

RINCÓN^{DEL} MONTERO
Valle de Parras

MENÚ



DESAYUNOS

FRUTA

DE TEMPORADA

Plato de fruta de temporada con yogurt, miel y granola

Mediano
Grande

\$110
\$140

HOT CAKES Y FRENCH TOAST

CLÁSICOS (3 PZAS)

Con mantequilla y miel de maple

\$150

INTEGRALES (3 PZAS)

Con mantequilla y miel de maple

\$160

FRENCH TOAST (3 PZAS)

Pan rebozado con huevo, empanizado con azúcar y canela

\$120

CHILAQUILES

VERDES O ROJOS

Totopos mezclados con salsa verde o roja, con queso rallado, crema y aros de cebolla, con huevo o con pollo deshebrado

\$170

OMELETT'S

SALUDABLE

Claras montadas en nopal, con queso panela a la plancha y bañado en salsa roja o verde a elegir

\$180

DEL CAMPO

Relleno a elegir de espinaca, champiñones huitlacoche, queso, bañado en salsa provenzal, acompañado de frijoles

\$180

HUEVOS

AL GUSTO

Revueltos, elige entre jamón, tocino o chorizo, acompañado de frijoles refritos

\$160

DIVORCIADOS

Fritos, bañados en salsa verde y roja sobre tortilla acompañados de frijoles refritos

\$180

A LA MEXICANA

Revueltos, con cebolla, tomate, chile jalapeño, acompañados de frijoles refritos

\$160

PARREÑOS

Revueltos, con machaca, tomate, cebolla, chile jalapeño, acompañados de frijoles refritos

\$220

RANCHEROS

Fritos, montados sobre una tortilla de maíz, bañados en salsa roja ranchera, acompañado de frijoles refritos

\$180

MIGAS NORTEÑAS

Tortillas fritas, revueltas con huevo, cebolla tomate y chile jalapeño, acompañado con frijoles refritos

\$160

PANADERÍA

ORDEN DE SAPITOS (4 PZAS)

\$50

CAMPECHANAS (4 PZAS)

\$30

BESOS DE NUEZ (6 PZAS)

\$50

VARIEDAD DE PAN DULCE (1 PZA A ELEGIR)

\$30

GALLETAS DE AVENA (4 PZAS)

\$50

EMPANADAS DE LA CASA (4 PZAS)

Rellenas de cajeta y nuez

\$50



COMIDAS Y CENAS

ENTRADAS

CARNE SECA

Salteada en aceite de oliva, acompañada de guacamole bandera

QUESO FUNDIDO

Queso natural, con chorizo o rajas a elegir

CHICHARRÓN DE RIBEYE

Ribeye montado sobre guacamole, cebolla morada y chile jalapeño

GUACAMOLE

Aguacate acompañado de pico de gallo y totopos

MOLLEJAS DE RES

ENSALADAS

ENSALADA DEL HUERTO

Variedad de lechugas, calabazitas, morrones y semilla de girasol, con aderezo de ranch

ENSALADA MONTERO

Variedad de lechugas, rodajas de tomate, aguacate, queso panela, con aderezo de mostaza miel

Con pollo a la plancha

Con arrachera a la plancha

ENSALADA CON FRUTOS SECOS

Variedad de lechugas, montada en buñuelo salado, granizada con nuez, semilla de girasol, arándanos y fresas frescas con aderezo balsámico

CARPACHO DE BETABEL

Betabel en rodajas coronado con queso de cabra y nuez garapiñada rayado con crema balsámica

HAMBURGUESAS Y SANDWICHES

\$380

CLUB SANDWICH

\$170

Con pollo, tocino, jamón, queso y aderezado con mayonesa, acompañado de papas a la francesa

\$140

HAMBURGUESA DE RES

\$160

Con tocino, queso americano, lechuga, tomate y cebolla, acompañada de papas a la francesa

\$420

HAMBURGUESA DE POLLO

\$140

Pechuga de pollo a la plancha, con tocino, queso americano, lechuga, tomate y cebolla acompañada de papas a la francesa

\$250

SOPAS Y PASTAS

\$250

SOPA DEL DÍA

\$120

\$180

CALDO TLALPEÑO

\$150

Caldo con pollo, arroz, aguacate y queso

SOPA DE TORTILLA

\$140

Caldo con salsa de tomate, tiras de tortilla, aguacate y queso

FETTUCCHINE A LOS 4 QUESOS

\$230

\$250

Pasta preparada en salsa de 4 quesos acompañada con pan de la casa

\$300

ESPAGUETTI AL BURRO

\$200

Pasta a la mantequilla con tocino acompañado de pan de la casa



COMIDAS Y CENAS

SABOR A MÉXICO

ENCHILADAS ROJAS O VERDES \$180

Bañadas en salsa a elegir, acompañadas de arroz y frijoles refritos, rellenas de pollo o rellenas de queso

TACOS PALAPA \$320

Puntas de filete en tortilla de maíz, con pico de gallo y guacamole

TACOS DE SIRLOIN \$320

Sirloin en tortilla de maíz, acompañado con una canoa de tuétano y cebollita asada

TAMPIQUEÑA \$300

Arrachera acompañada de dos enchiladas rojas, arroz y frijoles refritos

PARRILLADA \$2,000

Arrachera, ribeye, pechuga de pollo y camarones franciscana, acompañado de cebolla asada, chiles toreados y rodajas de tomate (p/4 personas)

MILANESA DE RES EMPANIZADA \$250

Acompañada de ensalada y arroz a la jardinera

MAR

FILETE DE PESCADO EMPANIZADO \$200

FILETE DE PESCADO \$200

A la plancha, al ajillo, al cilantro a elegir

CAMARONES FRANCISCANA \$300

Rellenos de juliana de jalapeño y queso, envueltos con tocino frito

TIERRA

RIB EYE \$400

CABRERÍA \$400

ARRACHERA \$300

AIRE

PECHUGA DE POLLO \$230

Empanizado, al chipotle o a la plancha, acompañada de ensalada y arroz a la jardinera

MOLE ALMENDRADO \$230

Pierna y muslo de pollo bañado en salsa de mole almendrado con ajonjolí acompañado de arroz rojo y frijoles

POSTRES



FLAN DE LA CASA \$80

Flan casero bañado con cajeta y nuez

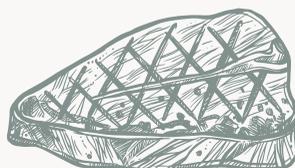
PAY DE QUESO Y MANZANA \$140

Pay de queso con cortadillo de manzana y con un toque de brandy

MUFFIN DE ELOTE \$100

Pan de elote bañado con rompopo, espejo de cajeta y nuez garapiñada

NIEVE DE SABORES \$50



BEBIDAS

CALIENTES

CAFÉ AMERICANO
TÉ
EXPRESSO
EXPRESSO DOBLE
CAFÉ CAPUCHINO
CAFÉ LATTE
CHOCOLATE CALIENTE
JUGO DE NARANJA

REFRESCOS

COCA COLA
COCA COLA LIGHT
REFRESCO DE SABOR
AGUA MINERAL
LIMONADA NATURAL
LIMONADA MINERAL
NARANJADA NATURAL
NARANJADA MINERAL
JARRA LIMONADA NATURAL
JARRA NARANJADA NATURAL

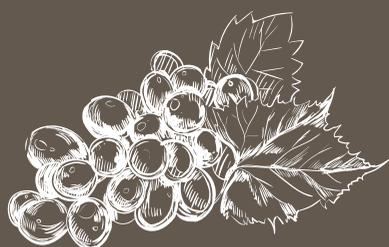
CERVEZAS

\$40	TECATE LIGHT	\$40
\$30	TECATE ROJA	\$40
\$50	INDIO	\$40
\$80	XX	\$40
\$80	CORONA	\$40
\$80	ULTRA MICHELOB	\$40
\$40	VICTORIA	\$40
\$40	BOHEMIA	\$50
	AMSTEL ULTRA	\$50
	MODELO ESPECIAL CLARA	\$50

DIGESTIVO

\$35	BAILEYS	\$100
\$35	CARAJILLO	\$140
\$35	DISARONNO	\$120
\$40		
\$35		
\$40		
\$150		
\$150		





TU RINCÓN POR NATURALEZA

RINCÓN^{DEL} MONTERO

VINO TINTO

RINCÓN DEL MONTERO

CALANDRIA

\$810

Merlot, Shiraz, Tempranillo

CASA MADERO

VINO TINTO CASA MADERO 3V \$1,320

Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo

VINO TINTO CASA MADERO \$1,320

Cabernet Sauvignon

DON LEO

VINO TINTO DON LEO LINDE \$1,650

Cabernet Sauvignon

VINO TINTO DON LEO \$1,800

Cabernet, Sauvignon, Shiraz

RIVERO GONZÁLEZ

VINO RGMX TINTO \$2,580

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

VINO SCIELO TINTO MX \$1,200

Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot

PARVADA

Selección enólogo tinto (2021)

VINO TINTO PARVADA \$2,535

Cabernet Franc

VINO TINTO PARADA CARDENAL \$1,275

Caladoc, Malbec

VINO DULCE

CASA MADERO

VINO DULCE

\$1,050

Cosecha Tardía

VINO BLANCO

CASA MADERO

VINO BLANCO 2V \$1,020

Chardonnay, Chenin Blanc

DON LEO

VINO BLANCO DON LEO \$1,500

Sauvignon Blanc

RIVERO GONZALEZ

VINO SCIELO MX BLANCO 2021 \$1,260

Chardonnay

PARVADA

VINO BLANCO PARVADA \$1,275

ChardonNay, Verdejo, Sauvignon Blanc

VINO ROSADO

CASA MADERO

VINO CASA MADERO V ROSADO \$1,020

Shiraz

DON LEO

VINO ROSADO DON LEO \$1,350

Zinfandel

RIVERO GONZÁLEZ

SCIELO NY ROSE \$1,320

Merlot, Malbec, Cabernet Franc

PARVADA

VINO ROSADO PARVADA \$1,275

Tempranillo, Syrah

RINCÓN^{DEL} MONTERO