

DESAYUNOS

MARTES A DOMINGO / 9 a.m. a 12 p.m.

INCLUYE JUGO, FRUTA, CAFÉ ARRIERO



Avocado toast

Avocado toast \$159

Guacamole, ensalada de arúgula baby, queso de cabra y queso parmesano.

Huevo +\$19 (1pza) / Salmón +\$59 (80 gr)

Flat bread \$169

Ensalada de espinaca, huevo frito, queso de cabra y queso parmesano.

Salmón curado +\$59 (80 gr)

Molletes naturales \$169

Queso gouda y pico de gallo.

Complementos +\$30 (120 gr)

Arrachera / Tocino / Jamón de pavo / Longaniza

Hot cakes clásicos (3) \$139

Acompañados con mantequilla y miel.

Claritas revueltas al gusto \$159

Nopal asado, aguacate y frijoles fritos.

Enmoladas verdes o rojas \$199

Enchiladas verdes o rojas \$169

Chilaquiles con pollo \$139

Salsa roja o verde, queso fresco.

Con huevo +\$19

Huevos Veracruz \$149

3 tortillas rellenas de huevo revuelto a la mexicana, salsa de frijol, aguacate, chorizo y queso.

Huevos divorciados \$149

Tortilla pochada, huevos fritos, salsa roja, salsa verde, aguacate y queso fresco.



Huevos divorciados

Huevos motuleños \$139

Huevos fritos, tortilla pochada, asiento de chicharrón, plátano frito, jamón y chícharo.

Huevos rancheros \$139

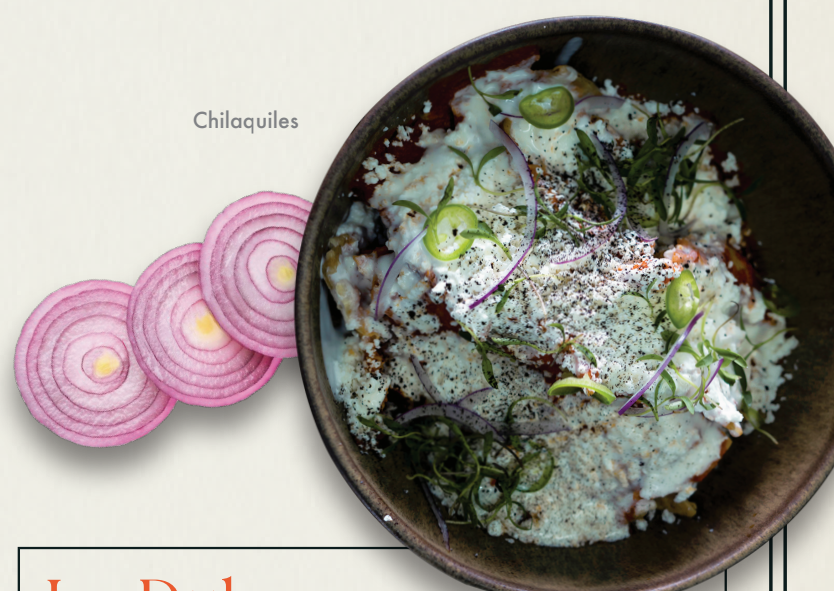
Huevos fritos, tortilla pochada, salsa roja, queso fresco y aguacate.

Huevos revueltos \$139

3 piezas revueltas al gusto y frijoles refritos

A elegir:

Jamón de pavo / Longaniza / Mexicana / Tocino / Verduras.



Chilaquiles

Lo Dulce

Fruta de temporada \$99

Granola casera, miel mantequilla y yogurt.

Avena \$119

Leche de vainilla, miel mantequilla, granola casera y frutos rojos

Conchas \$29

Vainilla / Chocolate / Pinole

Conchas rellenas \$49

Nutella / Chantilly / Lechera / Compota casera



Enchiladas verdes

JUGOS

300 ml

Naranja	\$49	Antigripal	\$49
Verde	\$39	Zanahoria	\$39



CAFETERÍA

MARTES A DOMINGO / 9 a.m. a 7 p.m.

POSTRES



Hot Cakes

Pan francés \$159

Crema de vainilla, compota casera y mix de moras.

Lechera hot cakes (3) \$119

Relleno de Lechera, plátanos fritos y chocolate.

Nutella hot cakes (3) \$129

Rellenos de Nutella, plátanos fritos y fresa.

Brownie \$119

Helado de vainilla casero y crumble de mantequilla.

Cheesecake \$119

Lemon curd y merengue italiano flameado.

Crepas \$99

3 piezas rellenas, frutos rojos y chispas de chocolate
A elegir Nutella o Lechera

Pan de elote \$99

Helado de pinole casero, fresa y crumble de mantequilla

Café Caliente

Café arriero \$49

Anís estrella, canela y naranja.

Americano \$40

Expreso \$39

Expreso doble \$49

Capuchino \$59

Capuchino de sabor* \$79

Capuchino moka \$59

Clásico o blanco

Latte clásico \$59

Latte de sabor* \$79

*Sabores | Vainilla / Chocolate / Crema irlandesa

Café Frío

Frapuchino \$79

Frapuchino de sabor* \$89

Pozol \$45

Semilla de cacao y hielo.

Frappé de sabores* \$79

Carajillo \$149

Expreso doble y Licor del 43.

*Sabores

Chocolate blanco / Blueberry /
Mazapán / Horchata / Chicle

Tés \$49

Matcha

Chai

Negro

Limón

Jazmín



Chocolates

Blanco \$79

Frío o caliente

Oaxaca \$89

Frío o caliente

COMIDAS

MARTES A DOMINGO / 1 p.m. a 7 p.m.

Entradas

Aguachile de camarón \$169
Aguachile de la casa, pepino y cebolla morada.

Timbal de atún \$119
Aguacate, pimiento rojo y verde, pepino y mayonesa.

Ceviche Hidalgo \$159
Róbalo, agua de coco, mango petacón y pulpa de coco.

Guacamole \$99
Chapulines, cebolla morada, chile habanero.

Ensalada César \$129
Aderezo casero, crutones de ajo, pechuga de pollo asada y queso parmesano.

Esalada de betabel \$119
Aderezo de mostaza, mezcla de lechugas, queso de cabra y queso parmesano.

Tacos Ensenada (2 pzas) \$129
Camarón o pescado crujientes, xnipec y aderezo César.

Tacos de cochinita (4 pzas) \$189
Acompañados de xnipec.

Tiradito de salmón o atún \$259
Salsa ponzu de habanero, cilantro y cremoso de aguacate.



Sopas y Pastas

De tortilla \$99
Aguacate, asiento de chicharrón y queso panela.

Tlalpeño \$129
Pechuga de pollo, mix de verduras y aguacate.

Boloñesa \$139
Ragú de res, queso parmesano, albahaca y espagueti.

Clásicos Mexicanos

Coctel de camarón \$149
Salsa bruja, salsa macha, jugo de limón, y aguacate.

Camarones al ajillo \$159
Mantequilla, papa cambray y mayonesa de chipotle.

Pescado a la Veracruz \$119
Aceituna verde, alcaparra y arroz rojo.

Pescado empanizado \$119
Arroz rojo, ensalada mixta y aguacate.

Mojarra \$199
Frita, ensalada mixta, salsa ajillo y papa cascada.

Mixote de carnero \$149
Adobo de 3 chiles, xnipec y puré de aguacate.

Suprema de pollo \$189
Rellena de queso de cabra, salsa de huitlacoche y verduras asadas.

Complementos

Frijoles 100 gr / Arroz 100 gr **\$19**

Guacamole 100 gr / Nopales en salsa negra 180 gr /
Tocino 80 gr / Cebollas cambray en salsa negra 180 gr /
Aros de cebolla 100 gr **\$39**

Piña 40 gr **\$10**

Aguacate abanico 80 gr **\$29**

Papas fritas 200 gr **\$69**



COMIDAS

MARTES A DOMINGO / 1 p.m. a 7 p.m.

Carnes

Filete mignon \$229

Tocino, salsa de cremosa de champiñón, chochoyotes y mil hojas de papa.

Filete encostrado \$199

Hoja santa, perejil, col de Bruselas, zanahoria de invierno glaseadas y salsa macha.

Tampiqueña de res 180 gr \$179

Enmolada, guacamole, cebolla cambray y frijoles fritos.

Rib eye al grill 300 gr \$399

Salsa de mezcal, papa francesa, guacamole y parmesano.

Costilla de res 200 gr \$189

Nopal asado, guacamole, chiles toreados y cebolla cambray.

Arrachera 200 gr \$199

Cebolla cambray, guacamole, chorizo argentino y nopal asado.



Pizzas

La Ruta \$149

Salsa verde, queso Oaxaca y bistec asado

De Hidalgo \$119

Queso Oaxaca, champiñones salteados, chile serrano y salsa roja.

Pepperoni \$149

Queso gouda, salsa pomodoro casera.

Margarita \$119

Queso gouda, cherry rojo, albahaca y pesto.

Hamburguesas

Clásica \$129

Queso gouda, lechuga italiana y papa francesa.

Especial \$139

Queso Oaxaca, piña asada, aros de cebolla crujiente y papa francesa.



Menú Niños

NUGGETS \$99

De pollo 250 gr, acompañados con lechuga y salsa cátsup.

PAPAS GAJO \$89

Papas gajo 300 gr. con aderezo mil islas.

DEDOS DE PESCADO \$89

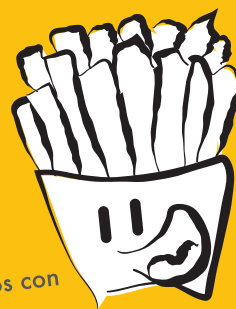
150 gr. rebosados en tempura, acompañados con papas chips y salsa cátsup

SINCRONIZADAS \$89

2 piezas, jamón de pavo, mayonesa y queso Oaxaca y acompañadas con salsa cátsup.

PASTA A LA MANTEQUILLA \$69

Espagueti salteado con mantequilla, crema, jamón de pavo y un toque de mayonesa.



DE LA BARRA

MARTES A DOMINGO / 1 a.m. a 7 p.m.

Vino Blanco

Vino Rosado

San Miguel



Malbec

150 ml \$129
750 ml \$659

Santísima Trinidad



Chardonnay,
Macabeo,
Moscatel

150 ml \$159
750 ml \$799

Barrica de Fuego
Sauvignon Blanc



Cabernet
Sauvignon,
Merlot

150 ml \$139
750 ml \$799

Blen Rosado



Cabernet
Sauvignon,
Merlot

150 ml \$139
750 ml \$699

Vino Tinto

San Miguel



Malbec
100%

150 ml \$169
750 ml \$859

Barrica de Fuego
Field Blend



Syrah
Sangiovese

150 ml \$139
750 ml \$899

Merlot



Merlot
100%

150 ml \$179
750 ml \$899

Bled Crianza
Tinto



Malbec,
Merlot
Syrah

150 ml \$179
750 ml \$1,199

RESERVA TINTO

Casa Madero 3V



Merlot,
Tempranillo,
Cabernet Sauvignon

150 ml \$149
750 ml \$979

Malbec



Malbec
100%

150 ml \$279
750 ml \$1,399

Cabernet Sauvignon



Cabernet
100%

150 ml \$279
750 ml \$1,399



DE LA BARRA

MARTES A DOMINGO / 1 a.m. a 7 p.m.

Cerveza

Corona	\$49	Modelo trigo	\$49
Corona 900 ml	\$89	Michelob ultra	\$49
Corona light	\$49	Stella artois	\$59
Corona ambar	\$49	Cucapá border	\$79
modelo especial	\$49	Pacífico suave	\$49
Negra modelo	\$49	Pacífico clara	\$49
Modelo ambar	\$49		
Modelo pura malta	\$49		

EXTRAS

Limón y sal \$19 / Clamato \$29 / Cubana \$29

Coctelería

Mosquito \$129

Vino tinto, mix de moras, romero fresco y licor mosco.

Colonchillo \$159

Ginebra, jugo de toronja y agua quina.

Margarita \$119

Tequila, miel de agave y sal de apio.

Papantla \$159

Whisky, vainilla y limón.

Verdexico \$169

Licor de hierbas, hoja santa y suprema de naranja.

El oro \$129

Ginebra, romero fresco, aceituna verde y agua quina.

Absolut gin \$129

Vodka, sake, pepino, albahaca y miel.

Chapulín \$149

Tequila, infusión de Jamaica y sal de chapulín.

Coco gin \$169

Agua de coco, shapphire, nuez y piña.

Kiwi bourbon \$119

Whisky, piña, kiwi y miel de agave.

Martini \$159

Ginebra, vermut y aceituna verde.

Mojito \$89

Hierbabuena, ron y agua mineral .

Piña colada \$89

Ron, jugo de piña y crema de coco.

Tequila sunrise \$129

Controy y jugo de piña.

Clericot

Jarra (1.3 lt) \$219 / Copa (150 ml) \$59

Sin alcohol

Pampa tonic \$49

Jugo de toronja, jengibre y agua quina.

Pepineldo \$49

Miel, cardamomo y agua mineral.

Reservaciones: (722) 480 38 71 José Ma.
Morelos esq. Miguel Hidalgo Ixtlahuaca,
Edo de Méx.

Instagram: @rutadehidalgo
Facebook: @RutaDeHidalgo

www.rutadehidalgo.mx

