



M E N Ú

DE NUESTRA CASA

- Desayuno Continental** \$ 120
Jugo ó fruta de la estación, café, té y pan dulce.
- Desayuno Americano** \$ 165
Jugo ó fruta de la estación y huevos al gusto café ó té.
(Revueltos, estrellados, a la mexicana).
- Orden de Hot Cakes (naturales)** \$ 115
- Con tocino** \$ 135

DE LA MESA FRÍA

- Plato de Fruta de la Estación** \$ 120
- Jugo Energético** \$ 96

DE LA GRANJA A LA MESA

- Huevos Sincronizados** \$ 175
Volteados y bañados en salsa roja o verde.
 - Huevos al Gusto** \$ 155
Naturales, con Jamón o tocino.
Acompañados de frijoles refritos, papa hash brown, tortilla de maíz o harina.
 - Omelet Rosa de Oro** \$ 180
Deliciosa combinación de champiñones frescos con jamón y queso gratinado, papa hash brown y frijoles refritos.
 - Machacado Natural** \$ 175
Huevos revueltos con la típica carne seca del norte, o sus especialidades Mexicano o Ranchero. Acompañado de frijoles refritos, tortilla de harina o maíz.
- Puntas del Norte** \$ 200
Trocitos de filete de Res en salsa roja.
Acompañados de frijoles refritos, chiles toreados, tortillas de harina o maíz.
 - Chilaquiles con Huevo** \$ 145
 - Chilaquiles Verdes o Rojos** ... \$ 155
Servidos con la salsa a su elección, pollo, queso fresco, crema y cebolla.
Acompañados de frijoles refritos.
 - Chicharrón Salsa o Huevo** ... \$ 165
 - Chorizo con Huevo o Papas o Salseado** \$ 135

DOMINGOS

- Menudo** \$ 135
- Taco de Barbacoa** \$ 30
- Plato de Barbacoa** \$ 165

ENTRADAS

Molcajete tajo 17	\$ 225
Jugosos trozos de pollo a la parrilla con queso fresco, nopal asado y salsa molcajeteadada de chile pasilla.	
Champiñones Andrea	\$ 175
Salteados al ajo con chile pasilla	
Carne seca del Norte	\$ 180
Láminas de carne seca con guacamole y chilitos toreados.	
Queso Flameado	\$ 185
Delicioso queso Oaxaca, fundido, con chorizo y fajas.	
Taquitos de Pescado o Camarón ..	\$ 185
Salteados con vegetales y lechuga fresca, en tortilla de maíz.	
Champiñones Tempura	\$ 180
Con salsa teriyaki, receta especial del chef.	
Guacamole	\$ 145
Nacho Arrachera	\$ 200
Nuggets de Pechuga	\$ 150
Quesadilla	\$ 120

SOPAS Y CREMAS

Caldo Tlalpeño	\$ 140
Con pollo, verduras, aguacate, queso, chipotle.	
Sopa de Tortilla	\$ 135
Trocitos de tortilla y queso con la receta de la casa.	
Sopa de Mariscos	\$ 175
Combinación de frescos mariscos, con el sabor de la casa.	
Crema Poblana	\$ 135
Hecha a base de hongos frescos y crotones.	
Crema de Champiñones ..	\$ 135
La original con el toque exacto de elote y poblano y cuadros de queso fresco.	

ENSALADAS

Ensalada Mixta	\$ 110
Mezcla de lechugas frescas, tomate y champiñones aderezados con vinagreta de la casa.	
Ensalada de Camarón y Mango	\$ 160
Combinación de frescas lechugas, camarones empalizados (2) con aderezo de mango.	
Ensalada Liz	\$ 150
Hojas de espinaca y lechuga, acompañada de trocitos de tocino, champiñones, nuez, ajonjolí blanco y negro y aderezo de manzana.	
Ensalada Cesar con Pollo	\$ 135
Lechugas largas, aderezadas y acompañadas con media pechuga de pollo a la parrilla.	
Ensalada Tita	\$ 120

ESPECIALIDADES EN AVES

Pechuga de Pollo dos Quesos \$ 220

Pechuga de pollo a la plancha bañada con salsa blanca, acompañada de arroz blanco y vegetales frescos.

Medallones de Pollo en Salsa Alegra \$ 240

Cremosa salsa blanca reposada en vino blanco con uvas y perejil acompañada de papas saté y verduras de la huerta.

Pechuga de Pollo con Manzana \$ 220

Pechuga de pollo con manzana con queso crema y salsa blanca, con verduras de la huerta y papas saté.

Pechuga de Pollo a la Parmesana \$ 220

Empanizado con queso parmesano acompañada de espagueti con champiñones.

Pechuga de Pollo a los dos Chiles \$ 220

Deliciosa combinación de chiles secos, acompañada de papa saté, arroz blanco y verduras.

DEL COMAL

Tacos de Arrachera (4) \$ 235

Fajitas de arrachera con pimientos, champiñones y queso asadero, acompañados de guacamole en tortilla de maíz o harina.

Tacos de Pollo \$ 165

Tortilla de maíz dorada, con pollo deshebrado, guacamole, lechuga, queso fresco y crema.

Enchiladas Suizas \$ 175

Rellenas de pollo, bañadas de salsa verde y gratinadas con queso asadero.

Tostadas de Pollo \$ 165

Tortilla de maíz crujiente, servida con pollo, guacamole, frijoles refritos, lechuga, tomate, crema y queso fresco.

Enchiladas Rojas \$ 165

Rellenas de queso panela, cebolla, acompañada de frijoles refritos.

Orden de Chilacas (2 piezas) \$ 165

Envueltas con tocino y rellenas de queso y Sirloin; con guacamole y frijoles

CORTES FINOS

T- Bone \$ 360

Rib Eye \$ 360

Agujas Norteñas \$ 370

Arrachera \$ 370

Todos nuestros cortes están acompañados de papas, salchichas asadas, chiles toreados, tortillas de harina y maíz.

PARRILLADAS

Parrillada Norteña (4 personas) \$ 880

Selectos cortes a la parrilla, acompañados de salchicha asada, papas, frijoles refritos, cebollitas y chiles toreados, tortillas de harina y de maíz.

Parrillada Mixta (4 personas) \$ 930

(Sirloin, arrachera, pollo)

Parrillada Rosa de Oro \$ 1,140

(Sirloin, arrachera, pollo, camarón, salchicha asada-papa, guacamole).

- Guarnición de queso flameado o champiñones al ajillo y chile de árbol.

PASTAS

ESPAGUETTI

Alfredo \$ 175

Champiñones, jamón y crema.

Boloñesa \$ 175

Trocitos de carne, verduras y salsa de tomate.

Marinera \$ 175

Variedad de mariscos, salsa de crema y vino blanco.

Pomodoro \$ 175

Tomate, queso parmesano y un toque de albácar.

SANDWICH

Sandwich de la Casa \$ 165

Preparado con jamón, pollo, queso, tocino, acompañado de papas a la francesa.

Hamburguesa Rosa de Oro .. \$ 170

Deliciosa carne de res seleccionada, con jamón, guacamole, tocino, queso, acompañada de papas a la francesa.

Sandwich Campesino \$ 175

Jugosa pechuga de pollo con queso manchego gratinado, lechuga y tomate, acompañado de papas a la francesa.

PESCADOS Y MARISCOS

Coctel de Camarón Rosa de Oro \$ 195

Especialidad del chef con un toque de la casa.

Camarones Gigantes (a elegir) \$ 350

(Al Tequila, Al Ajillo, A la Mantequilla, Empanizados, A la plancha)

-Todos los platillos acompañados de arroz blanco y verduras.

Filete de Pescado (a elegir) \$ 180

(A la Plancha, Al Mojo de Ajo, Al Ajillo, Al Maniere, Al Cilantro).

- Champiñones al ajillo y chile de árbol.

POSTRES

Pregunte a su mesero los postres del día.

Celebramos Contigo ¡Feliz Cumpleaños!

Le bonificamos \$200 en su consumo*

Presentar identificación; Aplican restricciones



BEBIDAS

Café Americano \$ 35

Café Capuchino. \$ 55

Refresco \$ 35

Limonada de Vaso \$ 45

Limonada Jarra \$ 155

Naranja \$ 45

Botella Agua Natural \$ 15

Jarra de Naranja \$ 170

Cervezas \$ 35

Carta Blanca

XX laguer

Indio

Tecate Ligth

Tecate Roja

Bohemia

Corona

Negra Modelo

Modelo Especial

Ultra

Licores \$ 90

Amaretto

Licor 43

Bailey's

Rones \$ 90

Bacardi Añejo

Appleton Jamaica

Vodka \$ 90

Absolut

Oso Negro

Brandy \$ 70

Don Pedro

Presidente

Terry

Whisky

Chivas Regal \$ 90

Buchanan's \$ 90

Johnnie Walker red \$ 80

Cocteles \$ 70

Vampiro

Clamato

Beermato

Michelada

Margarita

Piña Colada

Tequilas "Solicite Precio a su Mesero"

Hornitos

José Cuervo

El Jimador

Don Julio

Herradura

Cazadores

- Precios ya incluyen IVA -

NO MANEJAMOS CUENTAS INDIVIDUALES