

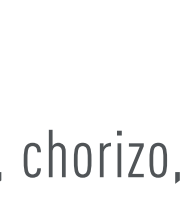
COMIDA - CERVEZA - MEZCAL



DESAYUNOS de 08hrs a 13hrs. ★ COMIDAS de 13hrs a 22hrs. ★ CENAS de 18hrs a 22hrs.

TODOS LOS ALIMENTOS SE PREPARAN AL MOMENTO POR LO QUE PUEDEN TARDAR UN POCO EN SER SERVIDOS.
TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN 16% DE IVA.
TODOS LOS EXTRAS TIENEN UN COSTO ADICIONAL.
LA PROPINA NUNCA ES OBLIGATORIA.

PLATILLOS VEGETARIANOS



DESAYUNOS

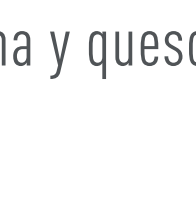
★ INCLUYE VASO DE JUGO O CAFÉ.

	Plato de Fruta Fruta de temporada (200 g), granola y miel de agave.	\$60
	Hot Cakes 3 piezas (90 g) acompañados de plátano o fresa. Crema batida y chocolate líquido. Acompañados con Huevo y Tocino.	\$90
★	Chilaquiles Totopos de maíz (200 g) Con salsa verde o roja, cebolla, crema y queso rallado. Con huevo (2 pzas) Con pollo (100 g)	\$110 \$130 \$150
★	Huevos al Gusto Huevos revueltos o estrellados (230 g) con champiñón, chorizo, jamón, tocino o a la mexicana.	\$110
★	Huevos Divorciados Huevos estrellados (230 g) con salsa roja y verde, acompañados de frijoles, queso rallado y totopos.	\$120
★	Molletes Surtidos 4 mitades de bolillo con mantequilla (400 g), base de frijoles negros refritos y queso manchego. Toppings: Tocino, Chorizo, Rajas Poblanas y Champiñones salteados.	\$150
★	Sándwich de Pollo 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)	\$120
★	Desayuno Mexingles Dos papas hash brown (180 g), 3 salchichas, 2 huevos estrellados o revueltos y guarnición de guacamole.	\$140



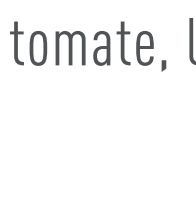
PARA COMPARTIR

	Nachos de la Casa Totopos hechos en casa (180 g), frijoles refritos, queso cheddar líquido, pico de gallo y guacamole. Con arrachera (120 g)	\$120 \$190
	Alitas Caseras (Elige tu salsa) Alitas de pollo (400g) Acompañadas de bastones de zanahoria, apio y pepino con aderezo ranch. Salsa BBQ, Salsa Mango Habanero, Salsa búfalo, Salsa Miel Mostaza, Lemon Pepper, Mixtas.	\$200
	Boneless de Pollo (Elige tu salsa) Cubos de pechuga de pollo (200 g) Acompañados de bastones de zanahoria, apio y pepino con aderezo ranch. Salsa BBQ, Salsa Mango Habanero, Salsa búfalo, Miel Mostaza, Lemon Pepper, Mixtas.	\$250
	Guacamole Aguacate machacado (200 g) Con un toque de limón y sal. Acompañado de pico de gallo, totopos caseros y chicharrón.	\$100
	Papas a la Francesa Papas a la francesa artesanales (210 g) con paprika, ajo, hierbas finas, sal y pimienta. Con queso cheddar líquido.	\$100
	Papas Curly Papas en espiral artesanales (210 g) acompañadas de mayonesa con chipotle.	\$110
	Dedos de Queso Queso mozzarella empanizado (200 g), con papas a la francesa (150 g) acompañadas de mayonesa con chipotle.	\$150



SOPAS Y ENSALADAS

	Sopa de Tortilla Tradicional sopa de tortilla (200 ml), acompañada de chicharrón, queso panela, crema, tortillas en julianas y rebanadas de aguacate fresco.	\$120
	Ensalada Suprema Mix de lechugas (250 g), con supremas de toronja, naranja y manzana, fresa, zarzamora, frambuesa, nuez, arándano, queso de cabra y aderezo miel mostaza. Con pollo (120 g)	\$110 \$130



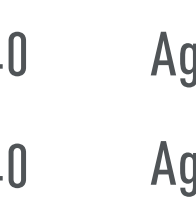
ANTOJITOS MEXICANOS

	Tacos de Arrachera Arrachera (180 g / 5 pzas.) con aguacate, cebolla caramelizada, cebolla picada y cilantro.	\$150
	Enchiladas de Pollo Gratinadas Pollo deshebrado (180 g / 4 pzas.), bañadas en salsa verde, con queso manchego gratinado. Acompañadas de cebolla, cilantro, crema y un toque de ajonjolí.	\$160
	Chilaquiles Totopos de maíz (200 g) con salsa verde, cebolla, crema y queso rallado. Con huevo (2 pzas) Con pollo (100 g)	\$110 \$120 \$140
	Molcajete de Carne Arrachera (180 g), bistec de cerdo (120 g), 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.	\$380



ESPECIALES DE LA CASA

	Chapata de Arrachera Chapata artesanal con arrachera (180 g) con jitomate, lechuga, tocino, cebolla caramelizada, quesos cheddar y manchego, con mayonesa de chipotle. Acompañada de papas a la francesa. (80 g)	\$200
	Xolo-Burger Mezcla de carne de arrachera, res y tocino (130 g) en bollo artesanal con queso cheddar y manchego, tocino, cebolla caramelizada, un huevo estrellado y mayonesa de chipotle. Acompañada de papas curly. (120 g)	\$180
	Mexa-Burger Mezcla de carne de arrachera, res y tocino (130 g) en bollo artesanal con queso cheddar y manchego, champiñones salteados, tocino, cebolla caramelizada, tomate, lechuga, pepinillos caseros y mayonesa de chipotle. Acompañada de papas curly. (120 g)	\$190
	Veggie Burger Mezcla de carne vegetariana con lentejas, avena, pimienta, cebolla blanca y cilantro (150 g) champiñones salteados, tocino, cebolla caramelizada, espinaca, jitomate cherry y queso de cabra. Acompañada de papas curly. (120 g)	\$130
	Burrito Veggie Champiñones, calabacitas, zanahorias, pimientos y elote amarillo salteados a la plancha con hierbas finas y salsa de soja (180 g). Gratinado con queso manchego, todo sobre una cama de frijoles refritos y lechuga dentro de una tortilla de harina. Acompañado de papas a la francesa. (80 g)	\$130
	Sandwich de Berenjena Dulce Berenjena caramelizada (100g), con queso mozzarella, queso de cabra, chips de papa, cebolla morada, aceite de oliva y mostaza en pan focaccia a la mantequilla. Acompañado de papas a la francesa. (80 g)	\$140



POSTRES

	Arroz con Leche Casero Acompañado de pasas, sirope de fresa y galletas waffer. (200g)	\$100
	Brownie de Chocolate Con chispas, nuez y almendra, decorado con frutos rojos. (100 g)	\$130
	Pan de Elote Casero Acompañado de crema batida y frutos rojos, con dip de leche condensada. (180 g)	\$110
	Acompaña tu postre con una bola de helado Hope de temporada. (6 oz)	\$60

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN 16% DE IVA.
LA PROPINA NUNCA ES OBLIGATORIA.



CAFÉ

Americano (200 ml)	\$35	Latte (240 ml)	\$50
Cappuccino (240 ml)	\$50	Latte Licor de Caramelo (240 ml)	\$75
Cappuccino Frío (240 ml)	\$55	Macchiato (200 ml)	\$45
Chocolate Oaxaqueño (240 ml) <i>Frio o Caliente.</i>	\$60	Mocaccino (240 ml)	\$55
Expreso (30 ml)	\$35	Mocaccino Frío (240 ml)	\$60
Expreso Doble (60 ml)	\$40	Café expreso 43 (120 ml)	\$150
Expreso Tonic (120 ml)	\$60	<i>Café expreso (60 ml), Licor de 43 (60 ml)</i>	

REFRESCOS

Coca Cola 235 ml	\$40	Agua Ciel Natural 600 ml	\$35
Coca Cola Light 235 ml	\$40	Agua Quina, Ginger Ale 235 ml	\$45
Coca Cola Zero 235 ml	\$40	Naranjada, Limonada Natural o Mineral 235 ml	\$60
Sidral Sidral Light 355ml	\$45	Jugo de Naranja Natural 235 ml	\$40
Fresca Sprite Sprite sin Azucar 355 ml	\$45	Jugo Verde Natural 235 ml	\$40
Agua Ciel Mineral 235 ml	\$45		
Agua Mineral Topo Chico 355 ml	\$70		

CERVEZAS ARTESANALES

Corona 355 ml	\$60	Catedral Helles 355 ml	\$150
Victoria 355 ml	\$60	Catedral IPA 355 ml	\$150
Michelob Ultra 355 ml	\$80	Catedral Chocolate Stout 355 ml	\$170
Negra Modelo 355 ml	\$70	Magna Imperial 355 ml	\$130
Modelo Especial 355 ml	\$70	Tzolkin Equinox 355 ml	\$150
Stella Artois 355 ml	\$80	Tzolkin Nue 355 ml	\$150
Heineken sin alcohol 355 ml	\$70	Tzolkin Porter 355 ml	\$150
TARROS (Complemento adicional)			
<i>Michelado 20 ml \$15 • Cubano 20 ml \$20 • Clamachelado 20 ml \$25</i>			

TEQUILAS MEZCALES

Don Julio 70 60 ml	\$300	Unión Joven 60 ml	\$160
Don Julio Reposado 60 ml	\$200	Unión Viejo 60 ml	\$200
Centinela Blanco 60 ml	\$150	400 Conejos Espadín 60 ml	\$160
Centinela Reposado 60 ml	\$170	Amarás Americana 60 ml	\$230
Herradura Blanco 60 ml	\$160	Amarás Espadín 60 ml	\$180
Herradura Reposado 60 ml	\$170	Juerte Cupreata 60 ml	\$220
Jimador Reposado 60 ml	\$110	Juerte Madreuxie 60 ml	\$230
		Juerte Espadín Mitla 60 ml	\$140

GRACIAS POR TU PREFERENCIA

restaurantexolocdmx

restaurantexolocentro

mundo joven hostels.com

MEZCAL UNIÓN • Topo Chico • PATRÓN