

## COMIDAS LUNCH



ENTRADAS / STARTERS

**Tostada arriera** \$ 145  
Clásica tostada de arriero servida con base de frijoles, nopales, y queso ranchero.  
*Classic arriero-style tostada with refried beans, nopales, and ranchero cheese.*

**Tabla de quesos para compartir / Cheese Platter** \$ 340  
*(shareable)*  
Selección de quesos regionales, acompañados de miel de mezquite, para 2 personas.  
*A curated selection of regional cheeses served with mesquite honey, perfect for 2.*

**Guacamole con cecina seca / Guacamole with Crispy Cecina** \$ 255  
Guacamole con cecina de res doradita 80 g.  
*Guacamole with crispy salted beef 80 g.*

**Guacamole** \$ 175  
Generosa porción de guacamole / Large portion of guacamole

**Con chapulines 25 g** \$ 255

**Gorditas de maíz quebrado (3 piezas)** \$ 185  
*Cracked-corn gorditas (3 pcs)*

De nopal en penca con migajas o nopales o chamorro o surtidas servidas con salsa de molcajete.  
*Nopal paddle with migajas (pork crackling crumbs), nopales, chamorro (braised pork shank), or assorted fillings, served with traditional molcajete-ground sauce.*

**Tacos de rib eye / Ribeye Tacos 250 g** \$ 310  
3 tacos de ribeye, acompañado de salsas y cebollas encurtidas.  
*Three tacos served with different salsas and pickled onions.*

**Escamoles / Escamoles** \$ 530  
85g con guacamole y tortillas para taquear  
*85g with guacamole and tortillas for tacos*

SOPAS Y CREMAS / SOUPS

**Crema de camote / Sweet Potato Cream** \$ 150  
Receta tradicional de la capital, acompañada de pequeños trozos de manzana fresca y queso de cabra.  
*Traditional recipe, served with small pieces of apple and goat cheese.*

**Fideo seco** \$ 150  
Sobre espejo de salsa de frijol, con crema, queso fresco, aguacate y chicharrón seco.  
*On a bed of bean sauce, with cream, fresh cheese, avocado and dried pork rinds.*

**Sopa de nopales y hongos / Nopal and Mushroom Soup** \$ 150  
Sopita clásica del semidesierto queretano.  
*Traditional from the semi-desertic region.*

TOSTADA ARRIERA



ENSALADAS / SALADS

**Ensalada de corpus / Corpus** \$ 185  
Ensalada tradicional con manzana, pera, aguacate, chayote, grano de elote, con vinagreta de la casa.  
*Apple, pear, avocado, chayote, corn, and house vinaigrette.*

**Ensalada concheros / Concheros** \$ 185  
Mezcla de lechugas, xoconostle caramelizado, manzana, nuez, queso de cabra y vinagreta de vino tinto.  
*Lettuce, caramelized xoconostle, apple, walnuts, goat cheese, and red wine vinaigrette.*

**Ensalada regional / Regional** \$ 185  
Mezcla de lechugas, ayocote, elote blanqueado, queso ranchero, cebolla morada fileteada, nopal cocido, jitomate y chile pasilla frito, con vinagreta de cilantro.  
*Lettuce, ayocote beans, blanched corn, ranchero cheese, sliced red onion, cooked nopal, tomato, and fried pasilla pepper with cilantro-infused vinaigrette.*

SABOR A MÉXICO / TASTE OF MEXICO

**Robalo en salsa corta de champiñones** \$ 395  
Filete de robalo 180 g con salsa especial de champiñones y chile guajillo servido con arroz y verduras.  
*Sea bass fillet 180 g with special mushroom and guajillo chile sauce, served with rice and vegetables.*

**Filete de cerdo chemita** \$ 395  
Filete de cerdo 200 g con papa cambray al romero y limón con salsa chemita.  
*Pork fillet 200 g with baby potatoes, rosemary, and lemon, served with chemita sauce.*

**Chamorro al pibil** \$ 395  
Cocinados a fuego lento, acompañado de xnipec, arroz, frijoles y tortillas.  
*Slow-cooked, served with xnipec, rice, beans, and tortillas.*

**Barbacoa de res** \$ 410  
Barbacoa 250 g, con salsa molcajeteadada y servida con tortillas para taquear.  
*Barbacoa 250 g with molcajete-style sauce, served with tortillas for tacos.*

PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSES

**Camote achicalado** \$ 340  
Sabores de Querétaro, relleno de barbacoa de conejo en salsa de pasilla al pulque.  
*Created by Chef Israel Soriano, showcasing the flavors of Querétaro: sweet potato stuffed with rabbit barbacoa in pasilla and pulque sauce.*

**Ribeye con mole de betabel / Ribeye with Beet Mole** \$ 450  
Producido en Ezequiel Montes, Rib Eye de 400 g. acompañado de camote horneado y verduras asadas.  
*Ribeye from Ezequiel Montes 400 g, served with roasted sweet potato and grilled vegetables.*

**Mole de guajolote** \$ 315  
Receta de Juanita Nolasco, cocinera tradicional queretana. Servido con pierna o muslo o pechuga de guajolote.  
*Recipe by Juanita Nolasco, a traditional cook from Querétaro. Served with turkey leg, thigh, or breast.*

**Garbanzo en amarillo con castacán de cerdo 150 g** \$ 315  
Platillo ceremonial de la fiesta de San Miguel Arcángel en Toluimán con auténtico sabor tradicional.  
*Chickpeas in yellow sauce and crispy pork, a traditional dish from the San Miguel Arcángel festival in Toluimán, offering unique flavors.*



**Chivo tapeado 200 g** \$ 385  
Receta tradicional de Peñamiller, platillo de celebraciones especiales. Acompañado de arroz y frijoles burros.  
*Slow-cooked goat in a traditional dish from Peñamiller, served on special occasions. Accompanied by rice and beans.*

**Chamorro en salsa de chile negro / Pork Shank in Black Sauce** \$ 395  
Chamorro cocinado en salsa de chile pasilla y pulque, acompañado frijol burro y tortillas.  
*Slow-cooked pork shank in pasilla and pulque sauce, served with beans and tortillas.*

**Lengua al cuñete 180 g** \$ 370  
Receta ancestral queretana. / Traditional beef tongue recipe from Querétaro.

**Enchiladas queretanas** \$ 265  
Enchiladas de tortilla de maíz bañada en salsa de chile guajillo, fritas y rellenas con queso ranchero, servidas con papas, zanahorias, lechuga, crema y chiles en vinagre.  
*Corn tortillas covered in guajillo chili sauce, fried and stuffed with ranchero cheese, served with potatoes, carrots, lettuce, cream, and pickled peppers.*

**Cecina de la huasteca con enchiladas queretanas** \$ 350  
Cecina asada 200g con guarnición de 2 enchiladas queretanas.  
*Grilled cecina 200g, served with 2 enchiladas queretanas.*

**Chamorro rasurado 300 g** \$ 380  
Como en el mercado de la cruz chamorro preparado en cocción lenta, servido con cebolla, cilantro y chile, acompañado de tortillas para taquear.  
*Slow-cooked pork shank, served with onion, cilantro, chili peppers and tortillas, just like the traditional chamorro at Mercado de la Cruz.*

POSTRES / DESSERTS

**Postre de la casa / House dessert** \$ 130  
Pregunta a tu mesero por las opciones disponibles.  
*Ask your server about the available options.*

\* TODOS NUESTROS PRECIOS SON EN MONEDA NACIONAL E INCLUYEN 16% DE IVA \*

# CASA CONCHEROS

COCINA TRADICIONAL QUERETANA

El gran valor histórico y cultural que tiene este bello estado tiene que ir de la mano con su gastronomía, 5 regiones que representan nuestra orgullosa cocina, tradicional, conventual, barroca y contemporánea, donde se plasman los sabores de todos nuestros ecosistemas.

Querétaro sin duda te sorprenderá con sus sabores en Casa Concheros.

BY HOSTERÍA LOS DOS PATIOS



CHEF

Israel Soriano



RESERVACIONES  
4428741408

Facebook: Casa Concheros "Cocina Queretana"  
Instagram: @casaconcheros

DOM · LUN DE 8AM A 6PM | MAR · JUE DE 8AM A 11PM | VIE · SÁB DE 8AM A 1AM  
SUN · MON DE 8AM A 6PM | TUES · THU DE 8AM A 11PM | FRI · SAT DE 8AM A 1AM