Desayunos

Los Jugos y Frutas

JUGO NATURAL:
Naranja, toronja,
zanahoria ó verde

VASO	360 ml	$64
JARRA	770 ml	$118

PLATO DE FRUTA:
Sandia, piña,
papaya y melón

MEDIANO	300 g	$90
GRANDE	500 g	$126

ACOMPÁÑALO CON:

YOGURT	80 g	+$35
QUESO COTTAGE	80 g	+$46

Para Endulzar la Mañana

*Por **$77** adicionales pide jugo natural (300 ml) o fruta (150 g) y café (refill) o té (300 ml)

PAN DULCE	1 pza	35 g	$40
RECIÉN HORNEADO	5 pzas	175 g	$167
CANASTA DE PAN DULCE			
***HOT CAKES**	2 pzas	240 g	$117
CON MERMELADA, CAJETA O MIEL			
CON TOCINO		100 g	+$22
CON JAMÓN		100 g	+$31
CON JAMÓN DE PAVO		100 g	+$42
CON HUEVO	1 pza	60 g	+$17

Los Clásicos del Desayuno

***MOLLETES**	4 pzas	120 g	$131
CON TOCINO		100 g	+$22
CON JAMÓN		100 g	+$31
CON JAMÓN DE PAVO		100 g	+$42
CON LONGANIZA		100 g	+$31
CON POLLO		100 g	+$21

Acompañamientos

AGUACATE EN REBANADAS	1 pza	180 g	$122
HUEVO	1 pza	60 g	$30
QUESO PANELA		190 g	$132
FRIJOLES BIEN REFRITOS		140 g	$51
FRIJOLES CALDOSOS		250 ml	$51
VERDURAS AL VAPOR		250 g	$51

Los Huevos De Nuestra Cocina

***ESTILO BAJÍO**	2 pzas	120 g	$189

Con frijoles refritos bañados en salsa de acuyo y chile poblano con flor de calabaza, montado sobre 2 picadas de frijol con longaniza.

***EN CALDILLO DE JITOMATE ESTILO XALAPA**	2 pzas	120 g	$154

Con frijoles refritos, revueltos bañados en salsa de jitomate, cebolla y chile cuaresmeño.

***TIRADOS**	2 pzas	120 g	$129

Revueltos con frijoles refritos o caldosos y epazote.

***A LA MEXICANA**	2 pzas	120 g	$129

Con frijoles refritos, revueltos con cebolla, chile y jitomate.

***RANCHEROS**	2 pzas	120 g	$146

Con frijoles refritos, estrellados sobre tortilla, bañados con salsa martajada de jitomate, cebolla y chile cuaresmeño.

***ESTRELLADOS**	2 pzas	120 g	$151

Con frijoles refritos, sobre picadas, longaniza, cebolla y queso.

***REVUELTOS CON MACHACA A LA MEXICANA**	2 pzas	120 g	$227

Con frijoles refritos, cebolla, chile y jitomate.

***REVUELTOS, ESTRELLADOS O ENVUELTOS (OMELETTE), CREA TUS FAVORITOS**	2 pzas	120 g	$131
CON NOPALES		120 g	+$17
CON TOCINO		100 g	+$22
CON JAMÓN		100 g	+$31
CON JAMÓN DE PAVO		100 g	+$42
CON LONGANIZA		100 g	+$31
CON FLOR DE CALABAZA		100 g	+$31
CON HONGOS		100 g	+$20
CON CARNITAS		50 g	+$33
CON QUESO OAXACA		60 g	+$18
CON QUESO PANELA		50 g	+$18
CON REQUESÓN Y EPAZOTE		100 g	+$18
SOLO CLARAS	3 pzas	180 g	+$17

***CHILAQUILES VERDES, ROJOS, NEGROS, PASILLA O MOLE**		540 g	$147

Con frijoles refritos.

CON POLLO		60 g	+$19
CON UN HUEVO	1 pza	60 g	+$17
CON CHICHARRÓN		50 g	+$21
CON CARNITAS		80 g	+$53
CON BARBACOA		80 g	+$94
CON ARRACHERA		125 g	+$146
***ENFRIJOLADAS**	3 pzas	380 g	$138
CON POLLO		90 g	+$42
CON HUEVO A LA MEXICANA	2 pzas	120 g	+$34
CON HUEVO REVUELTO Y LONGANIZA	2 pzas	120 g	+$54
CON QUESO PANELA		200 g	+$54
***NOPAL ASADO CON QUESO PANELA Y EPAZOTE**		250 g	$150

Con frijoles refritos.

***ENCHILADAS CON MOLE XICO** Con frijoles refritos.	3 pzas	450 g	$242
GRATINADAS		60 g	+$50
* **ENCHILADAS VERDES O ROJAS** Con frijoles refritos.	3 pzas	480 g	$236
GRATINADAS		60 g	+$50
***CHICHARRÓN EN SALSA VERDE O ROJA** Con frijoles refritos.		300 g	$149
***QUESILLO CON CALDILLO DE JITOMATE** Con frijoles refritos, queso panela bañado en salsa de jitomate.		200 g	$229
***COSTILLITAS DE CERDO EN SALSA PICOSITA** Con frijoles refritos, preparadas con salsa de jitomate, cebolla y chile cuaresmeño.		180 g	$231
***COSTILLA DE RES A LA PLANCHA** Con frijoles refritos.		240 g	$317
***PUNTAS DE FILETE DE RES A LA MEXICANA** Con frijoles refritos, preparadas en caldillo de jitomate, cebolla y chile.		200 g	$402
***CECINA NATURAL** Con frijoles refritos.		200 g	$330
***CECINA ENCHILADA** Con frijoles refritos.		200 g	$291
***HUARACHE** Con guacamole			
CON CARNITAS		200 g	$262
CON COSTILLA DE RES		240 g	$317
CON BARBACOA		200 g	$389

Tamales y Antojitos Veracruzanos

EMPANADA DE PLÁTANO Rellena de frijol	1 pza	80 g	$45
GORDITAS INFLADAS DE PILONCILLO Y ANÍS	3 pzas	120 g	$80
PICADAS CON SALSA ROJA, VERDE O FRIJOL	3 pzas	260 g	$80
MOLOTES DE QUESO / PAPA	2 pzas	110 g	$80
TAMAL RANCHERO	1 pza	170 g	$77
TAMAL DE MOLE	1 pza	200 g	$77
TAMAL VERDE	1 pza	170 g	$67

El Bajío de Siempre

CARNITAS, ORGULLO DE EL BAJÍO		
UN TACO	50 g	$52
CUARTO	250 g	$212
MEDIO	500 g	$419
KILO	1 kg	$816
BARBACOA, PURA MACIZA		
UN TACO	50 g	$80
CUARTO	250 g	$367
MEDIO	500 g	$711
KILO	1 kg	$1,367
CONSOMÉ DE BARBACOA	400 ml	$137

Menú Infaantil

*Por **$25** adicionales puedes pedir jugo, leche o leche con chocolate (300 ml)

***HOT CAKE** Con mermelada, cajeta o miel.	1 pza	120 g	$89
***HUEVO AL GUSTO** Con frijoles refritos.	1 pza	60 g	
CON TOCINO, JAMÓN, LONGANIZA O POLLO		50 g	$83
CON JAMÓN DE PAVO		50 g	$103
***MOLLETES**	2 pzas	60 g	
CON TOCINO, JAMÓN, LONGANIZA O POLLO		50 g	$75
CON JAMÓN DE PAVO		50 g	$95
***DOS TACOS DE CARNITAS**		50 g c/u	$112
***DOS TACOS DE BARBACOA**		50 g c/u	$156
***PECHUGA A LA PLANCHA O EMPANIZADA** Con frijoles refritos.		100 g	$110

Bebidas

ATOLE DEL DÍA	300 ml	$53
CHAMPURRADO	300 ml	$50
CHOCOLATE LIGERO	300 ml	$82
CAFÉ DE OLLA	300 ml	$54
AMERICANO DE FILTRO (REFILL)	170 ml	$53
AMERICANO DE MÁQUINA	170 ml	$57
CAPUCHINO	300 ml	$90
EXPRESS	60 ml	$53
EXPRESS DOBLE	120 ml	$81
EXPRESS CORTADO	60 ml	$54
EXPRESS DOBLE CORTADO	120 ml	$84
TÉ	300 ml	$44
VASO CON LECHE	300 ml	$52
VASO CON LECHE Y CHOCOLATE	300 ml	$56
AGUA NATURAL CIEL	600 ml	$59
AGUA MINERAL CIEL	355 ml	$67
TOPO CHICO	355 ml	$75
PERRIER	330 ml	$91
COCA COLA, FRESCA, SIDRAL, SPRITE O FANTA	355 ml	$67

PRECIOS EN M.N. INCLUYEN IVA

SERVICIO PARA LLEVAR TAMBIÉN DISPONIBLE EN:

WWW.RESTAURANTEELBAJIO.COM.MX