



PATRIMONIO MODERNO, DE LA COCINA NORESTENSE.

Entradas y ensaladas

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

Cortes

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

Taquería Fina

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

Clásicos del Norte

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

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.

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

Suaves y dorados, una reinterpretación moderna del desayuno reconfortante.

Bowl de Fruta Fresca

Selección de frutas de temporada, fresco y ligero.

Tosta de Aguacate

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

Tacos de Barbacoa Norestense

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

Atropellado

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

Barbacoa en Cebolla con Piquín Seco

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

Enchiladas Suizas de Pollo

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

Chicharrón en Salsa Verde

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