

ENTRADAS	BOTANAS
<p>☞ QUESO GUADIANA (80gr)..... sobre salsa verde y morita, cubierto con cáscaras de papa</p> <p>ENMOLADAS (3 pzas)..... de plátano macho rellenas de frijol y queso de cabra</p> <p>TORTAS DE HUAZONTLE (3 pzas)..... rellenas de queso de cabra en salsa de tomate negro</p> <p>☞ CEVICHE PERUANO (200gr)..... con callo de almeja</p> <p>ABULÓN GUADIANA (70gr)..... rasurado o con aderezo de chipotle</p> <p>COCTÉL DE CAMARÓN (160gr).....</p>	<p>PANUCHOS (3pzas).....</p> <p>CHALUPAS (3 pzas)..... de plátano macho con tinga de res</p> <p>CHICHARRÓN FRESCO (50gr)..... con guacamole</p> <p>CASCARITAS DE PAPA (80gr).....</p> <p>☞ ENTREMÉS GUADIANA* (200gr)..... tiras de milanesa acompañadas de queso fundido y guacamole (para compartir)</p> <p>☞ TOSTADITAS DE ATÚN FRESCO (6 pzas)..... con soya y limón</p> <p>TOSTADITAS DE POLLO (6 pzas).....</p> <p>CAZUELA MARCO (150gr)..... de pollo con pipián verde</p> <p>PEPITO GUADIANA* (180gr).....</p>

<p><b>TACOS</b></p> <p>ROSARITO DE CAMARÓN (3 pzas).... crujiente</p> <p>COCHINITA PIBIL (5 pzas).....</p> <p>FILETE* (5 pzas)..... con guacamole</p> <p>PESCADO AL PASTOR (5 pzas).....</p>	<p>CAMARÓN (5 pzas)..... a la parrilla con aderezo de chipotle</p> <p>☞ CHICHARRÓN PENSADO (5 pzas).....</p> <p>☞ LENGUA (5 pzas).....</p> <p>☞ RIB EYE (5 pzas).....</p> <p>LECHÓN (120gr).....</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

SOPAS	ENSALADAS	CARPACCIO
<p>☞ CALDO LOCO..... consomé con pollo y arroz</p> <p>☞ CALDO DE FRIJOL GUADIANA...</p> <p>3 HONGOS..... con queso brie</p> <p>LENTEJAS.....</p> <p>DE FIDEO.....</p> <p>DE PORO Y PAPA.....</p> <p>☞ SOPA CAMPESINA..... de verdura</p> <p>SOPA DE OSTIONES..... al Pernod</p>	<p>☞ ALCACHOFA A LAS BRASAS..... con aderezo de mostaza</p> <p>MÓNICA..... espinacas con trufas de queso de cabra, pera y nuez garapiñada</p> <p>CÉSAR..... para dos personas</p> <p>☞ ESPÁRRAGOS FRESCOS..... al balsámico con láminas de parmesano</p> <p>☞ MARCO..... jitomate, queso Oaxaca deshebrado y albahaca</p> <p>☞ NOPALITOS..... con queso fresco</p> <p>HORTALIZA DE LA HUERTA..... nuez, uvas, queso parmesano, de cabra y aderezo de limón</p>	<p>☞ SALMÓN (120gr)..... en jugo de cítricos</p> <p>PULPO (120gr)..... en jugo de cítricos</p> <p>☞ RES* (120gr)..... con soya y limón</p> <p>☞ ALCACHOFA (195gr)..... con manzana, champiñón y parmesano</p> <p>DE MANITAS DE CERDO (120gr)..... con escabeche de chiles jalapeños</p>

<p><b>PASTAS</b></p> <p>☞ FIDEO SECO a los tres chiles.....</p> <p>FIDEO SECO AL FRIJOL con chicharrón fresco y aguacate .....</p> <p>RAVIOLES DE HUITLACOCHÉ en salsa poblana.....</p> <p>FETTUCCHINI en salsa de flor de calabaza.....</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## PESCADOS Y MARISCOS

- G PULPO A LA PARRILLA (250gr).....  
con papas y pimentón
- ALBÓNDIGAS DE PESCADO (210gr).....  
rellenas de huauzontle en salsa de tomate negro
- ☛ ATÚN FRESCO (200gr).....  
a la parrilla o al grano de pimienta
- ROBALO A LA MANTEQUILLA (200gr).....  
de habanero
- ROBALO CON VERDOLAGAS (200gr).....  
y habas en salsa verde
- FAJITAS DE ATÚN (200gr).....  
con papa francesa
- ☛ SALMÓN A LA PARRILLA (200gr).....  
con puré de papa y ensalada mixta
- ☛ SALMÓN CON SALSA DE SOYA (200gr) .....
- ☛ ROBALO A LA SAL (240gr).....
- G FILETE DE PESCADO ROQUEFORT (200gr).....  
al chipotle
- FILETE DE PESCADO ENVUELTO (200gr).....  
en hoja santa con salsa verde
- ☛ ATÚN EN COSTRA DE PISTACHE (200gr).....  
y chiles secos
- ☛ PESCADO MÓNICA (200gr).....  
salsa de soya, aceite de olivo, cilantro  
y cebolla picada
- FILETE DE ROBALO AL PIBIL (200gr).....  
con plátano macho
- PESCADO AL CILANTRO (200gr).....  
en hoja de plátano
- G PESCADO A LA VERACRUZANA (200gr) .....
- HUACHINANGO ABIERTO  
A LA TALLA (800gr) .....
- con arroz a la mexicana y frijoles
- CAMARONES MARCO (200gr).....  
con salsa de chipotle al gratín
- CAMARONES PARRILLA (200gr).....  
al carbón de mezquite
- CAMARONES CON COCO (200gr).....  
en salsa de mango

## CARNES

- ☛ STEAK TÁRTARA\* (170gr) .....
- G MIGNON DON PEPE\* (200gr).....  
suave corazón de filete en jugo de carne
- MILANESA GUADIANA\* (200gr).....  
gratinada con un toque de chipotle
- G ALBÓNDIGAS DE RES (210gr).....  
al chipotle
- CECINA DE RES (200gr).....  
con chilaquiles
- SÁBANA AZTECA\* (200gr).....  
gratinada, con rajas sobre espejo de salsa  
de frijol y tortilla frita
- ARRACHERA GUADIANA (200gr).....  
con quesadillas, nopal, cebollitas y guacamole
- PAILLARD\* (200gr).....  
con chilaquiles verdes
- TAMPIQUEÑA (200gr).....  
Acompañada de arroz a la mexicana, guacamole, frijoles  
refritos y una enmolada
- FRENCH DIP DE RIB EYE (160gr).....  
con jugo de carne
- FILETE DE RES A LA SAL\* (200gr).....  
con láminas de papa
- FILETE AL ROQUEFORT\* (200gr).....  
acompañado de papa paja
- G CHILE RELLENO DE CHICHARRÓN (200gr).....  
prensado en salsa de frijol
- PICADILLO CUBANO\* (170gr) .....
- CERDO CON VERDOLAGAS (300gr).....  
en salsa verde
- CHILE RELLENO DE PICADILLO (250gr).....  
en salsa guajillo

# COSTA GUADIANA

## AVES

- ☛ PECHUGA AL CARBÓN DE MEZQUITE salsa de soya, puré papa y espinacas a la crema (200gr) .....
- G PECHUGA RELLENA de queso de cabra en salsa morita (200gr) .....
- PECHUGA CON MOLE VERDE O POBLANO (200gr) .....
- ALBÓNDIGAS DE POLLO en salsa guajillo con nopalitas (200gr) .....
- PECHUGA RELLENA de chicharrón prensado (200gr) .....

Nuestras tortillas de maíz blanco, azul y con nopal están hechas a mano diariamente  
y la masa proviene de Santa Ana Xilotzingo, Estado de México.

G Platos estrella  
☛ Opción ligera

Todos nuestros platillos son preparados  
con el mínimo de grasa. El gramaje de  
nuestros platillos es previo a la cocción.

El consumo de pescados y mariscos  
es responsabilidad del cliente.

\* Calidad Choice

