÓN	\$25
BURRO DE LECHÓN CON QUESO	\$80

LOS DE CHICHARRON

TACO DE CHICHARRÓN PRENSADO	\$22
TORTA DE CHICHARRÓN PRENSADO	\$60
MOLLETE DE CHICHARRÓN CON QUESO	\$110

LA DE CHILAQUILES

TORTA DE CHILAQUILES CON BISTEC	\$65
---------------------------------	------



EL REY DE LA BARBACOA

CONSOMÉ DE BARBACOA CON CARNE	\$120
TACO SUAVE DE BARBACOA	\$40
QUESADILLA DE BARBACOA JUMBO	\$95
TORTA DE BARBACOA	\$80

OJO ROJO ESPECIAL

Nuestro tradicional **Ojo Rojo**. Servido en vaso escarchado, con clamato, camarón, carne seca y revolvedor de apio. CERVEZA a elegir. \$129



BLOODY MARY

3 Oz. Vodka, 1 Oz. jugo de tomate, Salsa inglesa, Salsa tabasco, sal, pimienta, jugo de limón, apio. \$150

JARRITO TAPATÍO

3 Oz. de Tequila, naranja, toronja, limón y refresco de toronja. \$129

Desayunos

UN BUEN INICIO

HUEVOS AL GUSTO Revueltos, rancheros, estrellados, divorciados, acompañados de frijoles de la olla.	\$120	MOLLETES DE CHICHARRÓN PRENSADO En pan de bolillo, queso gouda, frijoles refritos y salsa pico de gallo.	\$110
ENCHILADAS (VERDES O ROJAS) Rellenas de pollo sazonado, cubiertas con crema ácida, cebolla, cilantro, queso y aguacate	\$145	PAN FRANCES Elaborado con pan integral, servido con mantequilla, frutos rojos y miel de maple.	\$110
CHILAQUILES (VERDES O ROJOS) A elegir 2 huevos fritos o pollo sazonado, cubiertas con crema ácida, cebolla, cilantro, queso y aguacate.	\$140	HOT CAKES Servidos con tocino frito, miel de Maple y un huevo estrellado.	\$120
OMELETTE A elegir cebolla, champiñones, guajillo o espinacas, tomate o mixto. Acompañado de frijoles de la olla.	\$130	YOGURT CON GRANOLA Acompañado de mermelada de Zarzamora.	\$110
MOLLETES En pan de bolillo, queso gouda, frijoles refritos y salsa pico de gallo.	\$95	COCKTAIL DE FRUTAS Frutas mixtas de temporada.	\$90

De nuestra huerta



JUGOS DE HIERRO Y FRUTA \$70 750 ml

POPEYE Piña, espinaca, betabel, jugo de naranja.
RUTA C-INCUENTA I Manzana, kiwi, apio, nopal, perejil, jugo de naranja.
VERDE MAYA Chaya, espinaca, piña, apio, perejil, kiwi, jugo de naranja.

LICUADOS DE LECHE \$60 750 ml

FRUTIILLA Fresa, vainilla, leche.
CHOCO-SPICE Chocolate, leche, vainilla, jerez, avena.
CHOCO-MONKEY Chocolate, plátano, avena, crema de cacahuete, leche.

LA RUTA DEL SANO

JUGOS DE FRUTA 750 ml	
LA RUTA Fresa, mango, jugo de naranja.	\$60
AIRE FRESCO Kiwi, fresa, piña, jugo de naranja.	\$60
PLACER TROPICAL Papaya, miel de abeja, plátano, jugo de naranja.	\$60
ARCOIRIS Melón, papaya, mango, fresa, piña, kiwi, jugo de naranja.	\$70
JUGO DE NARANJA NATURAL	\$50
LIMONADA LIMOMENTA	\$40

CAFÉ DE OAXACA Y POSTRES

	CH	GDE
CAFÉ AMERICANO	\$38	\$44
CAFÉ CAPPUCCINO	\$51	\$59
CAFÉ LATTE	\$51	\$59
CAFÉ MOKA/VAINILLA	\$66	\$87

	Shot	Cortado	Doble
CAFÉ ESPRESO	\$30	\$35	\$45
CAFÉ FRAPPÉ (FRIÓ)	\$67		

PAN DE ZANAHORIA

Reb. \$36 Completo \$240

Cheladas & Ojos rojos

LITROS* (Cerveza incluida)**

OJO ROJO TRADICIONAL

Jugo de tomate y almeja; mixeado de chirimico 'by Las Hijas' (salsas varias) y limón. Servido en vaso escarchado. CERVEZA a elegir.

\$110

MICHELADA ESPECIAL "LA RUTA"

Chirimico "by Las Hijas" (salsas varias) y limón. Servida en vaso escarchado, con camarón, carne seca y revolvedor de apio. CERVEZA de media a elegir.

\$120

MICHELADA TRADICIONAL

Chirimico "by Las Hijas" (salsas varias) y limón. Servida en vaso escarchado. CERVEZA de media a elegir.

\$90

CHELADA

Limón y sal. Servida en vaso escarchado con sal. CERVEZA de media a elegir.

\$80

SUERO**

Agua mineral, jugo de limón, escarchado con sal.

\$49

CERVEZAS A ELEGIR*

INDIO	\$35
TECATE LIGHT	\$40
DOS EQUIS LAGUER	\$40
DOS EQUIS AMBAR	\$40
BOHEMIA CLARA	\$45
BOHEMIA OSCURA	\$45
AMSTEL ULTRA	\$45
HEINEKEN	\$45
HEINEKEN 0	\$35

AFROS A ELEGIR

CARNE SECA DE CHIHUAHUA
CAMARÓN COCIDO



* Incluye una cerveza a elegir de la lista del menú, en presentaciones de 325ml y 355ml.

** No incluye cerveza.

*** La presentación de la cerveza en ml. es aproximada, puede variar y/o cambiar.

Litros

PARA AMENIZAR EL CAMINO

1. JARRITO 3 Oz. de Tequila, naranja, toronja, limón y refresco de toronja.	\$129	CARAJILLOS TAMAÑO REGULAR 1.5 Oz. de Licor 43, café espresso y hielos	\$129
2. MARGARITA 3 Oz. de Tequila, Controy, limón y azúcar.	\$129	LITROS 3 Oz. & MEZCLADOR (Coca-Cola, Squirt, Mineral, Mundet, Quina)	
3. MOJITO 3 Oz. de Ron, Yerbabuena, limon, azúcar y agua mineral.	\$129	RON (Captain Morgan White, Bacardi Blanco, Matusalem Platino)	
4. PIÑA COLADA 3 Oz. de Ron Blanco, crema de coco, leche evaporada, jugo de piña.	\$129	VODKA (Smirnoff, Absolut, Stolichnaya)	\$100
5. CAIPIRIÑA 3 Oz. de Cachaza, limón, azúcar, agua mineral.	\$129	TEQUILA (Jarana, Centenario Plata, José Cuervo Tradicional Reposado)	\$110
6. LONG ISLAND 1 Oz. Vodka, 1 Oz. Ginebra, 1 Oz. Ron, 1 Oz. de Tequila, Cotroy, Coca-Cola.	\$129	MEZCAL (Hijas Espadín Angustifolia, 400 Conejos Joven Espadín, Unión Joven).	\$120
7. COLORADITA LAS HIJAS 2 Oz. de Mezcal, 2 Oz. de Ginebra jugo de jamaica.	\$129	GINEBRA (Gin Larios, Tanqueray London Dry, Bombay Sapphire)	\$120
		WHISKY (Ballentine's, Jim Beam Bourbon, Johnnie Walker Red Label)	\$125
			\$130

DIFERENCIAS EN PRECIO POR MARCAS PREMIUM EN LITROS

Ron Malibu	\$45	Mezcal 400 Conejos Joven Reposado	\$50
Ron Zacapa 23	\$120	Mezcal Amaras Espadin	\$90
Vodka Grey Goose	\$90	Ginebra Hendrik's	\$140
Vodka Tito's	\$90	Bombay Shappire	\$70
Tequila Herradura Ultra	\$90	Whisky Etiqueta Negra J.W.	\$80
Tequila Don Julio Blanco	\$70	Whisky Jack Daniels	\$40
Tequila Don Julio 70	\$140	Whisky Buchanan's 12 Años	\$70



Antojitos

LOS COMBOS

COMBOTORTA Torta + 1 bebida

\$75

Torta le lechón
Torta de chicharrón
Torta de chilaquil

BEBIDAS

Limón
Jamaica
Horchata
Tamarindo
Botella de agua
Agua mineral
Refresco
Coca
Fanta
Sprite manzana

MEGA HOTDOGS

CLÁSICO \$49

Salchicha de pavo, queso Gouda, pepinillos y aderezos de la casa.

MEXICANO \$59

Salchicha de pavo, guacamole, frijoles rancheros, queso Gouda, cebolla asada y chile toreado.

AGUAS DE FRUTA \$25

Piña	Limón
Jamaica	Papaya
Horchata	Melón
Tamarindo	Fresa
Jamaica	Mango

TACO MAR Y TIERRA \$62

Arrachera y camarón salteados, con jitomate, cebolla y chile serrano; envueltos en tortilla de harina y costra de queso.

\$144

TACOS DE ARRACHERA (3 piezas)

Suave arrachera; acompañados de queso, aguacate, nopal, cebolla asada, cilantro y salsa mexicana.

TACO DE POLLO \$45

Con queso y crema

CEVICHE LA NEGRITA \$180

Pescado crudo, pepino, cebolla morada, jitomate y cilantro. Marinado con nuestra salsa a base de ceniza de chile habanero; coronado con aguacate y poro frito.

CEVICHE MIXTO \$180

Cubos de dorado y camarón crudo. Acompañados de pepino, cebolla morada, jitomate en julianas y cilantro; marinados en salsa de la casa. Coronados con aguacate en abanico.

CÓCTEL DE CAMARÓN \$200

Camarón cocido acompañado de pepino, cebolla morada, cilantro y aguacate. Servido en salsa coctelera de la casa.

AGUACHILE "BY LAS HIJAS" \$180

Camarón curtido al limón; montado con rábano, cebolla morada, jitomate, menta, salsa de 7 chiles y serrano; coronado con pepino rallado y aguacate.

