



# Menú

Gusto por Servir

## PIZZAS

---

### PEPERONI

Salsa pomodoro, queso Jack y Peperoni

### HAWAIANA

Salsa pomodoro, queso Jack, jamón y piña en almíbar.

### MARGARITA

Salsa pomodoro, queso Jack, aceituna verde y negra

### JEROC'S

Salsa pomodoro, chorizo argentino, espinaca, jitomate cherry, queso jack, peperoni, pimienta y champiñón.

## RECOMENDADOS

---

### CLUB SANDWICH

Pan artesanal con pollo, tocino, jamón y queso, acompañado con papas a la francesa

### HAMBURGUESA DE RES

- SENCILLA
- HAWAIANA

### SINCRONIZADAS

### SANDWICH

Preparado con pan artesanal acompañado con papas a la francesa

- JAMÓN Y QUESO
- POLLO

## POSTRES

---

### FLAN NAPOLITANO

### CREPAS FLAMEADAS

- SUZZETE
- CAJETA

### CHEESE CAKE CON ZARZAMORA

### PLÁTANOS AL BRANDY

HELADO DE SABORES 200 grs  
Fresa, vainilla o chocolate

## ÓRDENES EXTRAS

---

CHILES TOREADOS 100 grs

FRIJOLES REFritos 100 grs

PURÉ DE PAPA 150 grs

ARROZ 200 grs

VERDURA AL VAPOR 250 grs

PAPAS GAJO 200 grs

PAPAS A LA FRANCESA 200 grs

ESPÁRRAGOS ASADOS 6 pzas

GUACAMOLE 350 grs

ENSALADA DE LA CASA 250 grs

## ENTRADAS

---

### TARTAR DE ATÚN 120 grs

Acompañado con aguacate sobre espejo de mango y habanero

### QUESO FUNDIDO NATURAL

Selección de queso manchego y Oaxaca con tortillas de harina

- CON ARRACHERA 65 grs

- CON CHISTORRA 65 grs

### CHORIZO ARGENTINO 150 grs

Acompañado con queso asado, nopal, cebolla cambray y chile asado

### PLATÓN TLAXCALTECA JEROC'S

IDEAL PARA COMPARTIR

Antojitos tlaxcaltecas preparados con cosechas de la región, 2 taquitos de pollo, chorizo, 2 sopecitos, 1 quesadilla, 2 tlacoyitos, chicharrón y guacamole

### SOPES DE CECINA

3 Sopecitos untados con frijol, crema y queso, acompañados con cecina y pico de gallo

### TACOS GOBERNADOR 3 pzas

Tacos en tortilla de harina con camarón pacotilla sazonado a la mexicana

\*TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA\*

## SOPAS

### SOPA DE MÉDULA

Tradicional de la casa en caldillo rojo, perfumada al epazote

### CONSOMÉ DE AVE

Con arroz, pehuga de pollo deshebrada y jardín (cebolla, cilantro, aguacate y chile picado)

### SOPA TLAXCALTECA

Con juliana de tortilla frita, aguacate, crema, queso, chipotle frito, caldillo de jitomate asado, perfumada al epazote

### SOPA DE HABAS

Con nopales acompañada con aceite de olivo, perfumada con hierbabuena y chipotle frito

### CREMA DE SETAS CON CHAMPIÑÓN

Receta de crema perfecta para consentir al paladar y resalta el sabor con chistorra (65 grs)

## ENSALADAS

### ENSALADA DE FRUTOS ROJOS

Combinación de mix de lechugas, espinacas y frutos rojos, acompañada con manzana, vinagreta de fresa y espolvoreada con queso de cabra

### ENSALADA CESAR

Frescas hojas de lechuga aderezada frente a su mesa, acompañada con queso parmesano y crutones tostados al horno

### ENSALADA DE POLLO

Combinación de lechugas, con pollo asado aderezado con vinagre de jerez y naranja, nueces, tocino, cebolla morada y crutones

### ENSALADA JEROC'S

Espinacas frescas con pera, aderezada con miel de balsámico, queso azul, nueces y queso de cabra

## PASTAS

### ESPAGUETI CON CAMARÓN

Con salsa pomodoro y queso parmesano

### FETUCCINI A LA JAMBALAYA

Combinación de pollo, camarón, chorizo argentino, pimiento morrón, en salsa italiana con queso parmesano

### ESPAGUETTI EN SALSA ALFREDO

Pasta combinada con salsa cremosa de la casa y queso parmesano

– CON POLLO 120 grs

– CON CAMARÓN 120 grs

### ESPAGUETI A LA BOLOÑESA

Receta de la casa con salsa italiana, carne molida y queso parmesano

### RAVIOLES

Rellenos y bañados con salsa de queso manchego y flor de calabaza

## DEL MAR

### FILETE DE PESCADO AL GUSTO 200 grs

– EMPANIZADO

– AL MOJO DE AJO

– AL AJILLO

– A LA PLANCHA

### CAMARONES AL GUSTO 375 grs

– EMPANIZADOS

– AL MOJO DE AJO

– AL AJILLO

– A LA PLANCHA

– A LA DIABLA

– A LA MANTEQUILLA

Los Filetes y Camarones se sirven acompañados de ensalada de la casa y papas a la francesa

### MEDALLÓN DE ATÚN PARRILLADO 220 grs

Carne magra de color rosado oscuro, con un sabor intenso y ligeramente dulce

### SALMÓN EN COSTRA DE

#### AJONJOLÍ NEGRO 200 grs

Lonja rosada con la costra negra de ajonjolí, manteniendo la jugosidad con contrastes de color y texturas

### FILETE DE PESCADO TLAHUICOLE

Empapelado con una explosión de sabores y una combinación de texturas sorprendentes!

## CARNES

### ARRACHERA A LA PARRILLA 300 grs

Suave corte de res a la parrilla acompañado con ensalada de la casa y guacamole

### RIB EYE 350 grs

Corte sin hueso, con grasa natural, lo que le da un sabor jugoso acompañado con papa al horno y verduras al grill

### FILETE MIÑÓN 220 grs

Envuelto en tocino y bañado en una deliciosa salsa de champiñones acompañado con espinacas salteadas, puré de papa y 2 espárragos

### FILETE A LA TAMPIQUEÑA 200 grs

Filete de res acompañado con enmoladas, guacamole, frijoles refritos, arroz y rajas poblanas

### CECINA ENCHILADA

Corte delgado, marinado con chiles y condimentos acompañada con guacamole, nopal, queso asado, cebolla cambray y frijoles refritos

### MIXIOTE DE CARNERO 280 grs

Marinado en salsa de chiles, acompañado con arroz y guacamole.

### MOLCAJETE DE CARNES MIXTAS 2 pax

Exquisita combinación de pollo, res y cerdo, nopales, cebollitas, aguacate, queso panela, salsa roja y chicharrón

### TACOS DE COCHINITA 4 pzas

Carne de cerdo con sabor único que proviene del adobo Jeroc's, acompañados con cebolla morada encurtida

### CHAMORRO 800 grs

– EN ADOBO

– EN SU JUGO

Carne de cerdo bañado en su jugo o adobo, servido con frijoles y guacamole

## AVES

### POLLO TOCATLÁN

Platillo originario de Ocotlán, Tlaxcala. Servido con arroz y guacamole

### PECHUGA DE POLLO AL GUSTO 220 grs

– A LA PLANCHA

– EMPANIZADA

Acompañada con ensalada de la casa y papas a la francesa

### FAJITAS DE POLLO GRATINADAS 220 grs

Con guacamole y papas a la francesa