

FAJITAS MENU

• SALADS •

MEXICAN SALAD

Prepared with fresh lettuce, shredded jicama, cucumber sheets slices tomato accompanied by red bell pepper, dressing and decorated with corn kernels.

GREEN SALAD WITH GRILLED PANELA CHEESE LOG

Prepared with romaine lettuce and sangria, green pepper, avocado, alfalfa germ, toasted sesame, panela cheese, and finalized with jicama dressing and decorated with beets.

FRUIT SALAD WITH ROASTED SALMON SMOKED SHEETS

Prepared with italian squash, carrot, color ful bell peppers, fine lettuce salmon sheets, Spiced up with capers vinaigrette.

LABRADOR SALAD

Long Lettuce, panela cheese, cactus, seed, prints carrot, jicama, orange dressing with avocado.

• HOT TICKETS •

CAMPER MOLDED CHEESE

Prepared with soft cheese with mushrooms, chorizo, accompanied with flour tortillas and fresh tomatoes sauce.

TOSTONES OF MEAT WITH LETTUCE

Fried tortilla stuffed with shredded beef cooked with vegetables in red wine, served with thin strips of lettuce.

PUMPKIN FLOWER QUESADILLAS

Flour or corn tortillas, cream cheese, squash blossoms, garlic, onion and manchego cheese ranchero sauce, guacamole and salsa.

• SOUPS •

BUSHY VEGETABLE SOUP WITH CHICKEN AND CHEESE

Made with fresh vegetables, chicken broth, edam cheese, chicken, and accompanied with touch of chipotle peppers.

QUEEN CREAM WITH PEPPERS UNSHEATHED

Prepared with chicken broth, natural cream, milk, red and green peppers and accompanied by chunks of cooked chicken.

CORIANDER CREAM WITH POBLANO PEPPER STRIPS

Natural cream, celery, leek, cilantro and poblano pepper.

MAIN COURSES

SHRIMP FAJITAS WITH POBLANO CHILE STRIPS

Prepared with fresh shrimp, white onion, poblano chile and sides corn kernels cream, mounted on a cone of corn tortilla.

BEEF FAJITAS WITH COLORFUL PEPPERS

Prepared with beef steak, red and green peppers, white onion and accompanied by charro beans and guacamole.

CHICKEN FAJITAS WITH CAJUN SPICES

Prepared with chicken breast, cajun spices, served with charro beans guacamole and corn tortillas.

PORK FAJITAS WITH CHILI SAUCE GUAJILLO

Prepared with pork fillet, white onions, peppers colors, accompanied guajillo chili sauce.

FISH FAJITAS

Prepared with fish fillet, white onion, poblano chile, accompanied by corn kernels cream and guacamole.

PICNIC STYLE FAJITAS

Prepared with chicken breast, beef, panela cheese, poblano rajas charros beans, guacamole and cambray onions.

SPAGHETTI WITH POBLANO PEPPER SAUCE

Pasta spaghetti, natural cream, frozen corn, poblano peppers, panela cheese decorated with sprigs of cilantro.

VEGETARIAN ENCHILADAS

Squash, carrots, thrasher, mushrooms and spinach drenched in ranchero sauce and gratin with manchego cheese.



ASK FOR VARIETY OF DESSERTS TO YOUR WAITER



MENÚ NOCHE DE FAJITAS

• ENSALADAS •

ENSALADA MEXICANA

Preparada con lechuga fresca, jicama rallada, laminas de pepino, rebanadas de jitomate; acompañada de aderezo y pimiento rojo y decorado con granos de elote.

🌿 ENSALADA VERDE CON LEÑO ASADO DE QUESO PANELA

Preparada con lechuga romana y sangria, pimiento verde, aguacate, germen de alfalfa, ajonjolí tostado queso panela, acompañado de aderezo de jamaica decorado con betabel.

ENSALADA DE FRUTOS ROSTIZADOS CON LAMINAS DE SALMON AHUMADO

Preparado con calabaza italiana, zanahoria, pimientos de colores, lechugas finas, lamina de salmón, aderezado con vinagreta de alcaparras.

🌿 ENSALADA DE LABRADOR

Hecha base de lechuga larga, queso panela en aceite de chile seco, nopales, laminas de zanahoria, jicama, naranja con aderezo de aguacate.

• ENTRADAS CALIENTES •

MOLDEADO DE QUESO CAMPERO

Preparada con queso suave con champiñones, chorizo, acompañado con tortillas de harina, salsa de jitomates frescos.

TOSTONES DE CARNE ENVINADA CON JULIANA DE LECHUGAS

Preparada con tortillas doradas rellenas de carne deshebrada, cocinada con verduras, vino tinto, servida con finas tiras de lechugas.

🌿 QUESADILLAS DE FLOR DE CALABAZA

Hecha a base de tortilla de harina o maíz, queso crema, flor de calabaza, ajo, cebolla y queso manchego en salsa ranchera, acompañado de guacamole y salsa mexicana.

• SOPAS Y CREMAS •

SOPA ESPESA DE VERDURA CON POLLO Y QUESO ASADERO

Preparada con verduras frescas, consomé de pollo, queso edan, pechuga de pollo, acompañada con un toque de chile chipotle.

CREMA A LA REINA CON PIMIENTOS DESVAINADOS

Preparado con consomé de pollo, crema natural, leche, pimientos rojo y verde y trozos de pollo cocido.

🌿 CREMA DE CILANTRO CON RAJAS DE CHILE POBLANO

Hecha a base de crema natural, apio, poro, cilantro y chile poblano.

PLATOS PRINCIPALES

FAJITAS DE CAMARÓN CON RAJAS DE CHILE POBLANO

Preparado con camarón fresco, cebolla blanca, chile poblano y acompañado de granos de elote a la crema, M montado en cono de tortillas de maíz.

FAJITAS DE RES CON PIMIENTOS DE COLORES

Preparado con filete de res, pimientos rojos y verdes, cebolla blanca, acompañado de frijoles charros y guacamole.

FAJITAS DE POLLO CON ESPECIAS CAJÚN

Preparado con pechuga de pollo, especias de cajún, acompañado con frijoles charros, guacamole y tortillas de maíz.

FAJITAS DE CERDO CON SALSA DE CHILE GUAJILLO

Preparado, con filete de cerdo, cebolla blanca, pimientos de colores, acompañado de salsa de chile guajillo.

FAJITAS DE PESCADO

Preparado con filete de pescado, cebolla blanca, chile poblano, acompañado de granos de elote a la crema y guacamole.

FAJITAS DE LA CASA ESTILO CAMPESTRE

Preparada con pechuga de pollo, carne de res, queso panela, rajas poblanas, frijoles charros, guacamole y cebollitas cambraiy.

🌿 ESPAGUETTI EN SALSA DE RAJAS POBLANAS

Hecha a base de pasta espaguetti, crema natural, granos de elote, chile poblano, queso panela decorado con ramitas de cilantro..

🌿 ENCHILADAS VEGETARIANAS

Hecha a base de calabacita, zanahoria, huitlacoche, champiñones y espinacas bañadas en salsa ranchera y gratinada con queso manchego.



PREGUNTE A SU MESERO POR LA VARIEDAD DE POSTRES



🌿 = Especialmente para vegetarianos.