



EL HIDALGO

Cocina Norestense

PATRIMONIO MODERNO, DE LA COCINA NORESTENSE.

# Entradas y ensaladas

<b>Guacamole Criollo con Ceniza de Tortilla</b>	<b>\$90.00</b>
Aguacate al molcajete, un gesto ancestral elevado a lo contemporáneo.	
<b>Fideos Secos con Queso, Crema Ácida y Arrachera</b>	<b>\$90.00</b>
Receta de hogar norteamericano con carácter robusto.	
<b>Carne Seca con Guacamole</b>	<b>\$120.00</b>
Conservación tradicional del norte, símbolo de supervivencia y sabor.	
<b>Quesillo al Ajillo</b>	<b>\$120.00</b>
Dorado al punto, sencillez y profundamente mexicano.	
<b>Ensalada de Betabel</b>	<b>\$180.00</b>
Tierra, dulzor natural y equilibrio.	
<b>Ensalada de Aguacate</b>	<b>\$200.00</b>
Frescura y cremosidad, ingrediente esencial del campo mexicano.	
<b>Salpicón Cremoso de Deshebrada</b>	<b>\$200.00</b>
Carne suave con acidez ligera, herencia de cocina diaria.	

# Cortes

<b>Ribeye Angus con Papas a la Francesa</b>	<b>\$650.00</b>
La nobleza del corte, técnica moderna y espíritu del norte.	
<b>Costillas Doradas con Tacos de Frijoles Meneados</b>	<b>\$450.00</b>
Cocina de rancho llevada a la mesa actual.	
<b>Arrachera con Papas Galeanas y Aderezo de Jalapeño</b>	<b>\$650.00</b>
Equilibrio entre fuego, grano y picante.	
<b>New York con Papas a la Francesa</b>	<b>\$750.00</b>
Clásico contemporáneo de carácter norteamericano.	
<b>Pulpo Zarandeado con Frijoles Meneados y Queso Panela</b>	<b>\$480.00</b>
Tradición del fuego vivo reinterpretada.	
<b>Ribeye con Aguachile Negro</b>	<b>\$650.00</b>
Intensidad y frescura en contraste.	
<b>New York a la Zaraza con Guacamole y Cebolla Asada</b>	<b>\$650.00</b>
Sabor profundo con aceite de guajillo, herencia del norte.	

# Taquería Fina

<b>Cachetada de Ribeye con Papas</b>	<b>\$100.00</b>
Corte jugoso servido al estilo norteamericano, directo y honesto. (1 pz.)	
<b>Taco de Pulpo al Pastor</b>	<b>\$80.00</b>
Mar y tierra reinterpretados con técnica contemporánea. (1 pz.)	
<b>Tacos de Arrachera / Barbacoa</b>	<b>\$200.00</b>
El taco como símbolo popular que atraviesa la historia. (3 pz.)	
<b>Taco de Fideo Seco con Arrachera y Aguachile Rojo</b>	<b>\$200.00</b>
Tradición reinventada con contraste y fuerza. (1 pz.)	
<b>Taco de Lechón con Salsa Cruda</b>	<b>\$150.00</b>
Celebración y herencia del noreste. (1 pz.)	
<b>Empalme de Cabrito en Harina</b>	<b>\$100.00</b>
Ícono norestense, directo del comal.	

## Clásicos del Norte

<b>Asado de Puerco</b>	<b>\$200.00</b>
Receta de hogar, transmitida por generaciones.	
<b>Cortadillo de Res con Tuétano</b>	<b>\$300.00</b>
Abundancia y carácter, como en las mesas del norte revolucionario. (300gr.)	
<b>Chamorro de Cerdo en Salsa Morita</b>	<b>\$300.00</b>
Cocción lenta, sabor profundo y memoria. (300gr.)	
<b>Costilla de Cerdo Horneada y a las Brasas</b>	<b>\$350.00</b>
Técnica doble que honra el fuego. (300gr.)	
<b>Pollo al Cilantro con Ejotes</b>	<b>\$250.00</b>
Ligero y aromático, equilibrio del campo. (200gr.)	
<b>Fritada de Cabrito</b>	<b>\$400.00</b>
Símbolo absoluto de la cocina norestense.	
<b>Arroz Meloso con Filete</b>	<b>\$350.00</b>
Suavidad y elegancia.	
<b>Paste de T-bone y Chile Morita</b>	<b>\$700.00</b>
Fusión histórica entre influencia europea y sabor mexicano.	

## Huevos al Gusto

Todos acompañados de frijoles puercos y queso fresco de rancho

Tocino	\$170.00
Machacado	\$180.00
Chorizo	\$170.00
Migas	\$150.00
Jamón	\$170.00
Mexicana	\$170.00
Salseado	\$170.00
Divorciados	\$180.00
En salsa de chorizo	\$180.00
Con nopales en chile rojo	\$150.00

## Chilaquiles Tradicionales

Totopos bañados en salsa verde o roja hecha en casa, evocando los desayunos de hacienda y campamento revolucionario.

Con chicharrón	\$200.00
Con pollo	\$180.00
Con huevo	\$180.00
Con barbacoa	\$200.00

### Hot Cakes Caseros \$120.00

Suaves y dorados, una reinterpretación moderna del desayuno reconfortante.

### Bowl de Fruta Fresca \$ 80.00

Selección de frutas de temporada, fresco y ligero.

### Tosta de Aguacate \$120.00

Pan crujiente con aguacate cremoso, unión entre tradición y actualidad.

### Tacos de Barbacoa Norestense \$200.00

Cocción lenta y sabor profundo, como se hacía en celebraciones familiares del norte. (4 pz.)

### Atropellado \$150.00

Carne deshebrada en salsa, directo del fogón norteno. (200 gr.)

### Barbacoa en Cebolla con Piquín Seco \$250.00

Intensidad y carácter, homenaje a los sabores recios del noreste. (300 gr.)

### Enchiladas Suizas de Pollo \$200.00

Tradición mexicana con influencia europea del Porfiriato. (4 pz.)

### Chicharrón en Salsa Verde \$250.00

Salsa viva y chicharrón crujiente, herencia cotidiana

Todos nuestros precios están expresados en pesos mexicanos (MXN) e incluyen IVA.

Las porciones están indicadas en gramos o piezas según corresponda. La propina no está incluida y es completamente voluntaria.

Algunos platillos pueden contener ingredientes crudos o parcialmente cocidos, los cuales se consumen bajo responsabilidad del cliente.

Si tienes alguna alergia o restricción alimenticia, por favor informa a tu mesero antes de ordenar.

# Desayunos



EL HIDALGO

— Cocina Norestense —