



Menú

MENÚ DEL DÍA

HORARIO DE LA COMIDA DE 12:00 PM A 5:00 PM

SOPA

GUISADO CON GUARNICIÓN

AGUA

POSTRE

\$90



NUESTRA COMIDA DEL DÍA CAMBIA TODA LA SEMANA,
PREGUNTA A TU MESERO NUESTRAS DELICIOSAS OPCIONES.

*Si existe alguna alergia coméntele a su mesero.

*Cualquier ingrediente extra o modificación tendrá un costo adicional y dependerá de temporada o existencia.

UN ANTOJO MUY MEXICANO

PAMBAZO TRADICIONAL

\$55

ADOBADO, CHORIZO CON PAPA O POLLO CON PAPA,
PREPARADO CON CREMA, QUESO, LECHUGA Y RÁBANO.

MORELIANAS

\$70

3 PZS PREPARADAS CON UNA BASE DE FRIJOL, POLLO O
JAMÓN, LECHUGA, JITOMATE, QUESO, CREMA Y AGUACATE.

SOPECITOS ESPECIALES

\$75

4 PZS SURTIDAS DE POLLO, TIERRITAS, CHORIZO Y BISTEC.

TACOS DORADOS

\$70

4 PZS PREPARADAS DE POLLO O PAPA, LECHUGA,
CREMA Y QUESO.

TLACOYOS AHOGADOS

\$70

3 PZS RELLENO SURTIDO, BAÑADOS CON DELICIOSA
SALSA VERDE.

TULANCINGUEÑAS

\$75

4 PZS RELLENAS DE JAMÓN, QUESO AMARILLO,
LECHUGA, JITOMATE, CEBOLLA, AGUACATE, CREMA Y
QUESO RALLADO.

CONSOMÉ DE POLLO

\$85

PECHUGA DE POLLO DESHEBRADA O PIEZA DE
POLLO (PIERNA O MUSLO), ARROZ, ZANAHORIA,
CALABAZA Y CHAYOTE.





Horario de Desayuno de 7:00 am a 12:00 pm

DESAYUNOS



-PARA COMENZAR BIEN EL DÍA-

Todos nuestros desayunos incluyen: tortillas o pan blanco 1 pieza, café de olla (3 tazas max).

Agrega jugo por \$35 o fruta por \$25 y mejora tu experiencia en cada bocado.

Los chilaquiles y enchiladas van preparados con: lechuga, rábano, cebolla, crema y queso. Acompañada de frijoles refritos.

ENCHILADAS DE LA GARZA

\$80

3 PZAS BAÑADAS EN DELICIOSA
SALSA VERDE O ROJA,
ACOMPAÑADAS DE HUEVO O POLLO.

CHILAQUILES UNIVERSITARIOS

\$80

CRUJIENTES TOTOPOS BAÑADOS
EN SALSA VERDE O ROJA,
ACOMPAÑADOS DE POLLO O
HUEVO.

ENFRIJOLADAS PABELLÓN

\$80

3 PZS RELLENAS DE POLLO, EN
SALSA DE FRIJOL CON UN TOQUE
DE CHORIZO Y AGUACATE.

ENMOLADAS POLIFORUM

\$80

3 PZS TORTILLAS RELLENAS DE
POLLO, BAÑADAS EN DELICIOSO
MOLE ESTILO POBLANO HECHO EN
CASA, ESPOLVOREADAS DE
AJONJOLÍ.

BISTEC A LA MEXICANA

\$85

BISTEC DE RES GUIADO CON
CEBOLLA, JITOMATE Y CHILE,
ACOMPAÑADA DE FRIJOL REFrito.

HUEVOS AL GUSTO

-A LA MEXICANA

-DIVORCIADOS \$75

-CHORIZO

-TOCINO

-JAMÓN

-SALCHICA

-RANCHEROS

\$75

OMELETTE

-ESPINACA

-CHAMPIÑÓN

-LIGTH GARZA

(CLARAS DE

HUEVO

RELLENAS DE

VERDURA)

-HUEVOS A LA

CAZUELA

-HUEVOS NORTEÑOS

-HUEVOS TIRADOS

-HUEVOS MOTULEÑOS

-TORTILLA ESPAÑOLA

\$85

FAJITAS DE POLLO AL CHIPOTLE

\$80

TIRAS DE POLLO EN DELICIOSA
SALSA DE CREMA AL CHIPOTLE,
ACOMPAÑADA DE FRIJOL REFrito.

MOLLETES DE ESTUDIANTE

\$70

4 PZS CON FRIJOLES REFritos,
GRATINADOS Y ACOMPAÑADOS DE
PICO DE GALLO.

MOLLETES ESPECIALES

\$85

4 PZS CON FRIJOLES REFritos,
TOCINO, POLLO, JAMÓN Y CHORIZO,
GRATINADOS, ACOMPAÑADOS DE
PICO DE GALLO.

HOT CAKES

3 PZS DE PANQUEQUES RECIÉN HECHOS

-MAPLE

\$70

-MARMELADA

-CAJETA

-FRUTOS ROJOS

\$75

PAN FRANCÉS

\$75

2 PZS CON FRUTOS ROJOS.

BISQUET

\$35

1PZ CON CAJETA O MERMELADA DE
FRESA.

CREPAS

\$75

3 PZS CON CAJETA Y NUEZ.

COPA DE FRUTA CON YOGURT

\$65

MELÓN, PIÑA, SANDÍA, PAPAYA,
FRESA, ZARZAMORA, GRANOLA Y
MIEL.



*Si existe alguna alergia coménteale a su mesero.

*Cualquier ingrediente extra o modificación tendrá un costo adicional y dependerá de temporada o existencia.

LA ESPECIALIDAD DEL CHEF

ENCHILADAS SUIZAS

TORTILLAS RELLENAS DE POLLO, BAÑADAS EN SALSA SUIZA, GRATINADAS CON QUESO Y DECORADAS CON AROS DE CEBOLLA, QUESO Y CREMA.

\$95

MILANESA DE POLLO

ACOMPAÑADA DE ENSALADA Y FRIJOLES REFRITOS.

\$95

MILANESA DE RES

ACOMPAÑADA DE ENSALADA Y FRIJOLES REFRITOS.

\$100

PECHUGA ASADA

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA, ACOMPAÑADA DE FRIJOLES REFRITOS Y ENSALADA.

\$95

FILETE DE PESCADO ASADO O A LA PLANCHA

VERDURAS AL VAPOR Y ARROZ.

\$95

ENCHILADAS DEL CHEF

5 PZS RELLENAS DE POLLO EN SALSA VERDE O ROJA DECORADAS CON LECHUGA, QUESO, CREMA Y MÁS POLLO.

\$90

ENMOLADAS DEL CHEF

5 PZS RELLENAS DE POLLO, DECORADAS CON CREMA, QUESO, AJONJOLÍ Y CEBOLLA.

\$90



CHILAQUILES CON BISTEC

BAÑADOS EN SALSA VERDE O ROJA, DECORADOS CON LECHUGA, QUESO, CREMA Y RÁBANO.

\$95

CHILAQUILES CON POLLO

BAÑADOS EN SALSA VERDE O ROJA, DECORADOS CON LECHUGA, QUESO, CREMA Y RÁBANO.

\$90

PLATO HUASTECO

ENCHILADAS, FRIJOLES, NOPALES, CHORIZO, CEBOLLA CAMBRAY Y BISTEC O POLLO.

\$95

HUARACHE CON COSTILLA DE RES

\$100

ENSALADAS

LA BASE DE LAS ENSALADAS ES: LECHUGA, ZANAHORIA Y PEPINO.

ENSALADA GARZA

JAMÓN
QUESO
PECHUGA ASADA
HUEVO DURO
ADEREZO MIL ISLAS

\$95

ENSALADA CÉSAR

PECHUGA ASADA
JITOMATE
QUESO PARMESANO
CROTÓN ESPECIADO
ADEREZO CÉSAR

\$95

ENSALADA DE TEMPORADA

FRUTA DE TEMPORADA
ESPINACA
ARÁNDANO
ADEREZO MIEL MOSTAZA

\$90



*Si existe alguna alergia coméntele a su mesero.

*Cualquier ingrediente extra o modificación tendrá un costo adicional y dependerá de temporada o existencia.