



NUESTROS INGREDIENTES PROVIENEN DEL COMERCIO JUSTO. DE TEMPORADA Y ESTACIONES. OFRECEMOS SABORES FRANCOS. DE HOGAR MEXICANO. DE MERCADO Y MESTIZOS.

★ ENTRADAS ★

Jugo de Carne Cantinero (200gr) \$170.00
Fondo concentrado de res con carne, cebolla, cilantro, limón y chile.
Agrega: Costilla de res (100gr) +\$80

Consomé de Birria (100gr de proteína, 200ml de caldo) \$185.00
Consomé con short rib, cebolla, cilantro y tortillas.

Ensalada del Mercado (260gr) \$205.00
Nopales, aguacate, jitomate, cebolla, queso ahumado y vinagreta de orégano.

Caldo de Camarón (100gr de camarón, 200ml de caldo) \$185.00
Caldo casero de camarón con verduras y camarones.

Fideo seco (165gr) \$165.00

Guacamole (200gr) \$185.00
Guacamole de molcajete acompañado de tostadas.

AGREGA:

Rib eye (150gr) \$185.00

Arrachera (150gr) \$165.00

Chapulines de tlacolula \$60.00

Esquites con Tuétano (200gr) \$125.00
Esquites servidos con tuétano asado, mayonesa de chile de árbol y queso cotija.

Frijoles Puercos (200gr) \$135.00
Frijoles con chorizo de la casa, chile colorado, queso ahumado y pico de gallo.

Flautas Ahogadas (3pzs) \$165.00
Flautas de pollo, papa, queso o frijol con salsa verde, salsa roja, crema y queso fresco.

Salpicón Estilo Castacan (150gr) \$235.00
Pork belly crujiente con jitomate, cebolla, aguacate, tostadas y ceniza de habanero.

Cóctel Acapulco con Salsa Bruja (180gr) \$295.00
Camarón y pesca del día con jitomate, pepino, cebolla, cilantro, aguacate y salsa bruja.

Aguachile Negro (150gr) \$295.00
Camarón en salsa negra de chiles, cítricos, pepino, cebolla morada y aguacate.

Aguachile Rojo (150gr) \$295.00
Camarón con aguachile de chiltepín y guajillo, acompañado de aguacate.

BARRIGA LLENA,

* CORAZÓN *

* CONTENTO. *

★ TACOS ★				
Por pieza o por orden de 3				
	1 pieza	3 piezas		1 pieza 3 piezas
Tacos de Carnitas. Costilla, maciza y/o cuerito. (70g).	\$72 ^{.00}	\$215 ^{.00}	Tacos Pirata. Diezmillo (50 g por taco), tocino (45 g), queso menonita, aguacatada y tortilla de harina.	\$95 ^{.00} \$280 ^{.00}
Tacos de Birria. Short rib (60 g), consomé, jardín y tortilla de maíz.	\$85 ^{.00}	\$245 ^{.00}	Tacos de lengua. Lengua (50 g por taco), salsa de chile morita, jardín y tortilla de maíz.	\$95 ^{.00} \$280 ^{.00}
Tacos del Carmen. Cecina Yecapixtla (40 g), chorizo hecho en casa (30 g), asiento, aguacate y papa paja.	\$85 ^{.00}	\$255 ^{.00}	Volcanes de pollo pibil (100g), Xnipec, queso y aguacatada.	\$135 ^{.00}
Tacos Baja. Pesca del día (120 g), tempura, pico de gallo, col y mayonesa de chipotle.	\$85 ^{.00}	\$255 ^{.00}	Volcán de Diezmillo. Diezmillo (60 g), queso y salsa de tomate sobre una tostada.	\$145 ^{.00}
Taco de cochinita. (150gr) de cochinita Barra Lupe, xnipec, frijoles y queso manchego.	\$80 ^{.00}	\$235 ^{.00}	Volcán de Cochinita (100gr) Cochinita pibil, queso gratinado, cebolla Xnipec y aguacatada sobre tostada.	\$135 ^{.00}

★ EL COMAL CENTRAL ★				
Quesadilla Especial del Día (80gr) Tortilla de maíz con quesillo y guisado a elegir: chicharrón, flor de calabaza, huitlacoche, tinga, champiñones o especial del día.	\$95 ^{.00}		Chalupitas (3pzs) Tortillas pequeñas con salsa, carne de cerdo o setas y cebolla.	\$95 ^{.00}
Gordita de Chicharrón Prensado o Setas (1pz) Gordita de maíz rellena, acompañada de aguacatada y cebolla encurtida.	\$95 ^{.00}		Tlacoyo (1pz) Tlacoyo relleno de chicharrón prensado, acompañado de ensalada de nopal y salsa.	\$95 ^{.00}
Pambazos de Chorizo con Papa (1pz) Pambazos rellenos de chorizo Lupe y papa, con lechuga, crema y salsa verde.	\$85 ^{.00}		Huarache Campechano (1pz) Huarache con frijoles, diezmillo, chorizo y salsa de chile cascabel.	\$120 ^{.00}
Itacate (1pz) Triángulo de masa de maíz criollo relleno de chicharrón, tinga o champiñones, con crema, queso fresco y salsa verde.	\$95 ^{.00}		Tetela (1pz) Tetela de maíz rellena de haba verde, con crema de queso y salsa verde.	\$95 ^{.00}

★ PLATO FUERTE ★				
Rib Eye al Carbón Rib eye de 400 gramos con tortillas, guacamole, tuétano, frijoles maneados, chiles toreados, cebollino cambray y quesadillas de harina (4pzs)	\$695 ^{.00}		Medio Pollo Adobado (600gr) Medio pollo asado con adobo de chiles, papa crujiente, salsa de tomate, Xnipec, aguacate y tortillas	\$420 ^{.00}
Arrachera al Carbón Arrachera cocinada al carbón con delicioso sabor ahumado, quesadillas de maíz (4pzs), puré de papa (150gr)	\$555 ^{.00}		Tlayuda (70gr cecina) (70gr chorizo) Tlayuda con cecina de Yecapixtla, chorizo Lupe, quesillo, asiento y aguacatada	\$255 ^{.00}
Cecina de Yecapixtla (350gr) Con nopales, chorizo, cebolla crema y papa paja	\$450 ^{.00}		Chamorro Cantinero en Adobo (500gr) Chamorro de cerdo en adobo, acompañado de chiles en vinagre y tortillas	\$420 ^{.00}
Pesca del Dia (200gr) Esquites, nopales y salsa verde tatemada	\$320 ^{.00}		Camarones Zarandeados (200gr) Camarones zarandeados con arroz, ensalada y salsa de la casa	\$380 ^{.00}

POSTRE

Buñuelo con compota de Guayaba (1pz)
Buñuelo crujiente con compota de guayaba, helado de dulce de leche y nuez.

\$165.⁰⁰

Flan de la Casa (1pz)
Flan cremoso preparado con la receta de la casa.

\$160.⁰⁰

Arroz con Leche (160gr)
Arroz cremoso con canela y un toque de cítricos.

\$120.⁰⁰

Tarta de Temporada (1pz)
Tarta elaborada con ingredientes de temporada y acompañada de helado.

\$165.⁰⁰

Nieve: Limón, Mandarina, Maracuyá (150gr)
Nieve artesanal de temporada acompañada de un shot de mezcal servido en la mesa.

\$120.⁰⁰

CANTINA

Pregunte por nuestros menús cantineros

*Se requiere un consumo en bebidas de mínimo \$350 por persona, de no llegar a la cuota se cobrarán \$50 por plato pedido del menú cantinero.

EXTRAS

Medio aguacate \$40.⁰⁰

Tortillas de harina (3 piezas) \$30.⁰⁰

Crema (60 ml) \$35.⁰⁰

LA ÚLTIMA Y NOS
* VAMOS *

* HOY NO SE FÍA. MAÑANA SÍ. *

Precios al público en MXN incluyen IVA. La propina no es obligatoria.
Aceptamos pagos en efectivo y tarjetas **Visa, MasterCard y American Express**. El pago con tarjeta no genera comisión alguna.



DESAYUNOS

★ PARA EMPEZAR ★

Abrir el apetito y acompañar el café.

Fruta de Temporada (230gr) Acompañada de yogurt natural, granola o miel.	\$145 ^{.00}
Canasta de Pan Dulce (1pz) Selección tradicional horneada en casa cada mañana.	\$75 ^{.00}
Concha con Nata (1pz) Concha artesanal, servida con nata fresca de rancho.	\$110 ^{.00}
Pan Francés (2pz 250gr) Hecho con brioche de la casa, canela, fruta fresca, miel de agave y helado de maíz.	\$169 ^{.00}
Hot Cakes de Maíz (2pz) Hot cakes de maíz tierno. "Agrega Nutella, cajeta, tocino o miel"	\$195 ^{.00}
Rollos de canela o arándano (1pz)	\$95 ^{.00}

★ DEL COMAL \$95 (1PZ) ★

Masa de maíz criollo nixtamalizada en casa y palmeada al momento.

Paso 1: Elige tu base	Paso 2: Elige tu Guisado (80gr)
• Quesadilla • Gordita • Huarache • Itacate • Tetela • Tlacoyo • Sope	• Carnes: Chicharrón Prensado Chorizo Rojo Birria Puerco en Salsa Verde Chorizo verde (+ \$55) Carnitas (+ \$55) • Guisados & Vegetarianos: Papa con Chorizo Flor de Calabaza Champiñón Tinga Huitlacoche

★ LEVANTAMUERTOS ★

Acompañados de tortillas recién hechas, cebolla, cilantro, limón y salsas.

Birria (280gr) Clarificado, profundo y sazonado con nuestra mezcla de especias de la casa.	\$205 ^{.00}
Caldo de Camarón (280gr) Con el toque picante y reconfortante del chile guajillo y verduras de milpa.	\$220 ^{.00}
Especial de Fin de Semana (280gr) Consulte el caldo de ocasión: Pozole, Pancita, Mole de Olla o Caldo Tlalpeño. (solo Sábado y Domingo).	\$210 ^{.00}

**CRUDA HOY,
* DESAYUNO ***
* MAÑANA AGRADECIDA. *

★ HUEVOS \$155 (2PZ) ★

Huevos frescos al gusto. Servidos con frijoles refritos y tortillas calientitas.

Paso 1: Preparación	• Estrellados • Revueltos • Omelette
Estilo	• A la mexicana • Rancheros • Divorciados
Paso 2: Acompañamiento	
• Verdura Espinaca Ejotes salteados Jitomate Pimientos Champiñón Nopal Cebolla	• Proteína (100gr \$80) Jamón Tocino Chorizo Rojo Chicharrón en Salsa Verde Machaca

★ **ESPECIALIDADES LUPE** ★

Sazón única de nuestra cocina.

Huevos Lupe (2pz) Sincronizada rellena de queso y jamón bañada en salsa verde tatemada, servida con dos huevos estrellados, guarnición de frijoles, queso y totopos.	\$220 ^{.00}
Huevos Escondidos estilo Guadalajara (2pz) Ahogados en salsa roja sobre tortilla crocante y cama de frijoles de la olla.	\$210 ^{.00}
Huevos en Cazuela (2pz) Horneados en cazuela de barro con salsa criolla, epazote y jocoque.	\$255 ^{.00}
Huevo con Chuleta Ahumada (2pz 250gr) Servidos sobre jugosa chuleta ahumada dorada al sartén con salsa martajada.	\$195 ^{.00}
Enfrijoladas con Epazote y Crema (3pz) Dobladas en terciopelo de frijol negro perfumado, crema de pueblo y queso fresco espolvoreado.	\$195 ^{.00}

★ **TORTAS Y BOLILLOS** ★

En bolillo doradito y crujiente.

Molletes Tradicionales (2pzs) Con frijoles refritos y queso manchego fundido. Servidos con pico de gallo. Agrégale: Chorizo verde o rojo, jamón o tocino (100gr \$80)	\$149 ^{.00}
La Guajolota (1pz) Clásica de tamal bañado con frijoles.	\$95 ^{.00}
La Tecolota (1pz) Torta de milanesa de cecina yecapixtla rellena de chilaquiles verdes o rojos con crema y queso y frijoles	\$185 ^{.00}
Torta de Carnitas o Birria (1pz) Planchadas al comal. La de birria se sirve con su consomé al lado para chopear.	\$175 ^{.00}

★ **EXTRAS 60GR** ★

Agrégalo a tu gusto.

Aguacate (60gr)	\$40 ^{.00}
Tortillas de harina (60gr)	\$30 ^{.00}
Tortillas de maiz (60gr)	\$55 ^{.00}
Huevo extra (60gr)	\$55 ^{.00}
Extra de proteína (100gr)	\$80 ^{.00}

★ **CHILAQUILES Y ENCHILADAS \$180** ★

Servidos con crema de rancho, queso fresco, cebolla morada y cilantro.

Paso 1: Elige tu base

- Chilaquiles (totopos)
- Enchiladas (3 tortillas)

Paso 2: Elige tu salsa

- Verde Martajada
- Roja de Rancho
- Suiza Cremosa

Paso 3: Proteína (100gr \$80)

- Huevo al gusto
- Pollo
- Milanesa de Res
- Arrachera
- Cecina
- Carnitas
- Birria
- Chorizo verde o rojo

★ **BEBIDAS DESAYUNO** ★

Para despertar con el estomago contento.

Jugo de naranja (460ml) Naranja fresca del día.	\$85 ^{.00}
Jugo vampiro (460ml) Refrescante mezcla de frutas y cítricos, de sabor intenso y vibrante.	\$90 ^{.00}
Jugo verde (460ml) Refrescante mezcla de frutas y vegetales verdes, ligera y llena de sabor	\$90 ^{.00}
Chocomilk entera (500ml) Batido de fresca leche entera con chocolate en polvo Chocomilk.	\$95 ^{.00}
Chocomilk avena (500ml) Batido de fresca leche de avena con chocolate en polvo Chocomilk	\$185 ^{.00}
Chocomilk (1L)	\$105 ^{.00}
Atole de arroz (400ml) Bebida caliente de arroz dulce.	\$65 ^{.00}
Café de olla (400ml)	\$60 ^{.00}
Suero Lupe (460ml) Preparado con limón, salmuera, aceitunas y sal de colima	\$75 ^{.00}
Electrolit Pregunta por los sabores disponibles	\$85 ^{.00}
Electrolit Lupe Chamoy, tajín y jugo de limón	\$110 ^{.00}

Precios al público en MXN incluyen IVA. La propina no es obligatoria.

Aceptamos pagos en efectivo y tarjetas **Visa, MasterCard y American Express**. El pago con tarjeta no genera comisión alguna.