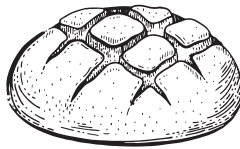


DESAYUNOS

La sazón de Lucinda para comenzar el día

DEL HORNO DE LUCINDA



Mini conchas \$18

Bisquets \$45

Con mantequilla y mermelada

DE LA HUERTA

Coctel de frutas \$120

Fruta de temporada con yogurt, granola y miel

Desayuno ligero \$155

Queso cottage, melón, fresas y berries acompañado de yogurt, miel de abeja y crujiente de granola

Pan Francés \$180

Acompañados de miel de maple, salsa de frutos rojos y crema batida

Tazón Avena \$95

Con leche platano y canela

LOS CONSENTIDOS

Menudo \$180

La abuela siempre sabe lo que necesitas

Molletitos \$195

Frijoles refritos, queso gratinado, salsa de chorizo y pico de de gallo (4 piezas)

Norteño toast \$210

Pan artesanal tostado, camita de guacamole y machacado, coronado con dos huevos pochados, bañados en salsa macha

Enchiladas Suizas \$220

Rellenas de pollo, bañadas en salsa cremosa de poblano, crema, gratinadas con queso y guarnición de frijoles refritos (4pzas)

Empalmes norestenses \$240

Tortillas doraditas en aceite de chiles rellenas de frijoles refritos con barbacoa de lengua a la mexicana

Huarache norteño \$210

Huarache de maíz con huevos estrellados sobre frijoles en bola, queso fresco, machacado dorado, aguacate y salsa martajada

Chilaquiles \$170

Con quesito gratinado, crema, cebolla morada y frijoles refritos, elige entre verdes, rojos o extra picantes

Extras

Huevo estrellado \$30

Pechuga de pollo \$60

Chicharrón crujiente \$100

Arrachera \$150

Deshebrada \$110

Huevos al gusto

Con papas \$160

Estrellados \$160

Revueltos \$160

A la mexicana \$175

Rancheros \$195

Con jamón \$180

Con chorizo \$180

Con tocino \$180

Con machacado \$195

Desayuno 956 **\$265**

Huevos estrellados o revueltos acompañado de 3 tiras de tocino, papa con chorizo, hot cake, un cup de frutas y café o jugo de naranja

Hot cakes **\$180**

Mezcla de harina hecha en casa, acompañados de mantequilla y miel de maple (3 piezas)
ChocoHotcakes \$40.00

Waffles **\$180**

Coronados con fresas, plátano, granola, mantequilla, salsa de frutos rojos, miel de maple y crema batida (2 piezas)

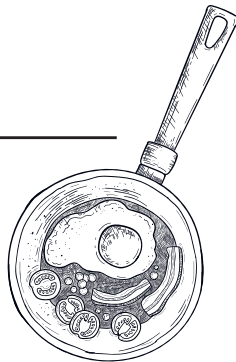
Waffle sándwich **\$190**

Waffle relleno de queso crema, tocino, jamón de pavo y manzana verde, acompañado con miel de maple

Sándwich americano **\$180**

Pan de caja con huevito revuelto, queso amarillo, aderezo de chipotle y tocino con guarnición de papas fritas

DE LA CAZUELA



Cazuela Brava **\$210**

Huevos estrellados, salsa martajada, frijoles en bola, machacado dorado y abanico de aguacate.

Cazuela nortea **\$195**

Huevos estrellados, salsa de chorizo, queso panela asado, frijoles en bola y abanico de aguacate

Cazuela regia **\$230**

Huevos estrellados, salsa verde, chicharrón de la ramos, frijoles en bola y abanico de aguacate

Cazuela Divorciada **\$245**

Huevos estrellados, salda verde y roja, arrachera asada, frijoles en bola y abanico de aguacate

OMELETS

Famoso guayin matamorens **\$180**

Omelet relleno de frijoles refritos, queso amarillo y jamón, bañado en salsa de tomate con guarnición aguacate y verdura

De jamón y queso **\$180**

Relleno de jamón y queso chihuahua bañado en salsita de tomate acompañado de frijoles refritos

De rajitas con queso **\$180**

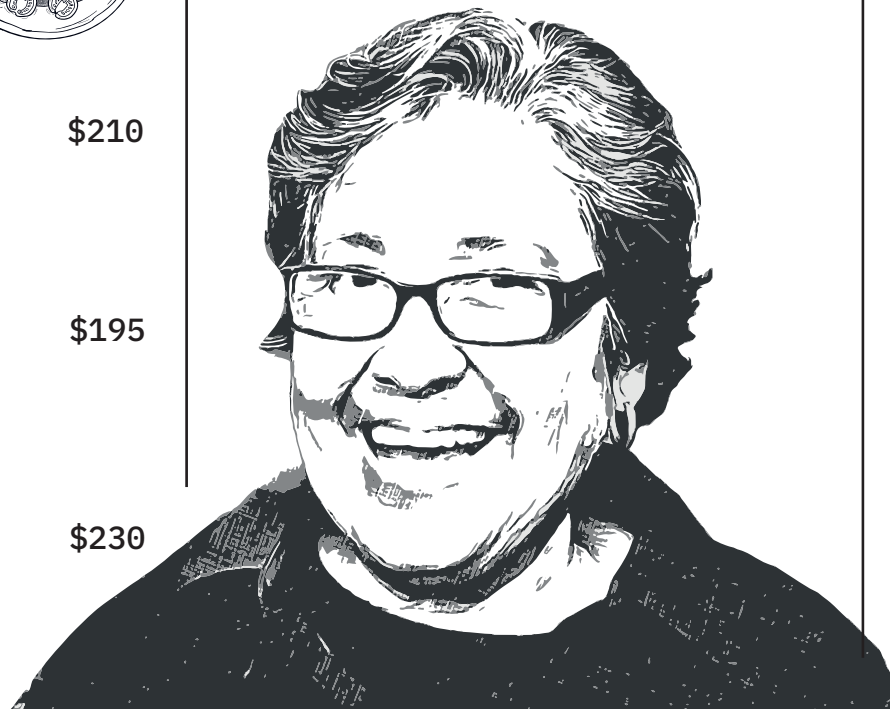
Relleno de rajitas, queso crema y elote, bañado en salsa de tomate y acompañado de frijoles refritos

De arrachera **\$270**

Relleno de arrachera, queso chihuahua, cebolla, pimientos bañado de salsa verde y guarnición de frijoles refritos

Keto **\$180**

Relleno de queso cottage y espinacas con un toque de aceite de chiles tatemados y abanico de aguacate



PA' EMPEZAR

Col rostizada \$220

Col morada asada con mayonesa de chile serrano, aderezo chipotle, cilantro y pistacho tostado

Empalme con chicharrón de la Ramos \$180

Tortillas doraditas en aceite de chiles, frijoles refritos, chicharrón de la ramos y pico de gallo

Ceviche Badgad \$240

Pulpo y camarón marinados en leche de tigre con chicharrón de la ramos para el toque crujiente

Aguachile de rib eye (350gr) \$460

Con salsa negra, chile piquín y cebolla morada

Alitas al carbón (10 Pza) \$270

Alitas asadas con salsa de limón y chile de árbol

Panchos del puente nuevo \$295

Totopos, frijoles en bola, queso chihuahua gratinado, arrachera asada, jalapeños y pico de gallo

Tacos de pinza (5 pzas) \$240

Taquitos tatemados al carbón rellenos de atropellado norteño

Camarones en salsa de hueso \$310

Camarones en salsa ranchera con un toque de cerveza y tuétanos asados

Crudito de Camarón (200 gr) \$240

Aguachile en salsa negra con chile habanero, pepino y cebollita morada

Chicharrón vaquero pa' taquear \$230

Delicioso chicharrón prensado en salsa vaquera picosita acompañado de frijolitos refritos y aguacate

La Tajinada (3 piezas) \$520

Costillas de Ribeye, acompañadas de papas cambray asadas y esquite amarillo, todo marinado de salsa especial al tajín

Choriqueso \$195

Guacamole \$185

Agrega extra

Chicharrón de la Ramos +\$90

Chicharrón de salmón +\$85

Fideo seco con Chicharrón de la Ramos \$150

Fideo en adobo de la casa, acompañado de crema, queso fresco, aguacate y chicharrón de la ramos

DE LA OLLA

Crema Poblana \$205

Deliciosa crema poblana con chicharrón crujiente

½ orden de crema poblana \$110

Caldo tlalpeño \$190

Con sazón de casa

½ orden de caldo tlalpeño \$105

Sopita de fideo con deshebrada \$150

Sopa tradicional con carnita deshebrada (250 ml)

Frijoles de la casa \$195

Frijoles charros con queso fresco, arrachera, cebolla y cilantro

Frijoles charros \$60

COCINA DE LUCINDA

Oreja de elefante \$295

Milanesa de res empanizada con papitas fritas y frijoles refritos

Entomatadas con punta de palomilla (4 pzas) \$240

Rellenas de queso, con guarnición de frijoles refritos y sabanita de picaña asada

Enchiladas tultecas con punta de palomilla \$260

Tortilla enchilada con queso, papitas con chorizo y sabanita de picaña asada (4pzas)

Enchiladas suizas \$220

Rellenas de pollo, bañadas en salsa cremosa de poblano, crema, gratinadas con queso y guarnición de frijoles refritos (4pzas)

Enmoladas \$205

Rellenas de pechuga de pollo, bañadas con mole casero, crema y guarnición de arroz blanco

Enchipotladas \$220

Rellenas de pollo, bañadas en salsa cremosa de chipotle, crema, gratinadas con queso y guarnición de frijoles refritos (4pzas)

Cortadillo norteño \$295

Cortadillo de filete en salsa ranchera con arroz y frijoles en bola como debe de ser

Pollo en mole \$205

Pechuga de pollo en mole artesanal acompañada de arroz blanco

Asado de Bodas de Lechon \$395

Asado de lechón acompañado de pure de papa y arroz rojo

Pechuga al chipotle \$220

Bañada en salsa cremosa de chipotle acompañada de arroz blanco

Fettuccini Poblano \$320

En crema poblana y camarones adobados, crujiente de parmesano y pan dorado

Fettuccini norteño \$345

Fettuccini en salsa norteña cremosa, laminitas de Ribeye, queso parmesano y pan dorado

DEL HUERTO

Ensalada Lucinda \$220

Lechuga asada con aderezo de cilantro, acompañada de nueces mixtas, cebolla morada, tomate cherry, queso parmesano y chicharron crujiente de la ramos

\$210

Ensalada César con tocino

Lechuga orejona, crotones, queso parmesano, tocino crujiente y aderezo César hecho en casa

\$220

Ensalada "Nice"

Lechuga, espinaca, pera asada, nueces mixtas, queso de cabra, frutos secos y vinagreta balsámica

Agrega extra

Chicharrón de salmón +\$85

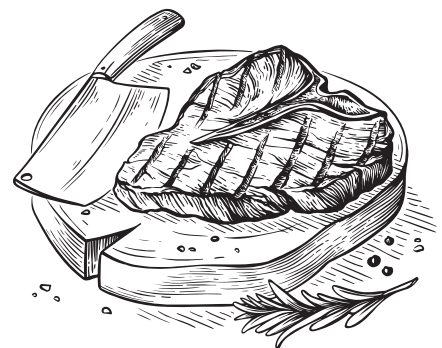
Pechuga a la parrilla +\$90

Camarones al grill +\$120



COCINA DEL NORESTE

New York Prime con mantequilla vaquera Corte USDA Prime bañado en mantequilla vaquera, acompañado de una trilogía de papas	\$695	Chamorro Adobado Chamorro de puerco estofado por 6 horas bañado con adobo de la casa	\$380
Pulpo zarandeado Pulpo adobado asado con guarnición de arroz poblano y gajos de papa	\$440	Ladrillito de filete con chimichurri norteño (250gr) Filete de res bañado en chimichurri de cítricos y chile piquín con guarnición de papitas al romero	\$430
Brochetas de camarón al chipotle Brochetas asadas con vegetales y guarnición de arroz blanco	\$340	Filete mar y tierra Medallón de filete de res bañado con una salsa cremosa a la mexicana con camarones y guarnición de verduras	\$480
Lechón Piernita de lechón con piel crujiente, papitas al romero y cebollitas encurtidas	\$750	Tampiqueña Fajita asada, Acompañada de entomatadas, rajas con queso, guacamole y frijoles refritos.	\$395
Rib eye con cremoso de alcachofa Rib eye coronado con alcachofas, espinacas y queso con guarnición de papitas al romero	\$490	Hamburguesa de la casa Carne Wagyu americano con queso amarillo, mayonesa chipotle, tomate, cebolla morada y pepinillos	\$280
Salmón ahumado con costra de cacahuete Salmón ahumado en tabla de cedro con costra de cacahuete y aceite de chiles secos con guarnición de verduras	\$380	Hamburguesa norteña Carne Wagyu americano con queso chihuahua gratinado, tocino crujiente, cebolla caramelizada, pimientos y jalapeños asados con mayonesa de chile serrano	\$295
Salmón con costra de piquín Con guarnición de arroz poblano cremoso y tiritas de maíz crujiente	\$395		
Barbachera (300 gr) Barbacoa de arrachera para taquear con tortillas recién hechas	\$480		



¡TACOS, TACOOS, TACOOS!



Tacos de jícama (4 pzas) \$210

Camarón empanizado servido en tortillas de jícama, con un toque de limón, tajín y coronados con salsa de mayo chipotle.

Tacos gobernador(4 pzas) \$310

Tacos con costra de queso, rellenos de camarón y pulpo salteados con cebolla blanca, chile morrón y terminados con salsa de la casa

Cazuela chorreada (2 personas) \$725

Mezcla para taquear de fajita, salchicha polaca y ribeye, en cama de cebolla asada y morrón, queso gratinado, quesadilla de arete, nopalitos asados y abanico de aguacate

Tacos de Costilla(4 pzas) \$345

Costilla de res picada servida en tortilla ribeteada, con cebolla asada y salsa de chile piquín al lado.

Tacos de laminita de Ribeye(4 pzas) \$370

Tortilla a mano servida con delgadas láminas de Ribeye y crujientes tiras de papa frita.

Tacos de chicharrón con salsa de cacahuete (4 pzas) \$280

Chicharrón de la Ramos con salsa de cacahuete y crujiente de chile guajillo

Tacos ahogados de lechón (4 piezas) \$380

Taquitos dorados rellenos de lechón ahogados en salsa verde asada

Tostadas de salmón \$240

Con guacamole, chicharrón de salmón, mayo chipotle y cebollas encurtidas (2pzas)

Volcanes de picaña (2 Pzas) \$280

Con picaña, frijolititos refritos, queso, cebollita asada y pico de gallo

Tacos Matamorenses (4 pzas) \$295

Preparados con Rib Eye, cebolla, cilantro, aguacate, queso fresco y cebollitas asadas por un lado

¿Y LA CARNITA ASADA?

Todos los cortes son acompañados de cebollita asada y frijoles charros

Rib Eye Premium \$460

350 gr

Rib Eye Premium \$1,350

1000 gr

Arrachera Angus \$420

350 gr

New York USDA Prime \$670

300 gr

Picaña Sterling Silver \$620

450 gr

Costillas de Ribeye \$420

3 pzas

Agrega extra

Papitas al romero +\$80

Papitas al tajín +\$80

Papitas endiabladas +\$85



CON MUCHO CARIÑO

Pastel de chocolate

Pastel de chocolate semi amargo con betún
de chocolate abuelita

\$290

Flan

Flan tradicional con campechanas
crujientes, nuez y dulce de leche

\$190

Pan de elote

Con cajeta y helado de vainilla

\$195

Carlota de limón

Tradicional Carlota con paleta helada

\$190

Cheesecake norteño

Relleno de glorias de linares, coronado
con helado de vainilla, cajeta y nuez

\$240

Cheesecake Vasco

Cheesecake suave y cremoso, acompañado de
una compota de frutos rojos

\$190