

BOTANA

Queso fundido

Cremoso y fundente, servido con tortillas calientes o totopos.

\$180.00

Guacamole

Aguacate fresco con jitomate, cebolla, cilantro y un toque de limón.

\$150.00

ENTRADAS

Sopa de tortilla

Caldo de jitomate con tiras crujientes, chile pasilla, crema y aguacate.

\$120.00

Caldo tlalpeño

Pollo, garbanzos y verduras en un caldo con chipotle y limón.

\$130.00

Ensalada del chef

Lechugas frescas, jamón, queso, huevo y aderezo de la casa.

\$130.00

Ensalada estilo Gaucho

Lechuga, tomate, aguacate, aceitunas y queso manchego con aderezo de orégano y limón.

\$120.00

PLATOS FUERTES

Arrachera con guacamole

Corte asado al punto, acompañado de cebollitas cambray y gordita de queso.

\$280.00

Pechuga a la florentina

Con espinacas en crema, arroz y frijoles refritos.

\$230.00

Enchiladas suizas

Rellenas de pollo, bañadas en salsa verde cremosa y gratinadas con queso.

\$170.00

Filete de pescado empanizado

Crujiente por fuera y suave por dentro, con arroz y verduras al vapor.

\$220.00

Fetuccini al tomate y parmesano

Pasta artesanal con salsa de jitomate casera y ensalada del chef.

\$210.00

Lomo de salmón a la parrilla

Salmón fresco sellado al fuego con mantequilla, limón y verduras.

\$425.00

Milanesa de res empanizada

Con ensalada mixta y papas doraditas.

\$230.00

* Si gusta su platillo a la plancha, favor de comunicarlo al mesero.



Hamburguesa especial de res

Carne jugosa con pan artesanal, vegetales frescos y papas doradas.

\$160.00

Menú Infantil

Boneless con papas

Seis piezas de pollo crujiente con aderezo al gusto y papas a la francesa.

\$140.00

POSTRES

Tarta de manzana
Con helado de vainilla.
\$90.00

Pay de nuez con helado
Crujiente y dulce, con helado artesanal
de vainilla.
\$90.00

Pastel Sacher
Clásico pastel de chocolate con toque
de mermelada de albaricoque.
\$90.00

Flan de la casa
Tradicional y sedoso, con caramelo dorado.
\$80.00

Cheesecake "Tortuga"
Dulce de leche, chocolate y nuez pecana.
\$90.00

Pastel de zanahoria
Ligero y aromático, con glaseado de
queso crema.
\$90.00



BEBIDAS

Café americano
\$55.00
Café capuchino
\$75.00

Café latte
\$75.00
Café espresso
\$60.00

Refrescos
\$50.00

Agua mineral Topo Chico
\$50.00
Agua Ciel
\$35.00



Cerveza nacional
\$60.00
Vino tinto Casa Madero 3V (Copa)
\$170.00
Vino tinto Casa Madero 3V (Botella)
\$1,100.00
Vino tinto Argentino Andeluna Malbec (Copa)
\$130.00
Vino blanco Argentino Andeluna (Copa)
\$130.00
Vino blanco o Tinto Andeluna (Botella)
\$700.00
Whisky (Buchanan's, Chivas Regal, Etiqueta Negra)
\$180.00
Tequila (Maestro Dobel Diamante, Don Julio)
\$140.00
Tequila Cuervo Tradicional
\$120.00
Mezcal Montelobos
\$140.00
Bebidas Preparadas:
(Vampiro, piña colada, mezcalina, margarita)
\$110.00