# XOLO ITZCUINTLE

**DESAYUNOS de 08ers a 11ers. ★ COMIDAS de 13ers a 22ers. ★ CENAS DE 18ers a 22ers.**

TODOS LOS ALIMENTOS SE PREPARAN AL MOMENTO POR LO QUE PUEDEN TARDAR UN POCO EN SER SERVIDOS.
SI TIENE ALERGIA, POR FAVOR INFORME A SU MESERO.
TODOS LOS ÍTEMS TENDRÁN UN ÍCONO ADICIONAL
LA PROPINA NO ESTÁ INCLUIDA.

PLATILLOS VEGETARIANOS

## DESAYUNOS

★ INCLUYE MAGO DE JUGO O CAFÉ.

**Plato de Avena** — $80
Avena con leche deslactosada (120 g), fresa, plátano, manzana, chía y almendra tostada.

**Plato de Fruta** — $60
Fruta de temporada (300 g), granola y miel de agave.

**Hot Cakes** — $90
3 pieces (90 g) acompañados de plátano, fresa o tocino. Crema batida y chocolate líquido.

**Chilaquiles** — $110
Totopos de maíz (200 g) con salsa verde o roja, cebolla, crema y queso rallado.
**Con huevo (2 pzas)** — $130
**Con pollo (100 g)** — $150

**Huevos al Gusto** — $110
Huevos revueltos o estrellados (130 g) con champiñón, chorizo, jamón, tocino o a la mexicana.

**Huevos Divorciados** — $120
Huevos estrellados (130 g) con salsa roja y verde, acompañados de frijoles, queso rallado y totopos.

**Molletes Surtidos** — $150
4 mitades de bolillo con mantequilla (400 g), base de frijoles negros refritos y queso manchego. Toppings: Tocino, Chorizo, Rajas Poblanas y Champiñones salteados.

**Sándwich de Pollo** — $120
Pan con mantequilla, pechuga de pollo (250 g), tocino, queso manchego y cheddar, lechuga, jitomate, cebolla caramelizada y mayonesa. Acompañado de papas a la francesa. (110 g)

**Desayuno Mexinglas** — $140
Dos pupas hash brown (180 g), 3 salchichas, 2 huevos estrellados o revueltos y guarnición de guacamole.

## PARA COMPARTIR

**Nachos de la Casa** — $120
Totopos hechos en casa (180 g), frijoles refritos, queso cheddar líquido, pico de gallo y guacamole.
**Con arrachera (170 g)** — $190

**Alitas Caseras (Elige tu salsa)** — $200
Alitas de pollo (450g) Acompañadas de bastones de zanahoria, apio y pepino con aderezo ranch. Salsa BBQ, Salsa Mango Habanero, Salsa bolalo, Salsa Miel Mostaza, Lemon Pepper, Mostaz.

**Boneless de Pollo (Elige tu salsa)** — $250
Cubos de pechuga de pollo (200 g) Acompañados de bastones de zanahoria, apio y pepino con aderezo ranch. Salsa BBQ, Salsa Mango Habanero, Salsa bolalo, Miel Mostaza, Lemon Pepper, Mostaz.

**Guacamole** — $100
Aguacate machucado (200 g) Con un toque de limón y sal. Acompañado de pico de gallo, totopos caseros y chicharrón.

**Papas a la Francesa** — $100
Papas a la francesa artesanales (210 g) con paprika, ajo, hierbas finas, sal y pimienta.
Con queso cheddar líquido

**Papas Curly** — $110
Papas en espiral artesanales (210 g) acompañadas de mayonesa con chipotle.

**Dedos de Queso** — $150
Queso mozzarella empanizado (200 g), con papas a la francesa (150 g) acompañados de mayonesa con chipotle.

## SOPAS Y ENSALADAS

**Sopa de Tortilla** — $120
Tradicional sopa de tortilla (200 ml), acompañada de chicharrón, queso panela, crema, tortillas en julianas y rebanadas de aguacate fresco.

**Ensalada Suprema** — $110
Mix de lechugas (250 g), con supremas de toronja, naranja y mancera, fresa, zarzamora, frambuesa, nuez, arándano, queso de cabra y aderezo miel mostaza.
**Con pollo (150 g)** — $130

## ANTOJITOS MEXICANOS

**Tacos de Arrachera** — $150
Arrachera (180 g) 3 pzas,1 con aguacate, cebolla caramelizada, cebolla picada y cilantro.

**Enchiladas de Pollo Gratinadas** — $160
Pollo deshebrado (180 g) 4 pzas,1 baladas en salsa verde, con queso manchego gratinado. Acompañadas de cebolla, cilantro, crema y un tope de ajonjolí.

**Chilaquiles** — $110
Totopos de maíz (200 g) con salsa verde, cebolla, crema y queso rallado.
**Con huevo (2 pzas)** — $120
**Con pollo (100 g)** — $140

**Molcajete de Carne** — $380
Mezcla de carne de arrachera, nopales asados, chorizo argentino (100 g) y pechuga a la plancha (120 g) acompañado de queso panela asado, frijoles, nopales asados, cebollitas cambray, guacamole, tortillas y salsa de molcajete.

## ESPECIALES DE LA CASA

**Chapata de Arrachera** — $200
Chapata artesanal con arrachera (180 g) con jitomate, lechuga, tocino, cebolla caramelizada, queso cheddar y manchego, con mayonesa de chipotle.
Acompañado de papas a la francesa. (80 g)

**Xolo-Burger** — $180
Mezcla de carne de arrachera, res y tocino (130 g) en bolio artesanal con queso cheddar y manchego, tocino, cebolla caramelizada, un huevo estrellado y mayonesa de chipotle.
Acompañado de papas curly (120 g)

**Mesa-Burger** — $190
Mezcla de carne de arrachera, res y tocino (130 g) en bolio artesanal con queso cheddar y manchego, champiñones salteados, tocino, cebolla caramelizada, tomate, lechuga, pepinillos caseros y mayonesa de chipotle.
Acompañado de papas curly (120 g)

**Veggie Burger** — $130
Mezcla de carne vegetariana con lentejas, avena, pimiento, cebolla blanca y cilantro (150 g) en bolio artesanal con cebolla caramelizada, espinaca, jitomate cherry y queso de cabra.
Acompañado de papas curly (120 g)

**Burrito Veggie** — $130
Champiñones, calabacitas, zanahorias, pimientos y elote amarillo salteados a la plancha con hierbas finas y salsa de soja (180 g). Gratinado con queso manchego y cheddar, todo sobre una cama de frijoles refritos y lechuga dentro de una tortilla de harina.
Acompañado de papas a la francesa. (80 g)

## POSTRES

**Arroz con Leche Casero** — $100
Acompañado de canela, pasas y galletas wafer. (200g)

**Brownie de Chocolate** — $130
Bizcocho de chocolate con chispas,nuez y almendra, decorado con frutos rojos. (100 g)

**Pan de Elote Casero** — $110
Acompañado de crema batida y frutos rojos, con dip de leche condensada. (180 g)

Acompaña tu postre con una bola de helado **Hope** de temporada. (6 oz) — $60

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA DE 16%
LA PROPINA NO ESTÁ INCLUIDA.

## CAFÉ

| | | | |
|---|---|---|---|
| Americano (200 ml) | $35 | Latte (240 ml) | $50 |
| Capuccino (240 ml) | $50 | Latte Lécer de Caramelo (240 ml) | $75 |
| Capuccino Frio (240 ml) | $50 | Macchiato (200 ml) | $45 |
| Chocolate Oaxaqueño (240 ml) Hora Cafeina | $60 | Moaccocino (240 ml) | $55 |
| Expresso (30 ml) | $35 | Moaccocino Frio (240 ml) | $60 |
| Expresso Doble (60 ml) | $60 | Carajilla 43 (120 ml) *Café expresso (60 ml), Licor de 43 (60 ml* | $150 |
| Expresso Tonic (120 ml) | $60 | | |

## REFRESCOS

| | | | |
|---|---|---|---|
| Coca Cola 235 ml | $40 | Agua Quina, Ginger Ale 235 ml | $45 |
| Coca Cola Light | $40 | Agua Embotellada 500 ml | $35 |
| Coca Zero 235 ml | $40 | Naranjada, Limonada Natural o Mineral 235 ml | $50 |
| Sidral Mundet 235 ml | $45 | Jugo de Naranja Natural 235 ml | $60 |
| Sprite, Fresca 355 ml | $45 | Jugo Verde Natural 235 ml | $60 |
| Agua Mineral 235 ml | $40 | | |
| Agua Mineral Topo Chico 355 ml | $70 | | |

## CERVEZAS

| | | | |
|---|---|---|---|
| Corona 355 ml | $60 | Cubetral Helles 355 ml | $150 |
| Victoria 355 ml | $60 | Cubetral IPA 355 ml | $150 |
| Michelob Ultra 355 ml | $60 | Magna Imperial 355 ml | $130 |
| Negra Modelo 355 ml | $70 | Tecklin Equinox 355 ml | $150 |
| Modelo Especial 355 ml | $70 | Tecklin Nun 355 ml | $150 |
| Stella Artois 355 ml | $80 | Tecklin Porter 355 ml | $150 |
| Heineken sin alcohol 355 ml | $70 | | |

## ARTESANALES

TARROS (Complemento adicional)
*Michelada 20 ml* **$10** ★ *Cubana 20 ml* **$20** ★ *Clamichelada 20 ml* **$20**

## TEQUILAS

| | |
|---|---|
| Don Julio 70 ml | $300 |
| Don Julio Reposado 60 ml | $280 |
| Centinela Blanco 60 ml | $180 |
| Centinela Reposado 60 ml | $170 |
| Herradura Blanco 60 ml | $140 |
| Herradura Reposado 60 ml | $170 |
| Jimador Reposado 60 ml | $110 |

## MEZCALES

| | |
|---|---|
| Unión Joven 60 ml | $160 |
| Unión Viejo 60 ml | $200 |
| ARI Convejo Espadín 60 ml | $160 |
| Amarás Americana 60 ml | $230 |
| Amarás Espadín 60 ml | $180 |
| Jurte Espresso 60 ml | $220 |
| Jurte Madrecuixe 60 ml | $230 |
| Jurte Espadín Mitla 60 ml | $140 |

## GRACIAS POR TU PREFERENCIA

XOLO ITZCUINTLE

restaurantexoloitzcuintle

restauranteXoloitzcuintlo

mundo joven hostels.com