



Menú

Para comenzar

Plato tradicional Estilo Delicias	\$205
<i>Cecina de Yecapixtla, chorizo y chicharrón</i>	
Empanadas Argentinas (3)	\$130
<i>Queso, elote y carne con chimchurri</i>	
Taquitos de Requesón (4)	\$80
<i>Al vapor envueltos en hoja de plátano</i>	
Chalupas poblanas (3)	\$87
Gorditas de tuétano (3)	\$105
Manitas de cerdo (2)	\$85
Orden de quesadillas (3)	\$63
<i>Hongos, flor de calabaza y queso</i>	
Queso fundido	\$95
Queso con chorizo	\$98
Queso con chistorra	\$115
Sopecitos de pollo (3)	\$68
<i>O surtidos, chicarrón, chorizo y pollo</i>	
Molcajete con queso	\$25
Sopes de chicharrón seco	\$75
Entremés ranchero 350 grs.	\$220
<i>Carnitas, chicharrón y nopalitas</i>	

Sopas

Sopa de tortilla	\$68
Espaguetti Delicias	\$71
Sopa de médula	\$89
Sopa de hongos	\$71

Sopa de fideos	\$62
Caldo Tlalpeño	\$71
Consomé Delicias	\$71
<i>Con pollo, queso, huevo y aguacate</i>	
Consomé de pollo	\$60
Jugo de carne (grande)	\$88
Consomé de Carnero	\$80
Sopa de fideo seco	\$68
Arroz blanco	\$64
Arroz blanco al gusto	\$70
<i>Con mole, huevo o plátanos fritos</i>	

Cremas

Crema de champiñones	\$78
Crema de chile Poblano	\$80
Crema de elote	\$120

Ensaladas

César con anchóas	\$120
Mixta	\$80
<i>Lechuga, apio, pepinos y aguacate</i>	
Especial delicias	\$120
<i>Jugosas tiras de pechuga de pollo a la parrilla con trufas de queso de cabra</i>	



Antojitos

Carne asada con chilaquiles	\$145
Machitos dorados (4) <i>Con guacamole</i>	\$150
Enchiladas con mole (3) <i>Poblanas o Oaxaqueñas</i>	\$150
Alitas de pollo adobadas (4)	\$95
Dedos de queso (4) Con mil islas	\$72
Tostadas de pata (2)	\$84
Cazuelita de tuétano	\$115
Platón de carnes frías <i>Jamón serrano, queso de cabra y queso manchego</i>	\$230
Tacos borrachos (4)	\$125
Tacos sudados mixtos (4) De filete y mixiote	\$125
Guarnición extra	\$35

Pescados y Mariscos

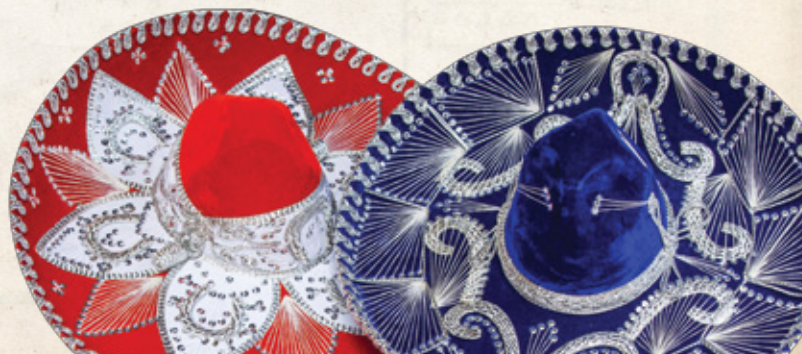
Lomo de atún	\$220
Salmón zarandeado	\$230
Cazuela de mariscos	\$230
Filete de pescado a la talla 200 grs. <i>A la plancha, ajo o ajillo</i>	\$175
Filete de pescado veracruzana 200 grs.	\$175
Filete de pescado al gusto 200 grs.	\$175
Camarones gigantes al gusto (6) <i>A la plancha, ajo, ajillo o empanizados</i>	\$395
Camarones gigantes al tequila (6)	\$395

Guisos Tradicionales

Platón mexicano <i>Cuaresmeños rellenos, chalupitas verdes y rojas, tacos dorados, chicharrón u aguacate</i>	\$160
Chile relleno de queso o picadillo (1 pz.)	\$150
Huauzontle relleno de queso (1 pz.)	\$150
Albóndigas al chipotle (3 pzs.) <i>Con arroz blanco</i>	\$150
Longaniza en salsa morita (250 grs.)	\$110
Costilla de cerdo 250 grs. <i>Con salsa verde con champiñones</i>	\$165
Espinazo de verdolagas 350 grs.	\$170
Carne de cerdo 250 grs. <i>En chile morita o mole verde</i>	\$165
Lengua de res 160 grs. <i>A la veracruzana</i>	\$230

Aves

Pollo con mole poblano o oaxaqueño <i>Pierna y muslo o pechuga</i>	\$170
Sábana de pollo a la tampiqueña 150 grs.	\$150
Sábana de pollo enchilada 150 grs.	\$145
Pollo estilo pastor	\$145
Pollo frito con papas (pierna y muslo)	\$130
Medio pollo a la parrilla o mojo de ajo 500 grs.	\$175
Milanesa de pollo 250 grs. <i>Con ensalada</i>	\$140
Pechuga invierno 250 grs. <i>Gratinada con salsa norteña y nopal</i>	\$165





Parrilla

Rib eye 400 grs.	\$275
Churrasco 400 grs.	\$275
Filete Mignon <i>En salsa de vino tinto</i>	\$220
Medallones de filete (3) <i>Jeréz, limón, cerveza o mostaza</i>	\$220
T-bone steak 400 grs.	\$275
Arrachera especial 500 grs. <i>Chiles toreados y papas</i>	\$350
Parrillada mixta (2 personas) <i>Pollo, chorizo, cecina, arrachera, filete, tocino y lomo con papas y chiles toreados</i>	\$530

Carnes

Carne asada 250 grs. <i>Con chicharrón en salsa verde</i>	\$150
Lomo de cerdo 220 grs. <i>A la ciruela</i>	\$150
Medallón de filete Chemita 250 grs. <i>Con chile guajillo y gratinado</i>	\$210
Molcajete mixto 300 grs. <i>Filete, pollo y arrachera</i>	\$245
Milanesa de res 250 grs. <i>Con papas</i>	\$195
Chamorro de cerdo 500 grs. <i>Con guacamole y frijoles charros</i>	\$195
Cecina de res con frijoles 170 grs.	\$190
Cecina de cerdo adobada 170 grs. <i>Con frijoles</i>	\$190

Puntas de filete a la mexicana 250 grs.	\$180
Puntas de filete al albañil 250 grs.	\$180
Tampiqueña 200 grs.	\$190
Sabanita clásica gratinada 160 grs. <i>Bañada con frijoles</i>	\$175
Mixiote de carnero 250 grs.	\$198
Barbacoa de carnero (orden) 250 grs.	\$220
Barbacoa de carnero (un kg.)	\$645

Carnitas estilo Michoacán

Orden surtida 250 grs.	\$195
Orden maciza 250 grs.	\$210
1 kilogramo	\$540

Menú Infantil

Sopa de fideos o consomé de pollo, sabanita con papas o nuggets de pollo, helado y refresco	\$170
--	--------------

Café y Pastres

De olla o americano	\$45
Express o capuchino	\$50
Arroz con leche	\$58
Duraznos al rompopo	\$60
Chongos Zamoranos	\$70
Flan napolitano	\$60
Pasteles surtidos	\$68
Helado (2 bolas)	\$62
Crepas de cajeta (3)	\$98
Crepas suzzete flameadas (3)	\$130