

MENÚ

EL MANZANILLO

COCINA URBANA

DESAYUNOS

Disponible de 9:00 am a 12 pm

Incluye: café refill o té + jugo o fruta de temporada + pan de la casa y el **Almuerzo** de tu elección

CUALQUIER CAMBIO O MODIFICACIÓN AL PLATILLO TENDRA UN COSTO EXTRA

ALMUERZOS

Huevos al Gusto \$ 130

Estrellados, a la mexicana, divorciados, revueltos con jamón, chorizo o tocino acompañados con un tlacoyo y frijoles

Chile Con Huevo \$ 130

Revueltos en salsa verde o roja acompañados con un tlacoyo y frijoles

Omelette Al Gusto \$ 140

Champiñones, espinaca o jamón, queso oaxaca, acompañados con ensalada y frijoles

Manzanillo \$ 145

Dos tostadas con base de frijoles, huevos estrellados, salsa mexicana y aguacate

Hot Cakes \$ 130

3 pzas. decorados con fruta

Chilaquiles \$ 150

Con pollo, bañados con salsa verde o roja

Enchiladas \$ 170

Rellenas con pollo o queso, bañadas en salsa verde o roja

Enchiladas suizas \$ 170

Rellenas con pollo o queso, bañadas en salsa suiza y gratinadas

Extras:

Huevo 1 pza. \$ 15

Arrachera 150 g. \$ 75

Tulancingueñas \$ 150

Rellenas de jamón, queso oaxaca, amarillo, cebolla, jitomate, aguacate con un toque de crema y queso sobre una cama de lechugas

Molletes \$ 155

3 pzas. de pan con base de frijoles cubiertos con tocino, chorizo o jamón, gratinados con queso manchego, acompañados con pico de gallo

Toast De Carnes Frias \$ 175

2 pzas. de pan tostado con base de queso philadelphia y jamón serrano ó roast beef y cherries asados, acompañado con ensalada

Toast De Aguacate \$ 160

2 pzas. de pan tostado con base de aguacate y huevos estrellados, acompañado con ensalada

Burrito Tradicional \$ 175

Relleno de pollo o arrachera, chile morrón, cebolla y queso oaxaca, acompañado con ensalada o frijoles

Huarache \$ 160

1 pza. Relleno de frijol. De pollo, chorizo o arrachera. Con queso, crema, cebolla y cilantro.

Después del horario de DESAYUNOS no incluye paquete

ALIMENTOS

SOPAS

Sopa Azteca \$ 92

Tortilla frita, crema, queso, aguacate y chicharrón

Caldo De Pollo \$ 85

Pollo deshebrado, arroz, cebolla, chile picado y cilantro

CORTES

T-bone 370 g. \$ 300

Picaña 350 g. \$ 270

Pechuga Marinada 250 g. \$ 220

Rib-eye 330 g. \$ 330

Arrachera 250 g. \$ 270

Salmón 250 g. \$ 315

Acompañados de 2 guarniciones

a elegir:

- **Ensalada Fresca**
- **Papas A La Francesa**
- **Verduras A La Plancha**
- **Champiñones Al Epazote**

Extras:

Camarones 70 g. \$ 88

Fajitas de pollo 150 g. \$ 55

Queso panela 150 g. \$ 45

PASTAS

200 gramos de pasta

Marinera \$ 270

Salsa blanca, acompañada de camarón, mejillón, surimi, salmón y pulpo

Hidalgo \$ 135

Salsa blanca gratinada con queso oaxaca y epazote

Manzanillo \$ 135

Salteada con tocino, brócoli y nuez

Cuatro Quesos \$ 180

Salsa Alfredo con roquefort, gouda, parmesano y cabra

Arrabiata \$ 135

Cherry, queso mozzarella, perejil y hojuela de chile

Española \$ 160

Pasta con jamón serrano, jitomate Cherry, en salsa blanca

ENSALADAS

De Cabra \$ 152

Queso de cabra, aceitunas, calabaza, zanahoria, pimiento morrón, champiñones, jitomate y cacahuete

Manzanillo \$ 130

Lechuga, espinaca, jícama, mango, fresa, piña, semillas caramelizadas y vinagreta agridulce

**LA FRUTA PUEDE VARIAR
DEPENDIENDO LA TEMPORADA**

Otoñal \$ 145

Lechuga, espinaca, pera, nuez, arándano, queso de cabra y aderezo de mostaza con miel

PIZZAS

Marinera \$ 270

Camarón, mejillón, surimi, salmón y pulpo

Griega \$ 190

Pesto, cherry deshidratado y queso cabra

Noruega \$ 245

Salmón o atún, aceitunas y espinacas

4 Quesos \$ 205

Roquefort, parmesano, philadelphia y cabra

Carnes Frías \$ 220

Salami, jamón serrano y roast beef

Mexicana \$ 250

Base de frijol y queso oaxaca, arrachera, chorizo, cebolla y chile cuaresmeño

Margarita \$ 230

Cherry asado, queso mozzarella y albahaca

Hawaiana \$ 160

Piña y jamón

Gourmet \$ 205

Chorizo argentino, pampolona y tocino

Manzanillo \$ 245

Chistorra, costilla y cebolla fileteada

ARMA TU PIZZA

Escoge 5 ingredientes

Bases

FRIJOL JITOMATE PESTO

Quesos

MANCHEGO CABRA MOZZARELLA
OAXACA PANELA ROQUEFORT

Carnes Rojas

ARRACHERA CHORIZO CHISTORRA
CHORIZO ARGENTINO COSTILLA

Carnes frías

JAMON SERRANO SALAMI PEPPERONI
ROAST BEEF PAMPLONA

Mariscos

CAMARON PULPO MEJILLON
SURIMI SALMON

Verduras

CHAMPIÑONES MORRON CHERRY

\$ 250

ENTRE MIGAS

Baguette De Carnes Frías \$ 190

Roast beef, jamón serrano, salami, jamón de pierna, tocino, lechuga, aguacate, jitomate, pampolona, mayonesa y queso philadelphia, acompañado de papas a la francesa

Baguette De Arrachera \$ 205

150 g. de arrachera, lechuga, aguacate, jitomate, mayonesa y queso philadelphia, acompañado de papas a la francesa

Baguette De Pollo \$ 175

150 g. de pechuga asada con un toque de chimichurri, jitomate deshidratado, queso manchego, aguacate y lechuga, acompañado de papas a la francesa

Sandwich Manzanillo \$ 140

3 rebanadas de pan, jamón de pierna, queso manchego, aguacate, jitomate, acompañado de papas a la francesa

Club Sandwich \$ 175

Jamón de pierna, queso manchego, queso amarillo, pollo, tocino, aguacate, jitomate, acompañado de papas a la francesa

Hamburguesa \$ 168

180 g. de carne, jamón de pierna, queso manchego, amarillo y oaxaca, tocino, jitomate y lechuga, acompañado de papas a la francesa

ANTOJITOS

Enchiladas Tradicionales \$ 170

Rellenas con pollo o queso, bañadas en salsa verde o roja

Chilaquiles Tradicionales \$ 160

Con pollo, bañados con salsa verde o roja

Extras:

Arrachera 150 g. \$ 75

Tostada (1 pza.) \$ 58

Pata con nopales, pollo o arrachera

Taco (1 pza.) \$ 58

Arrachera, chistorra, chorizo argentino o pollo acompañado con costra de queso y perejil frito

PARA PICAR

Tapa (1 pza.) \$ 30

Queso philadelphia con jamón serrano y fresa ó Queso de cabra, salmón y cherry

Papas a la Francesa \$ 70

Papas Gajo \$ 82

Champiñones Al Ajillo \$ 70

Alitas 10 pzas. \$ 130

Tabla Mixta \$ 250

Jamon serrano, Roast Beef, Salami, Jamon de pavo, Pamplona, Queso de Cabra, Roquefort, Philadelphia, Queso Manchego, Panela, Cacahuates, Aceitunas y Fruta.

POSTRES

Tarta de frutos rojos \$ 90

Tarta con crema pastelera y frutos rojos

Buñuelo Con Manzana \$ 130

Crujiente buñuelo acompañado de manzana, nuez, pasas azúcar y canela, con helado de vainilla

Pay De Queso \$ 70

Natural o con mermelada de zarzamora

Frutos Rojos Flameados \$ 90

Frutos rojos flameados acompañados con helado de vainilla

Pastel de Chocolate envinado \$ 80

BEBIDAS

SODAS

Soda Manzanillo \$ 60

Albahaca, jugo de naranja, jugo de arándano y soda

Soda Bali \$ 60

Jugo de arándano, soda de manzana y limón

Limonada / Naranjada \$ 50

Refrescos \$ 40

Botella De Agua \$ 20

Perrier \$ 60

Jarra De Agua Grande \$ 100

Jarra De Agua Chica \$ 55

Jarra Grande De Limonada o Naranjada \$ 140

Jarra Chica De Limonada o Naranjada \$ 75

Capuccinos Especiales \$ 95

Rompoppe, Baileys, Frangelico, Amaretto o Kahlúa

Café Irlandes \$ 85

Licor de café, whisky, americano y crema batida.

Canelazo \$ 85

Licor de caña, canela, y piloncillo,

Moka Oscuro \$ 80

Moka Blanco \$ 85

Chocolates \$ 80

Oscuro, blanco, oreo o cookies & cream

Chocolate Manzanillo \$ 85

Chocolate blanco con licor de amaretto

Frappes \$ 110

Natural, chai, oreo, cookies & cream, moka oscuro o blanco

Malteadas \$ 95

Vainilla, chocolate o fresa

Loco blanco \$ 120

Leche, crema para batir, licor de cafe y cafe dalgona

BARRA DE CAFÉ

Tisanas \$ 80

Te Chai \$ 75

Espresso \$ 35

Americano \$ 45

Capuccino Italiano \$ 60

Capuccino \$ 65

Capuccino Latte \$ 75

CERVEZAS

XX Lager \$ 50

XX Ambar \$ 50

Indio \$ 50

Bohemia \$ 50

Heineken \$ 50

Amstel Ultra \$ 50

Cerveza Artesanal \$ 90

Porter \$ 90

TARROS

Chelado \$ 20

Jugo de limón, escarchado con sal

Michelado \$ 30

Salsas, jugo de limón, escarchado con chamoy frutal

Michelado Con Clamato \$ 55

Clamato, salsas, jugo de limón, escarchado con chamoy frutal

Manzanillo \$ 70

Pepino macerado, clamato, jugo de limón, salsas, escarchado con chamoy frutal

Deep Ocean \$ 120

Hpnotiq, Malibu y Curazao

Hiroshima \$ 120

Sambuca, Baileys, Controy y Granadina

Cervelle De Diavolo \$ 125

Baileys, Vodka y Granadina

Alien Sex \$ 100

Midori, Baileys y Vodka

SHOTS

Lamborghini \$ 170

Baileys, Ginebra, Anís y Sambuca

Derrame Cerebral \$ 70

Licor de durazno, Baileys y Granadina

Rock Star \$ 100

Bourbon y Amaretto

Bufanda Negra \$ 140

Hpnotiq, Absinth y Jägermeister

ABC \$ 140

Amaretto, Baileys y Cognac

Torbellino \$ 115

Kahlua, Baileys y Absinth

Despertador \$ 80

Vodka y Kahlúa

Pastel De Chocolate \$ 90

Frangelico, Vodka y Kahlúa

MEZCALERIA

Mezcal Espadin 2 oz. \$ 80

Mezcal Silvestre 2 oz. \$ 100

Pasión \$ 85

Mezcal, fresa y limón

Mezcal Arándano \$ 90

Mezcal, arándano y naranja

Mezcalindo \$ 90

Mezcal, tamarindo y naranja

Elixir De Mazcal \$ 90

Mezcal, piña y hierbabuena

Ritual Prehispanico \$ 115

Mezcal, Anís y Absinth

Oro Negro \$ 150

Mezcal, licor de café y espresso

COCTELERIA

Sangría \$ 95

Vodka, vino tinto, jugo de limón y agua mineral

Mojitos \$ 85

Ron, hierbabuena y sabor a elegir (clásico, fresa, frutos rojos)

Daiquiris \$ 100

Raspado con ron y sabor a elegir (fresa, frutos rojos, tamarindo, limón, limón con menta o mango)

Margaritas \$ 85

Raspado con tequila y sabor a elegir (fresa, frutos rojos, tamarindo, limón, limón con menta o mango)

Gin Frutos Rojos \$ 120

Ginebra, frutos rojos macerados, toque de menta y agua tónica

Carajillo \$ 150

Licor 43 y espresso

Negroni \$ 125

Vermouth rosso, Ginebra y Campari

Aurora Hpnotiq \$ 190

Hpnotiq, ginebra, jugo de manzana, licor de manzana y ginger ale

Raspado De Albahaca \$ 90

Tequila o mezcal y albahaca

Piña Colada \$ 110

Ron, jugo de piña, leche evaporada y crema de coco

Aperol Spritz \$ 150

Vino espumoso, Aperol y soda

VINOS

Copa De Clericot \$ 90

Jarra De Clericot Chica \$ 200

Jarra De Clericot Grande \$ 370

Vino Tinto 187 ml \$ 120

Vino Tinto 375 ml \$ 180

Vino Tinto 750 ml \$ 320

MARTINIS

Martini Clásico \$ 180

Vermouth y Ginebra

Manhattan \$ 190

Vermouth Rosso y Bourbon

Cosmopolitan \$ 150

Vodka, Controy y Arándano

Nocturnal \$ 170

Ginebra, Nutella y Menta

Manzanillo \$ 190

Hpnotiq, Ginebra y Licor Manzana Verde

WHISKEY

Buchanan's 12 \$ 160

Jack Daniel's \$ 130

Jhonnie Walker Red Label \$ 80

Old Parr \$ 160

TEQUILA

Don Julio 70 \$ 205

José Cuervo Tradicional \$ 85

Maestro Dobel \$ 140

Tres Generaciones \$ 140

COGNAC

Martell VSOP \$ 170

BRANDY

TORRES 5 \$ 80

TORRES 10 \$ 85

Terry centenario \$ 100

RON

Bacardi \$ 80

Matusalem Platino \$ 85

Zacapa 23 \$ 190

GINEBRA

Beefeater \$ 110

Tanqueray \$ 135

Tanqueray Ten \$ 175

VODKA

Absolut Azul \$ 80

Grey Goose \$ 130

Stolichnaya \$ 90

Zubrowka \$ 90

APERITIVOS

Chinchon Dulce \$ 70

Chinchon Seco \$ 70

Sambuca Negro \$ 95

Sambuca Blanco \$ 95

Baileys \$ 100

Jägermeister \$ 100

Licor 43 \$ 120

Hpnotiq \$ 155

Absinth \$ 150

Frangelico \$ 100

Kahlúa \$ 70

Malibu \$ 70

Midori \$ 95

¿REQUIERES FACTURA?

Máندانos What's App al teléfono:

771 624 1013

con la siguiente información:

- Constancia de Situación Fiscal actualizada
- Foto de nota de consumo
- Correo electrónico