

## Antojitos de Banqueta

|                                                                                                                                             |        |       |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|-------|
| <b>EMPANADA DE PLÁTANO</b><br>Rellena de frijol                                                                                             | 1 pza  | 80 g  | \$45  |
| <b>GUACAMOLE</b>                                                                                                                            |        | 150 g | \$105 |
| <b>CHICHARRÓN</b>                                                                                                                           |        | 50 g  | \$50  |
| <b>PANUCHOS YUCATECOS</b>                                                                                                                   | 3 pzas | 270 g | \$109 |
| <b>TACO DE LENGUA</b>                                                                                                                       |        | 50 g  | \$104 |
| <b>GARNACHAS ORIZABEÑAS</b><br>Tortillas pasadas en aceite con salsa verde y roja, carne de res, ajo y cebolla.                             | 6 pzas | 300 g | \$134 |
| <b>GORDITA RELLENA DE CARNITAS</b>                                                                                                          | 1 pza  | 150g  | \$92  |
| <b>GORDITAS INFLADAS DE FRIJOL</b>                                                                                                          | 3 pzas | 120 g | \$75  |
| <b>GORDITAS RELLENAS DE REQUESÓN O FRIJOL</b><br>Con hoja de aguacate.                                                                      | 2 pzas | 140 g | \$87  |
| <b>SOPE DE POLLO, QUESO O CHICHARRÓN</b>                                                                                                    | 2 pzas | 150 g | \$89  |
| <b>MANITAS DE CERDO</b><br>A la vinagreta o en escabeche                                                                                    | 2 pzas | 580 g | \$180 |
| <b>TOSTADAS MICHOCANAS</b><br>Tostaditas con guacamole, morona de chicharrón y pico de gallo                                                | 6 pzas | 160 g | \$81  |
| <b>TOSTADA DE MANITA DE CERDO</b><br>Preparada con vinagre blanco y orégano.                                                                | 1 pza  | 210 g | \$123 |
| <b>TOSTADA DE POLLO</b>                                                                                                                     | 1 pza  | 190 g | \$118 |
| <b>TOSTADAS, TACOS O SOPE DE PULPO</b>                                                                                                      |        | 200 g | \$285 |
| <b>TACOS DE JAIBA ESTILO XICO</b><br>Pulpa de jaiba preparada con jitomate, cebolla, culantro, bañados en salsa de jitomate con salsa negra | 3 pzas | 450 g | \$216 |
| <b>PAN DE CAZÓN</b><br>Pescado cazón bañado con salsa de jitomate.                                                                          |        | 300 g | \$233 |
| <b>DORADAS DE JAIBA</b><br>Preparada con jitomate, cebolla, chile cuaresmeño y aceituna.                                                    | 3 pzas | 300 g | \$203 |
| <b>PESCADILLAS DE MINILLA</b><br>Pescado cazón preparado con jitomate, cebolla y toque de chile habanero.                                   | 3 pzas | 300 g | \$149 |
| <b>QUESADILLA DE FLOR DE CALABAZA</b><br>Con queso.                                                                                         | 1 pza  | 85 g  | \$57  |
|                                                                                                                                             |        | 35 g  | \$76  |
| <b>CARNITAS CON QUESO</b>                                                                                                                   | 1 pza  | 80 g  | \$80  |
| <b>QUESADILLA DE QUESO, FRIJOL, REQUESÓN O CHICHARRÓN</b>                                                                                   | 1 pza  | 75 g  | \$52  |
| <b>COCHINITA PIBIL</b>                                                                                                                      |        |       |       |
| CUARTO                                                                                                                                      |        | 250 g | \$212 |
| MEDIO                                                                                                                                       |        | 500 g | \$419 |
| KILO                                                                                                                                        |        | 1 kg  | \$816 |

## Ensaladas

|                                                                                     |       |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| AGREGA PECHUGA DE POLLO                                                             | 100 g | +\$76 |
| <b>ENSALADA EL BAJÍO:</b> LECHUGA, NOPALITOS, JITOMATE, CEBOLLA, CHAYOTE Y AGUACATE | 250 g | \$135 |
| <b>ENSALADA VERDE:</b> LECHUGA, JITOMATE Y CEBOLLA                                  | 160 g | \$119 |
| <b>ENSALADA DE NOPALITOS:</b> NOPALITOS, CEBOLLA, ORÉGANO, JITOMATE Y QUESO COTIJA  | 200 g | \$127 |
| <b>ENSALADA DE NOPALITOS CON QUESO PANELA ASADO</b>                                 | 290 g | \$172 |
| <b>QUESO PANELA ASADO</b><br>SOBRE NOPAL Y PICO DE GALLO                            | 340 g | \$184 |
| <b>VERDURAS AL VAPOR</b><br>CON QUESO PANELA ASADO                                  | 350 g | \$173 |

## Sopas, Caldos y Arroces

|                                                                            |        |       |       |
|----------------------------------------------------------------------------|--------|-------|-------|
| <b>MOLE DE OLLA DE RES<br/>CON VERDURAS</b>                                | 700 ml | \$366 |       |
| MEDIA ORDEN                                                                | 350 ml | \$224 |       |
| <b>MOLE DE OLLA DE CERDO<br/>CON VERDURAS</b>                              | 700 ml | \$306 |       |
| MEDIA ORDEN                                                                | 350 ml | \$184 |       |
| <b>CALDO DE MOLE DE OLLA<br/>CON VERDURAS</b>                              | 400 ml | \$132 |       |
| <b>CALDO DE POLLO</b><br>Con arroz, pollo deshebrado y verduras.           | 400 ml | \$129 |       |
| <b>CALDO XÓCHITL</b><br>Con pollo, aguacate, cilantro,<br>chile y cebolla. | 400 ml | \$137 |       |
| <b>SOPA DE FIDEO SECA</b><br>Con crema, cilantro y aguacate.               | 190 g  | \$117 |       |
| <b>SOPA DE FIDEO CALDOSA</b>                                               | 400 ml | \$115 |       |
| <b>CONSOMÉ DE BARBACOA</b><br>Con arroz blanco y garbanzo.                 | 400 ml | \$137 |       |
| <b>ARROZ ROJO A LA MEXICANA,</b><br>COMBINA TUS PREFERIDOS                 | 200 g  | \$103 |       |
| CON UN HUEVO                                                               | 1 pza  | 60 g  | +\$17 |
| CON PLÁTANO MACHO                                                          |        | 100 g | +\$19 |
| CON MOLE HECHO EN CASA                                                     |        | 150 g | +\$24 |

## Nostalgia de Provincia

|                                                                                                                |        |       |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|-------|
| <b>TORTITAS DE HUAUZONTLE</b><br>Con frijoles refritos en jitomate, pasilla o mole.                            | 2 pzas | 240 g | \$248 |
| <b>ENCHILADAS CON MOLE XICO</b><br>Con frijoles refritos.                                                      | 3 pzas | 450 g | \$242 |
| GRATINADAS                                                                                                     |        | 60 g  | +\$50 |
| <b>ENCHILADAS VERDES O ROJAS</b><br>Con frijoles refritos.                                                     | 3 pzas | 480 g | \$236 |
| GRATINADAS                                                                                                     |        | 60 g  | +\$50 |
| <b>PIERNA Y MUSLO DE POLLO CON MOLE</b> Con frijoles refritos.                                                 |        | 380 g | \$230 |
| <b>PIERNA Y MUSLO DE POLLO ASADA</b><br>con arroz, frijoles refritos, puré de papa y dobladita en salsa verde. |        | 380 g | \$205 |



|                                                                                                            |       |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| <b>PECHUGA DE POLLO CON MOLE XICO</b><br>Con frijoles refritos.                                            | 300 g | \$283 |
| <b>PECHUGA DE POLLO ASADA</b><br>con arroz, frijoles refritos, puré de papa<br>y dobladita en salsa verde. | 200 g | \$257 |
| <b>LENGUA DE RES A LA VERACRUZANA<br/>O EN ESCABECHE</b><br>con arroz y plátano macho.                     | 150 g | \$415 |
| <b>PULPO A LA VERACRUZANA, EN<br/>ESCABECHE O AL MOJO DE AJO</b><br>con arroz.                             | 400 g | \$485 |
| <b>HUARACHE CON GUACAMOLE</b>                                                                              |       |       |
| CON CARNITAS                                                                                               | 200 g | \$262 |
| CON COSTILLA DE RES                                                                                        | 240 g | \$317 |
| CON BARBACOA                                                                                               | 200 g | \$389 |

## El Bajío de Siempre

|                                                                                                        |       |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------|
| <b>CARNITAS, ORGULLO DE EL BAJÍO</b>                                                                   |       |         |
| UN TACO                                                                                                | 50 g  | \$52    |
| CUARTO                                                                                                 | 250 g | \$212   |
| MEDIO                                                                                                  | 500 g | \$419   |
| KILO                                                                                                   | 1 kg  | \$816   |
| <b>BARBACOA, PURA MACIZA</b>                                                                           |       |         |
| UN TACO                                                                                                | 50 g  | \$80    |
| CUARTO                                                                                                 | 250 g | \$367   |
| MEDIO                                                                                                  | 500 g | \$711   |
| KILO                                                                                                   | 1 kg  | \$1,367 |
| <b>BARBACOA SOBRE NOPAL ASADO</b><br>con pico de gallo                                                 | 200 g | \$349   |
| <b>ARRACHERA MARINADA</b><br>con arroz, frijoles refritos, puré de papa<br>y dobladita en salsa verde. | 230 g | \$425   |
| <b>TAMPIQUEÑA ESTILO EL BAJÍO</b><br>con arroz, frijoles refritos, rajas<br>y dobladita de mole.       | 200 g | \$402   |
| <b>MILANESA DE RES</b><br>con arroz, frijoles refritos, puré de papa<br>y dobladita en salsa verde.    | 200 g | \$402   |
| <b>MILANESA DE POLLO</b><br>con arroz, frijoles refritos, puré de papa<br>y dobladita en salsa verde.  | 200 g | \$257   |
| <b>CECINA NATURAL</b><br>con frijoles refritos y guacamole                                             | 200 g | \$330   |
| <b>CECINA ENCHILADA</b><br>con frijoles refritos y guacamole                                           | 200 g | \$291   |

### PRECIOS EN M.N. INCLUYEN IVA

SERVICIO PARA LLEVAR TAMBIÉN DISPONIBLE EN:

[WWW.RESTAURANTEELBAJIO.COM.MX](http://WWW.RESTAURANTEELBAJIO.COM.MX)

## Acompañamientos

|                                        |        |        |       |
|----------------------------------------|--------|--------|-------|
| <b>AGUACATE EN REBANADAS</b>           | 1 pza  | 180 g  | \$122 |
| <b>CAZUELA DE MOLE</b>                 |        | 150 g  | \$75  |
| <b>QUESO FUNDIDO<br/>CON LONGANIZA</b> |        | 330 g  | \$250 |
| <b>QUESO PANELA FRESCO<br/>O ASADO</b> |        | 190 g  | \$132 |
| <b>CHILES TOREADOS<br/>CON CEBOLLA</b> |        | 150 g  | \$56  |
| <b>FRIJOLÉS BIEN REFritos</b>          |        | 140 g  | \$51  |
| <b>FRIJOLÉS CALDOSOS</b>               |        | 250 ml | \$51  |
| <b>VERDURAS AL VAPOR</b>               |        | 250 g  | \$51  |
| <b>NOPALES ASADOS</b>                  | 2 pzas | 120 g  | \$41  |

## Menú Infantil

|                                                                           |          |       |
|---------------------------------------------------------------------------|----------|-------|
| INCLUYE <b>AGUA DE SABOR</b>                                              | 300 ml   |       |
| MÁS <b>SOPA DE FIDEO,</b>                                                 |          |       |
| <b>CALDO DE POLLO</b>                                                     | 200 ml   |       |
| <b>O ARROZ CON PLÁTANO</b>                                                | 100 g    |       |
| A ELEGIR                                                                  |          |       |
| <b>PECHUGA A LA PLANCHA<br/>O EMPANIZADA</b> Con frijoles refritos.       | 100 g    | \$176 |
| <b>ARRACHERA MARINADA</b><br>Con frijoles refritos.                       | 120 g    | \$252 |
| <b>FILETE DE RES A LA PLANCHA<br/>O EMPANIZADO</b> Con frijoles refritos. | 100 g    | \$245 |
| <b>DOS TACOS DE BARBACOA</b>                                              | 50 g c/u | \$187 |
| <b>DOS TACOS DE CARNITAS</b>                                              | 50 g c/u | \$154 |
| POSTRE: <b>NIEVE<br/>O POSTRE DE LA CASA</b>                              | 60 g     |       |

## Bebidas

|                                                      |        |       |
|------------------------------------------------------|--------|-------|
| <b>AGUA FRESCA</b>                                   |        |       |
| VASO                                                 | 350 ml | \$43  |
| JARRA CHICA                                          | 770 ml | \$98  |
| JARRA MEDIANA                                        | 1.8 L  | \$163 |
| JARRA GRANDE                                         | 2.5 L  | \$196 |
| <b>LIMONADA Y NARANJADA</b>                          |        |       |
| VASO                                                 | 350 ml | \$61  |
| JARRA CHICA                                          | 770 ml | \$132 |
| JARRA MEDIANA                                        | 1.8 L  | \$261 |
| JARRA GRANDE                                         | 2.5 L  | \$392 |
| <b>AGUA NATURAL CIEL</b>                             | 600 ml | \$59  |
| <b>AGUA MINERAL CIEL</b>                             | 355 ml | \$67  |
| <b>TOPO CHICO</b>                                    | 355 ml | \$75  |
| <b>PERRIER</b>                                       | 330 ml | \$91  |
| <b>COCA COLA, FRESCA, SIDRAL,<br/>SPRITE O FANTA</b> | 355 ml | \$67  |
| <b>CAFÉ DE OLLA</b>                                  | 300 ml | \$54  |
| <b>AMRICANO (DE MÁQUINA)</b>                         | 170 ml | \$57  |
| <b>CAPUCHINO</b>                                     | 300 ml | \$90  |
| <b>EXPRESS</b>                                       | 60 ml  | \$53  |
| <b>EXPRESS DOBLE</b>                                 | 120 ml | \$81  |
| <b>EXPRESS CORTADO</b>                               | 60 ml  | \$54  |
| <b>EXPRESS DOBLE CORTADO</b>                         | 120 ml | \$84  |
| <b>TÉ</b>                                            | 300 ml | \$44  |