

MENÚ

Restaurante Del Río

DULCES DESPERTARES

Panecito del Pueblo \$25

Pieza de pan dulce artesanal, ideal para acompañar con café de olla.

Fruta Natural \$40

Porción ligera de fruta fresca al gusto.

Bowl Tropical \$65

Fruta fresca de temporada con yogurt, granola y amaranto.

DE LA GRANJA

Clásicos del campo ☀️ \$110

Huevos al gusto con opción a elegir con tocino, jamón, salchicha o mexicana. Con frijoles refritos.

Rancheros del ayer \$125

Huevos estrellados sobre tortilla frita, bañados en salsa roja ranchera. Con frijoles refritos y tocino.

Divorcio Anunciado \$125

Huevos estrellados sobre tortilla frita, bañados en salsa verde y roja. Con frijoles refritos y tocino.

Omelette del corral ☀️ \$115

Espanjoso Omelette con un ingrediente a elegir entre jamón, espinacas o queso.

Acompañados de chilaquiles o frijoles refritos.

Ingrediente extra +\$25

Omelette ligero \$135

Preparado con claras de huevo, relleno de espinacas salteadas o champiñones y queso.

Con chilaquiles y frijoles refritos.

Ingrediente extra +\$25

Menudo Del Fogón \$155

Tradicional menudo de res con chile guajillo y garbanzo. Servido con cebolla, orégano, limón y tortillas azules.



CRUJIENTE TRADICIÓN

Chilaquiles Verde Bravío ☀️ \$98

Totopos crujientes bañados en salsa verde con crema, queso, cebolla morada, cilantro y frijoles refritos.

Chilaquiles Rojo Pasión ☀️ \$98

Totopos crujientes bañados en salsa roja casera con crema, queso, cebolla morada, cilantro y frijoles refritos.

Extras:

Huevo +\$15

Pollo deshebrado +\$35

Carne asada +\$45

Molletes Tradicionales ☀️ \$100

Pan crujiente con frijoles refritos y queso gouda gratinado. Acompañados de pico de gallo.

Molletes Norteños \$115

Pan crujiente con frijoles refritos, queso gouda gratinado y chorizo. Acompañados de pico de gallo.

Desayuno del Patrón \$185

Disfruta de un desayuno completo para empezar un gran día. Incluye café de olla, jugo (no natural), fruta y plato fuerte a elegir entre los marcados.





SOPAS & ENSALADAS

Arroz tradicional \$55

Sabor casero y estilo tradicional que acompaña perfecto a cualquier platillo.

Extras:

Huevo +\$15

Consomé de la granja \$70

Delicioso sabor casero reconfortante, acompañado de verduras, arroz y pollo deshebrado.

Sopa de tortilla \$78

Clásica sopa azteca con tiras de maíz doradas, con un toque picosito, cubos de queso, aguacate y crema.

Ensalada de la casa \$155

Frescura y textura en cada bocado. Mezcla de lechugas, espinacas, manzana verde, queso de cabra, frutos secos y aderezo de miel y mostaza.

Extras:

Pechuga a la plancha +\$45

Pechuga empanizada +\$75



SABOR & TRADICIÓN

Verdes de la Casa \$155

Enchiladas rellenas de pollo, bañadas en salsa verde picosita. Gratinadas con queso, crema y cebolla. Acompañadas de arroz.

Enmoladas de la Casa \$175

Tortillas de maíz rellenas de pollo, bañadas en nuestro mole artesanal preparado en casa con más de 20 ingredientes. Acompañadas de arroz y ajonjolí tostado.

Mixiotes

Pollo de Rancho \$160

Pollo marinado en adobo de la casa, cocido lentamente al vapor para conservar su jugosidad. Acompañado de arroz y frijoles.

Tierra Brava \$185

Delicioso corte de cerdo en adobo de la casa, una receta con alma mexicana, lleno de sabor con una mezcla especial de chiles y hierbas. Acompañado de arroz y frijoles.

Pozole

De Fabela \$145

Pozole rojo con maíz de cacahuazintle y pollo deshebrado. Servido con lechuga, cebolla, rábanos, 4 tostadas y crema.

Del Mayoral \$160

Pozole rojo con maíz de cacahuazintle y suave carne de cerdo. Servido con lechuga, cebolla, rábanos, 4 tostadas y crema.

Extras:

Crema +\$15

Tostadas (3 piezas) +\$18

Corte Sonora \$320

250 gr de filete de arrachera suave y jugoso. Cocinado a la parrilla al punto perfecto. Acompañado de enmoladas, frijoles y guacamole.

Molcajete Supremo \$545

Exquisita combinación de carnes selectas, verduras frescas y auténticos sabores mexicanos, servido en molcajete caliente con salsa especial, 5 tortillas de maíz y 3 de harina.

Tortillas de maíz (5 piezas) +\$15

Tortillas de harina (5 piezas) +\$25

Bebidas



FRÍAS

Agua Embotellada 400 ml		\$25
Vaso con leche		\$30
Leche con chocolate		\$40
Malteada		\$70
Refresco lata		\$35
Sangría Preparada		\$65
Agua mineral preparada		\$65
Limonada		\$65
Jarra de agua 1L		\$70
Jarra de agua 1 1/2		\$90
Cerveza latón		\$40
Michelada Tradicional	\$65	\$110
Michelada Cubana	\$85	\$130
Paloma		\$95
Charro negro		\$95
Cuba libre		\$95
Conga		\$95
Carajillo		\$125
Alfonso XIII		\$125



CALIENTES

Té		\$25
Café de olla		\$35
Refill de café de olla		\$50
Café americano		\$40
Café Espresso		\$45
Café con leche		\$45
Capuchino Clásico		\$48
Capuchino Rompoppe		\$60
Capuchino Amaretto		\$70



DESTILADOS & LICORES 2 oz

Bacardí blanco	\$75
Torres 5	\$85
Torres 10	\$85
Passport	\$85
Black and White	\$95
Viuda de Romero	\$65
Jose Cuervo Tradicional	\$80
Anís	\$75
Baileys	\$75
Kahlua	\$75
Licor 43	\$95
Amaretto Disaronno	\$95

Postres

Bola de helado

Suave y cremoso. Pregunta por sabores disponibles.

\$45

Panacota

Delicada gelatina cremosa a base de crema batida, aromatizada con vainilla y decorada con frutos rojos.

\$55

Arroz con leche

Suave y cremoso arroz con leche, sutilmente endulzado y aromatizado con canela.

\$60

Carlota de Maracuya

Clásica y refrescante. Con capas cremosas de maracuyá y galleta, que logran el equilibrio perfecto entre lo dulce y lo ácido.

\$60

Brownie con helado

Brownie de chocolate recién horneado, con interior suave. Acompañado de una cremosa bola de helado de vainilla.

\$98

