

La Cueva del Chango



Restaurante & Bar



PREGUNTE POR EL ESPECIAL DEL DESAYUNO

Para opciones veganas y vegetarianas pregunte al encargado
FAVOR DE COMUNICAR AL ENCARGADO EN TURNO CUALQUIER
TIPO DE ALERGIA Y/O RESTRICCIÓN ALIMENTICIA

ENSALADA DE FRUTAS:

Con yogur y granola	\$98.00
Con queso cottage	\$98.00

AVENA:

Cocida con leche o agua, servida con yogur, frutas y granola	\$98.00
--	---------

BOWL DE QUINOA:

Quinoa cocida en té de canela, servida con fresas, moras, plátano, nuez, almendras, trozos de cacao y coco rallado	\$148.00
--	----------

HUEVOS (2):

(Todos los huevos (excepto motuleños) se acompañan de frijoles de la olla)

Revueltos o fritos naturales	\$98.00
------------------------------	---------

A escoger con: chaya, champiñones, espinacas, nopales, rajas poblanas, papa, jamón de pavo, queso Oaxaca o requesón con epazote	\$108.00
---	----------

Claros con ejotes y jitomate, acompañadas con ensalada de quinoa, brotes y lechugas finas, vinagreta de naranja, jengibre y aceite de oliva	\$138.00
---	----------

A la mexicana con chile xcatic	\$108.00
--------------------------------	----------

Estrellados sobre arroz integral servidos con plátano macho frito	\$108.00
---	----------

Huevos motuleños con jamón de pavo, chícharos y salsa de jitomate, acompañados de plátano macho frito	\$108.00
---	----------

Huevos tirados (con frijol de la olla, chipotle y epazote)	\$108.00
--	----------

Omelette al gusto	\$108.00
-------------------	----------

Rancheros	\$108.00
-----------	----------

Orden de frijoles refritos con totopos y tiras de queso panela fresco.	\$62.00
--	---------

Orden de plátano macho frito acompañado de crema acidificada y queso sopero	\$62.00
---	---------

EMPANADAS (3):

(Se acompañan de frijoles de la olla y pico de gallo (con o sin chile))	\$106.00
---	----------

A escoger con: queso Oaxaca, chaya, champiñones, nopales, rajas poblanas, papa o requesón con epazote

CHILAQUILES:

Naturales, con 2 huevos o con pollo:
(Se sirven con crema acidificada, cebolla, cilantro, queso sopero y aguacate)

Con salsa de chile cascabel tatemado y tomate verde	\$118.00
---	----------

Con salsa de chile chipotle y jitomate	\$118.00
--	----------

Con salsa de chile xcatic y tomate verde	\$118.00
--	----------

Con salsa de chile morita y jitomate	\$118.00
--------------------------------------	----------

Con salsa de chile pasilla y tomate verde	\$118.00
---	----------

Con salsa de chile ancho y tomate verde	\$118.00
---	----------

Con salsa de recado rojo, servidos con cebolla morada y chile habanero	\$118.00
--	----------

CREPAS SALADAS (3):

(Se sirven con salsa cremosa de chile poblano y se acompañan de frijoles de la olla y pico de gallo (con o sin chile serrano))

De rajas de chile poblano, cebolla y pollo deshebrado	\$112.00
---	----------

De chaya y queso panela	\$112.00
-------------------------	----------

De champiñones y queso crema	\$112.00
------------------------------	----------

De nopales, jitomate y cebolla	\$112.00
--------------------------------	----------

De jamón de pavo y queso manchego	\$112.00
-----------------------------------	----------

MOLLETES (4):

Pan integral con frijoles refritos y queso tipo manchego gratinado, acompañados de salsa pico de gallo (con o sin chile serrano)	\$96.00
--	---------

Con chaya, nopales, rajas, champiñones, pollo deshebrado o jamón de pavo	\$122.00
--	----------

CREPAS DULCES (3):

De fruta mixta o plátano con yogur, granola y miel	\$112.00
--	----------

De crema de avellana con chocolate, miel o compota de fruta hecha en casa, decoradas con amaranto y miel	\$96.00
--	---------

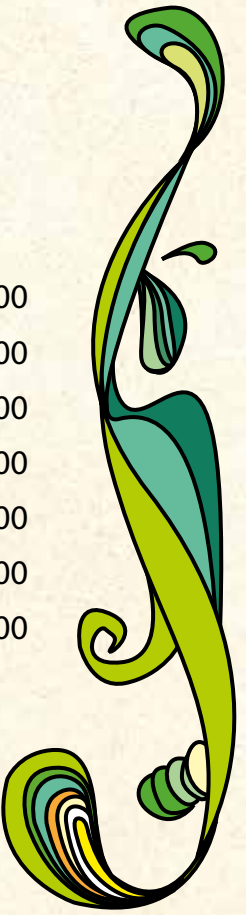
PAN FRANCES (3):

Elaborado con pan integral, servido con mantequilla y compota de ciruela	\$122.00
--	----------

TODAS LAS FRUTAS Y VERDURAS SE DESINFECTAN
PRECIOS INCLUYEN IVA, NO INCLUYEN PROPINA

TODAS LAS FRUTAS Y VERDURAS SE DESINFECTAN
PRECIOS INCLUYEN IVA, NO INCLUYEN PROPINA

Desayunos



PREGUNTE POR EL ESPECIAL DE LA COMIDA

Para opciones veganas y vegetarianas pregunte al encargado

FAVOR DE COMUNICAR AL ENCARGADO EN TURNO CUALQUIER

TIPO DE ALERGIA Y/O RESTRICCIÓN ALIMENTICIA

ANTOJITOS:

Totopos y pico de gallo (con o sin chile serrano)	\$44.00
Guacamole, se sirve con queso tipo soperero (con o sin chile serrano)	\$118.00
CHALUPITAS (2) con frijoles, queso Oaxaca y pico de gallo (con o sin chile serrano)	\$86.00
SOPES (3) con pollo o nopales y a escoger con frijoles, salsa de tamarindo o mole	\$116.00
ENFRIJOLADAS (3) Rellenas de pollo, queso panela o huevo revuelto, servidas con salsa de frijol y hoja santa, con guarnición de jitomate, aguacate, epazote, crema acidificada y queso tipo soperero	\$122.00
ENCHILADAS (3) Rellenas de pollo o queso panela y a elegir con mole, salsa verde o roja, servidas con frijoles y pico de gallo (con o sin chile serrano), decoradas con cebolla, queso tipo soperero y crema acidificada	\$122.00
Chile poblano capeado y relleno de queso Oaxaca, granola de la casa y elote en grano, servido con frijoles de la olla y arroz integral, decorado con crema acidificada, salsa verde y roja	\$136.00
TOSTADAS (2) de pescado salteado con cebolla, servidas con piña, rábano, brotes de girasol y chile serrano	\$116.00
DOBLADAS (3) rellenas de camarones al ajillo y frijoles refritos, servidas con ensalada de nopales	\$116.00
Nopal asado con queso panela, cebolla, epazote y salsa de chile pasilla, acompañado de arroz integral	\$122.00

SOPAS Y CREMAS:

Caldo de pollo estilo tlalpeño con pollo deshebrado, zanahoria, chayote, chipotle, garbanzo, epazote y aguacate	\$88.00
Caldo de pollo con jitomate y juliana de tortilla frita, queso panela, aguacate, cilantro y aceite de chile pasilla	\$88.00
Crema de chile poblano con queso panela, grano de elote y trozos de chile poblano	\$88.00
Crema de frijol servida con queso Oaxaca y juliana de tortilla frita	\$88.00

ENSALADAS:

De pescado en tiras sobre lechugas finas, jitomate, pepino y germinados con aderezo de yogur y eneldo	\$176.00
De atún asado sobre lechugas finas, jitomate cherry, semilla de girasol tostada y cebolla morada con aceite de oliva y vinagre balsámico	\$168.00

TODAS LAS FRUTAS Y VERDURAS SE DESINFECTAN
PRECIOS INCLUYEN IVA, NO INCLUYEN PROPINA

De brochetas de pollo marinado sobre lechugas finas, rábano, semilla de calabaza y zanahoria con vinagreta de miel, servida con aderezo de cacahuete \$146.00 |

De espinacas y lechugas finas con nuez, manzana, brócoli, uva pasa, trozos de cacao y aderezo de queso azul \$146.00 |

De queso Oaxaca, jamón de pavo, lechugas finas, jitomate, aguacate, grano de elote, cebolla, tiras de tortilla fritas y aderezo de cilantro \$146.00 |

De quinoa con lechugas finas, germinados, garbanzos, semilla de girasol, jícama, aguacate, zanahoria, frijol y vinagreta de limón \$158.00 |

TORTAS:

(Se acompañan de frijoles de la olla)

Vegetariana: con aceite de oliva, nopales, champiñones, chaya, queso panela, jitomate, cebolla frita y aguacate \$118.00 |

De pechuga de pavo cocida: con mantequilla, frijoles, jitomate, cebolla y aguacate acompañada de rajas de chile jalapeño \$132.00 |

De pescado empanizado: con mayonesa, pepino, lechuga, jitomate, perejil y mostaza \$138.00 |

De pechuga de pollo a la plancha: con mantequilla, jitomate, cebolla, pepino, cilantro y aguacate \$124.00 |

De jamón de pavo y queso tipo manchego: con mayonesa, cebolla, jitomate, germinados, aguacate y lechuga \$114.00 |

De atún en adobo de chile guajillo, preparado a la plancha, y servida con aguacate, germinado de alfalfa y cebolla de cambray \$144.00 |

Bastones de camote frito con sal de mar y pimienta negra \$58.00 |

PLATOS FUERTES

Camarones en crema de cilantro con chile serrano, al ajillo o al mojo de ajo, guarnición de papa cambray salteada en mantequilla y perejil, ensalada de jitomate, cebolla morada y pepino con vinagreta de aceite de oliva y orégano \$202.00 |

Filete de pescado a la plancha, al mojo de ajo, guajillo o a la veracruzana, servido con arroz blanco y calabaza criolla en salsa de jitomate y ensalada verde \$208.00 |

Filete de atún a la plancha, al mojo de ajo o con salsa de jamaica, servido con puré de camote y ensalada de lechugas finas, pepino, jitomate uva, aceituna negra y vinagreta de albahaca y aceite de oliva \$216.00 |

Pechuga de pollo a la plancha o empanizada, acompañada de arroz blanco y chayote con zanahoria salteados con mantequilla \$188.00 |

Pechuga de pollo con mole casero estilo poblano, acompañada de arroz blanco y ensalada de nopales con cebolla, cilantro, jitomate y orégano \$194.00 |

TODAS LAS FRUTAS Y VERDURAS SE DESINFECTAN
PRECIOS INCLUYEN IVA, NO INCLUYEN PROPINA

PREGUNTE POR EL ESPECIAL DE LA CENA

Para opciones veganas y vegetarianas pregunte al encargado

FAVOR DE COMUNICAR AL ENCARGADO EN TURNO CUALQUIER

TIPO DE ALERGIA Y/O RESTRICCIÓN ALIMENTICIA

ENTRADAS:

Totopos y pico de gallo con o sin chile serrano	\$44.00
Guacamole, se sirve con queso tipo sopero (con o sin chile serrano)	\$108.00
Tacos (3) de camarones con queso Oaxaca, crema, cebolla, epazote y chile xcatic	\$116.00
Tacos (3) de pollo adobado con salsa de chile morita, salteado con cebolla y cilantro	\$108.00
Dobladas (3) rellenas de pescado asado y frijoles refritos con cebolla, cilantro y chile serrano	\$126.00
Nopales con cebolla, jitomate, cilantro, queso panela, orégano y aceite de chile de árbol asado	\$96.00
Queso panela al horno con aceite de oliva y orégano acompañado de jitomate cherry al ajo	\$96.00
Tostadas (2) de atún empanizado con ajonjolí y servidas con poro frito y aderezo de cilantro	\$126.00
Sikil p'ak con chile xcatic asado, cebollín y fritura de yuca	\$96.00
Chile ancho (2) relleno de pistache, camarón y queso crema, sobre salsa de jitomate con piña asada (mango en temporada)	\$126.00
Tostadas de atún (2) con chile mulato, sobre puré de camote con jícama, cilantro, aguacate y germinados	\$126.00

SOPAS Y CREMAS:

Sopa de lentejas con jitomate, cúrcuma y aceite de ajonjolí servida con cebolla y cilantro fresco	\$92.00
Sopa de lima con trozos de pechuga de pollo, servida con pimienta morrón, cebolla, chile habanero caramelizado y juliana de tortilla frita	\$92.00
Sopa de coco con camarones, pimienta morrón, cebolla y chile cascabel	\$92.00
Crema de chile habanero servida con eneldo y crutones	\$92.00

ENSALADAS:

De queso de cabra, lechugas finas, nuez, suprema de toronja, cebolla morada, arándanos, ajonjolí y reducción de vinagre balsámico	\$124.00
De papaya, queso panela, frijol negro, pepita de calabaza y vinagreta de cítricos y cilantro	\$112.00
De manzanas, lechugas finas, almendras, zanahoria y aguacate con vinagreta de naranja, jengibre y aceite de oliva	\$124.00
De pera con lechugas finas, granola y queso azul con vinagreta de guayaba	\$124.00

De quinoa con lechugas finas, calabaza italiana, queso panela, tomate, cebolla, pepinos y brotes con vinagreta de aceite de oliva y yerbabuena	\$132.00
--	----------

PLATOS FUERTES:

CAMARONES

En salsa de plátano macho y recado rojo, acompañados con arroz blanco y ensalada de nopales	\$214.00
Empanizados con canela, acompañados de salsa de tamarindo con chile xcatic, servidos con ensalada de espinacas, manzana y cebolla morada	\$214.00
En adobo de chile pasilla, plátano macho y cacao, acompañado con puré de camote y ejotes	\$214.00

ATÚN

Con costra de ajonjolí y pimienta, servido con papas salteadas y ensalada de pepinos, jitomate cherry con aderezo de yogur y eneldo	\$228.00
Envuelto en hoja de plátano con aceite de oliva y lima, acompañado con ensalada de lentejas y puré de plátano macho asado	\$228.00
Con salsa de chile pasilla y tomate verde, acompañado de arroz blanco y aguacate marinado con aceite de oliva, cebolla y jugo de limón	\$228.00

FILETE DE PESCADO

Con mole hecho en casa sobre salsa de plátano macho y guayaba, acompañado con ejotes salteados y arroz blanco	\$238.00
En salsa cremosa de chile xcatic, servido con pimientos asados, y chayotes salteados con cebolla morada y cilantro	\$238.00
Con salsa de pepita de calabaza, chaya y tomate asado, con guarnición de calabaza criolla y zanahorias salteadas	\$238.00

PECHUGA DE POLLO

Con mole estilo poblano hecho en casa, servida con arroz blanco y frijoles de la olla	\$196.00
Rellena de rajas de chile poblano y cebolla, servida con salsa cremosa de chile poblano, maíz cacahuacintle al epazote y ensalada de jitomate con vinagreta de cebolla y orégano	\$196.00
En costra de amaranto, rellena de queso cottage, pimienta morrón y hierbas finas, servida con ensalada de espinaca, calabaza italiana, jitomate cherry y cebolla morada	\$196.00

POSTRES

Ate con queso estilo Chihuahua	\$78.00
Flan hecho en casa con vainilla natural, servido con salsa de naranja y miel de agave	\$88.00
Sorbetes y helados (precio por bola)	\$58.00
Pasteles y tartas	\$98.00
Crepas (3) con salsa de cajeta, jugo de naranja y ron añejo con nuez picada y crema acidificada	\$108.00

Cenas

TODAS LAS FRUTAS Y VERDURAS SE DESINFECTAN
PRECIOS INCLUYEN IVA, NO INCLUYEN PROPINA

Bebidas

PREGUNTE POR EL ESPECIAL DE BEBIDAS

Para opciones veganas y vegetarianas pregunte al encargado

FAVOR DE COMUNICAR AL ENCARGADO EN TURNO CUALQUIER

TIPO DE ALERGIA Y/O RESTRICCIÓN ALIMENTICIA

JUGOS

Betabel, chaya, guayaba, jengibre, kiwi, limón, manzana, maracuyá, melón, naranja, nopal, papaya, pepino, perejil, pera, piña, plátano, toronja, sandía, zanahoria, de temporada o combinados \$50.00

Con chía, linaza o amaranto \$52.00

LICUADOS CON LECHE

Con leche entera o de almendra y fruta \$54.00

Con chía, linaza o amaranto \$56.00

LASSIES

Con yogurt y fruta \$56.00

Con chía, linaza o amaranto \$56.00

CAFES, CHOCOLATES Y TES

Americano \$38.00

Expreso \$48.00

Capuchino \$48.00

Chocolate con agua o leche, caliente o frío \$48.00

Tés (negro, manzanilla, lima-limón o verde) \$48.00

Té yogi (té negro, especias y leche) \$48.00

REFRESCOS Y AGUAS

Agua Mineral \$34.00

Agua Purificada \$34.00

Agua Quina \$34.00

Coca Cola \$34.00

Coca Light \$34.00

Sidral \$34.00

Sprite \$34.00

Toronja \$34.00

CERVEZAS ARTESANALES

Favor de Preguntar por la selección de Cervezas Artesanales disponibles

CERVEZAS

Bohemia Clara \$42.00

Bohemia Oscura \$42.00

Tecate Light \$42.00

XX Lager \$42.00

XX Ambar \$42.00

Sol \$42.00

Precio por 45 ml (1.5 oz) en todas las bebidas a continuación

APERITIVOS

Campari \$90.00

Cinzano Seco \$90.00

BRANDY

Torres 10 \$110.00

Duque De Alba \$160.00

COGNAC:

Henessey VSOP \$160.00

GINEBRAS

Hendricks \$140.00

Tanqueray \$120.00

LICORES

Amaretto Di Saronno \$120.00

Bailey's \$120.00

Frangelico \$120.00

Grand Marnier \$140.00

Kahlúa \$110.00

Licor 43 \$140.00

Sambuca Vaccari \$120.00

Xtabentun \$100.00

MEZCALES ARTESANALES

Favor de preguntar por la selección de Mezcales Artesanales disponibles

RONES

Appleton Estate \$130.00

Bacardí Añejo \$110.00

Bacardí Blanco \$100.00

Bacardí Solera \$120.00

Flor De Caña 4 Años \$100.00

Flor De Caña 7 Años \$130.00

Zacapa 23 \$160.00

TEQUILAS

Clase Azul Blanco \$160.00

Clase Azul Reposado \$180.00

Cuervo 1800 Antiguo \$130.00

Cuervo Tradicional \$110.00

Don Julio 1942 \$180.00

Don Julio Blanco \$110.00

Don Julio Reposado \$120.00

Herradura Blanco \$110.00

Herradura Reposado \$120.00

VODKAS

Absolut \$110.00

Stolichnaya \$120.00

WHISKY

Chivas Regal 12 Años \$140.00

Chivas Regal 18 Años \$180.00

Jack Daniel's \$120.00

Johnnie Walker BL 12 Años \$140.00

TODAS LAS FRUTAS Y VERDURAS SE DESINFECTAN
PRECIOS INCLUYEN IVA, NO INCLUYEN PROPINA

