

# BIENVENIDOS

## BARBACOA

(ESTILO HIDALGO)

<b>KILO</b> .....	<b>\$ 540</b>
(Salsas, 20 tortillas hechas a mano)	
<b>1/2 KILO</b> .....	<b>\$ 270</b>
(Salsas, 10 tortillas hechas a mano)	
<b>TACO</b> .....	<b>\$ 30</b>
(50 gr. con tortillas hechas mano)	
<b>CONSOME</b> .....	<b>\$ 60</b>
<b>CONSOME CON CARNE</b> .....	<b>\$ 80</b>
(Salsas, 4 tortillas hechas a mano)	
<b>FLAUTAS (1PZA.)</b> .....	<b>\$ 40</b>
<b>PROMO 1 ( 2 Tacos de barbacoa y 1 consome) .....</b>	<b>\$ 110</b>
<b>PROMO 2 ( 2 Flautas y Consomé) .....</b>	<b>\$ 110</b>
<b>ORDEN DE 6 TORTILLAS (hechas a mano) .....</b>	<b>\$ 10</b>
<b>GUACAMOLE</b> .....	<b>\$ 70</b>
(Se prepara en la mesa con cebolla, cilantro, jitomate y jalapeño)	



# PRECIOS PARA LLEVAR



	1/4	1/2	3/4	1
<b>POLLO</b>	<b>55</b>	<b>100</b>	<b>130</b>	<b>170</b>
<b>ALITAS</b>	<b>60</b>	<b>110</b>	<b>150</b>	<b>200</b>
<b>COSTILLA</b>	<b>70</b>	<b>135</b>	<b>180</b>	<b>230</b>
<b>LOMO REG.</b>	<b>75</b>	<b>150</b>	<b>200</b>	<b>250</b>
<b>LOMO ESP.</b>	<b>80</b>	<b>160</b>	<b>220</b>	<b>270</b>

## CAZUELA

1/4 de cada carne + 2 Quesadillas  
**\$ 270**

# Comida Casera



- \* Chiles Rellenos ..... \$ 75  
(stuffed chili pepper with cheese)
- \* Albondigas ..... \$ 65  
(Meat Ball in tomato sauce)
- \* Pechuga Asada ..... \$ 75  
(Grilled Chicken breast)
- \* Pechuga Empanizada ..... \$ 75  
(Breaded chicken breast)
- \* Bistek a la Mexicana ..... \$ 70  
(Bistek with vegetables)
- \* Cecina ..... \$ 80  
(Dried meat)
- \* Chilaquiles ROJOS O VERDES ..... \$ 65  
(Fried corn tortillas in chile sauce)
- \* Huevos al gusto ..... \$ 60  
(Eggs any style)
- \* Enchiladas ..... \$ 70  
(Stuffed tortilla with hot sauce and chicken)
- \* Mole poblano ..... \$ 80

- Refrescos ..... \$ 20 
- Café ..... \$ 20 
- Agua de litro ..... \$ 35
- Licuarios lt. .... \$ 40

Postres \$ 20

Flan de Elote

