



Restaurante y bar

Menú

Desayuno

8:30 am - 12:30 pm

Comida y cena

3:30 pm - 10:00 pm

Precios en pesos mexicanos (MXN).

Desayunos

8:30 am - 12:30 pm

Entradas

Fruta del día	\$64
Tazón de avena	\$64

Platillos principales

Molletes dulces o salados	\$98
Huevos al gusto	\$108
Chilaquiles rojos o verdes	\$118
Molletes con pollo o carne (120 g)	\$152
Huevos al gusto con pollo o carne (120 g)	\$162
Chilaquiles rojos o verdes con huevo (2 piezas)	\$152
Chilaquiles rojos o verdes con pollo o carne (120 g)	\$172

Extras

Huevo (2 piezas)	\$34
Pollo o carne (120 g)	\$54

Jugos

Jugo verde	\$62
Jugo de naranja	\$72

Bebidas frías

Vaso de leche (16 oz)	\$48
Chocomilk (16 oz)	\$58
Liculado de plátano	\$74
Liculado de fresa	\$86
Malteada de fresa	\$94

Bebidas calientes

Café	\$64
Chocolate caliente Turín	\$92

Precios en pesos mexicanos (MXN). * Especialidad Tepalcates.

Si tienes alguna alergia o restricción alimentaria, por favor, háznoslo saber.

Comida y cena

3:30 pm - 10:00 pm

Entradas

Tacos de chicharrón prensado (3 piezas)	\$114
Con cebolla, cilantro y salsa.	
Tacos de rib eye (3 piezas)	\$174
Con cebolla, cilantro, limón y salsas.	
Papas a la francesa	\$124
Con tocino, perejil fresco y aderezo.	
Papas gajo	\$136
Con tocino y aderezo.	
Guacamole	\$136
Con jitomate, cebolla, cilantro y tostadas.	
Ceviche Tepalcates *	\$252
Ceviche de camarón en salsa de chiles, con un ligero toque picante y una delicada acidez.	
Ceviche negro	\$244
Ceviche de pescado con jitomate cherry y cebolla morada, acompañado de una salsa de sabor intenso.	

Del mar

Hamburguesa de camarón	\$196
Con tocino, queso cheddar y papas a la francesa.	
Camarones al tequila	\$266
Camarones flameados al tequila en una delicada salsa de sabor ligeramente dulce.	
Camarones al gusto	\$292
Preparados a tu elección: a la diablo, al ajo, a la mantequilla o al aguachile.	
Salmón en salsa de champaña	\$376
Con espinacas salteadas y jitomates cherry.	

Precios en pesos mexicanos (MXN). * Especialidad Tepalcates.

Si tienes alguna alergia o restricción alimentaria, por favor, háznoslo saber.

Comida y cena

3:30 pm - 10:00 pm

Pastas

Pasta pomodoro y chicharrón

\$268

Fettuccine con chicharrón prensado, crema y una preparación especial de la casa.

Pasta fusilli Tepalcates *

\$296

Fusilli con camarones en una salsa especial de la casa.

Carnes

Gorditas de rib eye (3 piezas)

\$366

Gorditas de maíz con frijoles, coronadas con rib eye, aguacate, cebolla morada y limón.

Rib eye al vino tinto *

\$434

Sobre una cama de puré de papa, acompañado de espárragos y salsa de vino tinto.

Postres

Helado de mandarina y tequila

\$94

Helado de mandarina con un toque de tequila.

Brownie de Nutella

\$106

Acompañado de crema batida.

Cheesecake clásico

\$118

Suave y cremoso cheesecake sobre una delicada base de galleta.

Plátanos flameados con Torres 10

\$126

Plátano macho flameado con brandy Torres 10, acompañado de un jarabe especial de la casa.

Precios en pesos mexicanos (MXN). * Especialidad Tepalcates.

Si tienes alguna alergia o restricción alimentaria, por favor, háznoslo saber.

Bebidas y coctelería de autor

Sin alcohol

Gatorade (350 ml)	\$46
Coca-Cola (355 ml)	\$58
Refresco de sabor (355 ml)	\$58
Agua mineral Lahar (500 ml)	\$64
Naranjada (500 ml)	\$68
Limonada (500 ml)	\$68
Limonada de berries (500 ml)	\$76
Limonada de piña (500 ml)	\$76

Cervezas

Modelo Especial Clara (355 ml)	\$62
Modelo Especial Oscura (355 ml)	\$62
Corona (473 ml)	\$64
Colimita (355 ml)	\$82

Coctelería sin alcohol

Piñada	\$88
Refrescante mezcla de piña y crema de coco.	
Beso de Afrodita	\$98
Fresa, menta y agua mineral en una refrescante combinación.	
Mora azul	\$106
Infusión de flor de campanilla, mora azul y agua mineral.	

Coctelería de autor

Gaviota *	\$172
Ron con jarabe de horchata y un delicado toque de canela.	
Cocada *	\$172
Ginebra, crema de coco y jugo de mango.	
Mezcalina Tepalcate *	\$172
Mezcal blanco con infusión de jamaica y agua mineral.	
Sleepy *	\$184
Vodka con crema de coco y un toque de lavanda.	
Rosa Mexicano *	\$192
Vodka, vermut rojo e infusión de rosa de Castilla.	
Jalis Tonic *	\$196
Tequila 1800 Blanco con agua tónica.	

Precios en pesos mexicanos (MXN). * Especialidad Tepalcates.

Si tienes alguna alergia o restricción alimentaria, por favor, háznoslo saber.

Coctelería clásica

Daiquiri	\$102	Clericott	\$164
Ron blanco con un toque de jarabe.		Vino tinto con frutas frescas y agua mineral.	
Daiquiri de fresa	\$106	Paloma	\$168
Ron blanco con fresa y jarabe.		Tequila 1800 Blanco con jugo de toronja y limón.	
Piña colada	\$114	Margarita	\$174
Ron blanco, jugo de piña y crema de coco.		Tequila 1800 Blanco con licor de naranja y cítricos.	
Mojito	\$132	Cantarito	\$182
Ron blanco, hierbabuena, agua mineral y jarabe.		Tequila 1800 Blanco con jugo de toronja, limón y Tajín.	
Cuba libre	\$136	Vampiro	\$186
Ron con Coca-Cola y limón.		Tequila 1800 Blanco con sangrita, refresco de toronja y jugos cítricos.	
Mimosa	\$136	Gin & Tonic	\$172
Vino espumoso con jugo de naranja.		Ginebra con agua tónica y un toque de limón.	
Cielo rojo	\$116	Beso de Afrodita	\$182
Cerveza con Clamato, limón y sal.		Ginebra con fresa, menta y agua mineral.	
Michelada	\$124	Martini clásico	\$198
Cerveza con Clamato, salsas y Tajín.		Ginebra, vermut y aceituna.	
Michelada de jamaica	\$124	Negroni	\$198
Cerveza con licor de naranja, jarabe especial de la casa y Tajín.		Ginebra, Campari y vermut rosso con un toque de naranja.	
Carajillo	\$136	Aperol Spritz	\$208
Licor 43 con café espresso.		Aperol con vino espumoso y un toque refrescante.	

Precios en pesos mexicanos (MXN).

Si tienes alguna alergia o restricción alimentaria, por favor, háznoslo saber.

Tequila y whisky

Tequila · Derecho / shot · 1 oz

Maestro Dobel Diamante	\$94
1800 Cristalino	\$106
Don Julio 70	\$114

Tequila · Highball mineral · 2 oz

Maestro Dobel Diamante	\$186
1800 Cristalino	\$196
Don Julio 70	\$206

Tequila · Servicio de botella · 4 mezcladores

Maestro Dobel Diamante	\$1,776
1800 Cristalino	\$1,866
Don Julio 70	\$2,162

Whisky · Derecho / shot · 1 oz

Johnnie Walker Red Label	\$74
Buchanan's 12	\$108
Johnnie Walker Black Label	\$108

Whisky · Highball mineral · 2 oz

Johnnie Walker Red Label	\$146
Buchanan's 12	\$196
Johnnie Walker Black Label	\$196

Whisky · Servicio de botella · 4 mezcladores

Johnnie Walker Red Label	\$1,152
Buchanan's 12	\$2,096
Johnnie Walker Black Label	\$2,222

Precios en pesos mexicanos (MXN). * Especialidad Tepalcates.

Vinos por copa

Blancos

Viña Maipo	\$102
Concha y Toro Reservado Sauvignon Blanc	\$112
L.A. CETTO	\$152
Casillero del Diablo	\$172

Tintos

Viña Maipo	\$102
Concha y Toro Reservado	\$112
Riunite	\$124
Finca Las Moras	\$134
Benjamín Cabernet Sauvignon	\$152
La Bicicleta	\$152

Rosados

Finca Las Moras	\$134
Casillero del Diablo Rosé	\$174

Espumosos

Cavicchioli Lambrusco Rosado	\$134
Cavicchioli Lambrusco Rosso	\$134
Champbrule Brut	\$142

Precios en pesos mexicanos (MXN). * Especialidad Tepalcates.

Vinos por botella

Blancos

Viña Maipo	\$406
Concha y Toro Reserva	\$416
L.A. CETTO	\$642
Casillero del Diablo	\$716
Casa Madero 2V	\$1,016

Tintos

Viña Maipo	\$406
Concha y Toro Reservado	\$416
Riunite	\$492
Finca Las Moras	\$512
Benjamín Cabernet Sauvignon	\$654
La Bicicleta	\$674
Alma Mora	\$734
Casa Madero 3V	\$1,416

Rosados

Finca Las Moras	\$512
Casillero del Diablo Rosé	\$742

Espumosos

Cavicchioli Lambrusco Rosado	\$642
Cavicchioli Lambrusco Rosso	\$642
Champbrule Brut	\$694

Precios en pesos mexicanos (MXN). * Especialidad Tepalcates.