

Comidas

Botanas y entradas

- Carpaccio de salmón (100 g)
Finas láminas de salmón aderezadas, servidas con cebolla, alcaparras, chile y aceitunas.
- Aguachile verde o rojo (180 g)
Camarones curtidos en aguachile, servido con aguacate, cebolla, pepino y chile acompañado con tostadas
- Entremés Jajalpa (400 g)
Chicharrón, chorizo, queso panela, guacamole y dos quesadillas de queso.
- Orden de chicharrón (120 g)
Acompañado de guacamole.
- Queso fundido
Natural (200 g).
- Queso fundido combinado (280 g)
con rajas, chorizo, champiñones o chistorra.

Taquito de chapulín (4 pzas) (25 g)
Salteados con cebolla, cilantro y guacamole.

Borrachitos (6 pzas) (120 g)
Taquito dorados de barbacoa en salsa borracha, queso y crema.

Chalupitas (5 pzas) (100 g)
De pollo, Cerdo o combinadas

Quesadillitas (5 pzas) (150 g)
Al comal, de queso, huitlacoche y flor de calabaza.

Tacos

Tacos de puntas de filete (3 pzas) (150 g)
Servidos con guacamole y pico de gallo.

Tacos de arrachera (3 pzas) (150 g)
Asada al carbón, servidos con guacamole y pico de gallo.

Tacos Baja (3 pzas) (100 g)
Camarones rebozados y fritos, servidos con tortilla de harina, frijoles y ensalada de col con pico de gallo.

Tacos gobernador (3 pzas) (180 g)
Camarones asados con salsa talla con queso, servidos con guacamole.

Carnitas

- 1 Taco (60 g)
- 3 Tacos (180 g)
- 1/4 Kg
- 1/2 Kg
- 1 Kg

Barbacoa

- 1 Taco (60 g)
- 3 Tacos (180 g)
- 1/4 Kg
- 1/2 Kg
- 1 Kg

Con cebolla, cilantro, acompañada de salsa borracha.

Sopas

- Caldo "Jajalpa" (400 ml)
Consomé de pollo con arroz, garbanzos cuadritos de queso panela, cebolla, cilantro, pollo en cuadritos y chile chipotle.
- Consomé de Carnero (400 ml)
Servido con arroz y garbanzo.
- Jugo de Carne (400 ml)
Con Cebolla, Cilantro y Chile Verde
- Sopa de hongos (400 ml)
Nuestra receta tradicional.
- Sopa de nopales (400 ml)
Con chile guajillo, nuestra receta tradicional.
- Sopa de tortilla (400 ml)
Servida con aguacate, queso fresco, crema chicharrón y chile pasilla frito.

Arroz y pastas

- Capellini al burro (180 g)
- Fideo seco (200 g)
Preparado con chicharrón seco y queso gratinado.
- Fideo al frijol (200 g)
Fideo al frijol, servido con queso, aguacate, crema y chile chipotle.
- Arroz a la mexicana o blanco
Con huevo (1 pza.)
Con plátano (90 g)

Ensaladas

- Ensalada de jitomate (300 g)
Rodajas de jitomate bola, aderezadas con pesto y reducción de balsámico, servido con queso Oaxaca en hebras.
- Ensalada mixta
Variedad de lechugas, espinaca, jitomate, cebolla, pepino, zanahoria, aguacate, servido con aderezo de vino tinto o mostaza (150 g)
- Ensalada de nopales
Nopales preparados, queso fresco, aguacate y jitomate (250 g)
- Ensalada César
Preparada en su mesa (180 g)
- Ensalada César con pechuga de pollo a las brasas (180 g)

Cubierto por persona (Sábados, domingos y días festivos) ...

Pan de sal, salsas y mantequilla de la casa, Los gramajes de nuestras proteínas son en crudo
Todos nuestros precios están en moneda nacional e incluyen I.V.A.

Comidas

Clásicos mexicanos

- Filete chemita (200 g)
Filete de res al carbón, servido con puré de papa, cebolla francesa y gravy.
- Medallones (200 g)
A la mostaza, jerez o naturales, servidos con papas a la francesa y chiles toreados.
- Cecina de Yecapixtla (200 g)
Acompañada de una enchilada y frijoles de la olla.
- Chamorro a la mexicana (750 g)
Con frijoles refritos, guacamole y nopales.
- Chamorro en salsa maya (750 g)
- Milanesa o sabanita de res (180 g)
Servida con papas a la francesa.

La pesca del día

- Capelliní con camarones (180 g)
- Filete de pescado (200 g)
*Al ajillo (con arroz blanco y verduras al vapor).
A la talla (con arroz blanco y verduras al vapor).*
- Filete de salmón (200 g)
*Alcaparrado (Con arroz blanco y verduras al vapor).
A las brasas (Con arroz blanco y verduras al vapor).*
- Pulpo a las brasas (250 g)
Servido con jitomate y cebolla asada.

Aves

- Pechuga de pollo mariposa (300 g)
A las brasas, adobada, al ajillo o talla, acompañada de verduras al grill.
- Pollo con mole
Pierna y muslo (250 g) Pechuga (300 g).
- Milanesa empanizada o sabanita de pollo (180 g)
Acompañada de papas a la francesa (100 g) o verduras al grill (120 g)

Carnes

- Arrachera sonorense (300 g)
Servida con chiles toreados y cebollitas.
- Arrachera mexicana (180 g)
Gratinada y acompañada de salsa molcajetada.
- Arrachera a la tampiqueña (180 g)
Acompañada de arroz a la mexicana frijoles refritos y una enmolada.
- Vacío de res (300 g)
Se acompaña con chiles toreados o papas a la francesa.
- Picaña (900 g) (2 personas)
Acompañado con papa gajo, chiles toreados y ensalada mixta
- New York (425 g)
Se acompaña con chiles toreados o papas a la francesa
- Rib Eye (425 g)
Se acompaña con chiles toreados o papas a la francesa.

Guarniciones

- Chiles toreados (150 g)
- Papa al horno (1 pza.)
- Papa gajo (150 g)
- Papas a la francesa (150 g)
- Puré de papa (150 g)
- Verduras al vapor o al grill (150 g)
- Guacamole (150 g)
- Orden de aguacate (150 g)
- Orden de chistorra (250 g)
- Orden de chorizo (200 g)
- Orden de mole Jajalpa (140 g)

MENÚ EJECUTIVO - Comida a 3 tiempos, acompañada con agua del día, por persona
Lunes a viernes de 13:00 a 18:00 hrs.

Algunos alimentos crudos o poco cocidos incrementan el riesgo de contraer enfermedades, bajo ciertos padecimientos o precepciones médicas. Su consumo es a su elección, *Los gramajes de nuestras proteínas son en crudo.*