

DESAYUNOS

CHILAQUILES

(CON SALSA A ALEGIR ROJA O VERDE, +20 CHIPOTLE O MOLE)

CHILAQUILES SENCILLOS	\$220
CHILAQUILES CON POLLO O RES, Y HUEVO	\$270
CHILAQUILES CON RIB EYE Y HUEVO	\$350

OMELETTES

OMELETTE CAMPIRANO (CLARAS)	\$220
(RELLENO CON VERDURAS, PANELA, SALSA ESPAÑOLA Y AGUACATE)	
OMELETTE DE CHIPOTLE	\$220
(BAÑADO EN NUESTRA SALSA DE CHIPOTLE)	
OMELETTE DE MACHACA	\$280
(RELLENO CON MACHACA RANCHERA Y QUESO MOZZARELLA)	
OMELETTE DE CAMARON	\$280
(RELLENO CON CAMARON RANCHERO, BAÑADO EN SALSA ESPAÑOLA Y QUESO MOZZARELLA)	
OMELETTE MEAT LOVER	\$260
(TOCINO, CHORIZO Y JAMON BAÑADO CON SALSA ESPAÑOLA, CHILE MORRON Y CEBOLLA BLANCA)	
OMELETTE CON 2 INGREDIENTES	\$220
(A ELEGIR TOCINO, CHORIZO, JAMON, CHAMPIÑONES, RAJAS O NOPALES)	

ENCHILADAS

ENCHILADAS (QUESO ò POLLO ò RES)	\$290
(SALSA A ELEGIR VERDE O ROJA Ó +20 MOLE)	
ENCHILADAS CON RIB EYE Y HUEVO	\$330
<ul style="list-style-type: none"> • QUESO ò POLLO ò RES • ROJAS ò VERDES 	
ENCHILADAS SUIZAS	\$260
(POLLO ò RES ò QUESO)	

MACHACAS

• MACHACA C/HUEVO	\$300
• MACHACA SENCILLA	\$270
(RES ò POLLO)	
• MACHACA DE BORREGO	\$330
• MACHACA DE BORREGO C/HUEVO	\$350
• MACHACA CON CHILAQUILES m	\$270
• MACHACA LA ESTANCIA	\$330
(MACHACA RANCHERA ACOMPAÑADA CON PANELA Y AGUACATE)	

(ESTOS DESAYUNOS INCLUYEN PAPA CAMPESINA Y FRIJOL)

DE LA GRANJA A LA MESA

HUEVOS AL GUSTO	\$215
(REVUELTOS O ESTRELLADOS)	
HUEVOS RANCHEROS	\$225
(TORTILLA FRITA BAÑADO EN SALSA ESPAÑOLA, REVUELTO ò ESTRALLADO)	
HUEVOS RANCHEROS CON RIB EYE	\$330
(TORTILLA FRITA BAÑADO EN SALSA ESPAÑOLA, REVUELTO ò ESTRALLADO)	
BISTEC RANCHERO	\$300
(CARNE ARRACHERA CON SALSA MEXICANA)	
HIGADO ENCEBOLLADO	\$220
DESAYUNO VAQUERO	\$330
(T-BONE CON 2 HUEVOS, TOCINO Y PAN TOSTADO)	

(ESTOS DESAYUNOS INCLUYEN PAPA CAMPESINA Y FRIJOL)

BRUNCH

GRAND SLAM	\$250
(2 HUEVOS, SALCHICHA, 2 HOTCAKES Y TOCINO)	
AVOCADO TOAST	\$190
(PAN HOGAZA DE AJO, CON UN CREMOSO DE AGUACATE Y QUESO PANELA MARINADO EN HIERBAS PROVENZALES)	
ARRACHERA TOAST	\$250
(PAN HOGAZA DE AJO CON JUGOSA ARRACHERA, CREMOSO DE HUEVO Y CHAMPIÑONES)	
ENSALADA DE FRUTAS DE TEMPORADA	\$190
(SERVIDA CON QUESO COTTAGE Y GRANOLA)	
PAN FRANCES MIS AMORES	\$250
(PAN BRIOCH CON NUTELLA, FRESA Y PLATANO)	
HOT CAKES SENCILLOS	\$180
(CON COULIS DE FRUTOS ROJOS, CREMA BATIDA, FRESA Y AZUCAR GLASS)	
PAN FRANCES SENCILLO	\$200
(CON COULIS DE FRUTOS ROJOS, CREMA BATIDA, FRESA Y AZUCAR GLASS)	

PRECIOS EN MONEDA NACIONAL. INCLUYEN IVA

ENTRADAS FRIAS

CARPACCIO DE SALMON \$280

(SALMON MARINADO CON UNA Salsa PESTO, CEBOLLA, MORADA, ALCAPARRAS Y FLOR DE AGUACATE)

CARPACCIO DE BETABEL \$220

(BETABEL PRECOCIDO MARINADO CON BINAGRETA BALSAMICA A BASE DE UVA PASA)

TARTAR DE ATUN \$265

(ATUN DE LA REGION CON INFLUENCIA ASIATICA)

GUACAMOLE \$240

(CLASICA ORDEN DE GUACAMOLE, ACOMPAÑADO DE PANELA Y CHICHARRON)

AGUACHILE VERDE \$300

(TRADICIONAL AGUACHILE DE CAMARON DE LA REGION EN Salsa VERDE)

AGUACHILE CARIBE \$300

(AGUACHILE TROPICAL DE CAMARON CON TOQUES DE MANGO Y MARACUYA)

ENSALADAS

ENSALADA CESAR \$220

(LECHUGA ROMANA CON LOS INGREDIENTES CLASICOS)

ENSALADA 3 VALLES \$235

(LECHUGAS MIXTAS CON ADEREZO DE UVA, PISTACHE Y BLUE CHESSE)

EXTRA DE POLLO O CAMARON +130

CREMAS Y SOPAS

SOPA DE TORTILLA

- CHICA \$110
- GRANDE \$180

CREMA DE ELOTE

- CHICA \$100
- GRANDE \$160

(SERVIDA CON PAN BRIOCHE)

CREMA DE ALMEJA

- CHICA \$160
- GRANDE \$280

(SERVIDA EN PAN CROTON)

ENTRADAS CALIENTES

TUETANO DE LA CASA \$350

(2 PZ ACOMPAÑADO DE ESQUITES Y GUACAMOLE)

CHICHARRON DE RIB EYE \$390

(COSTRA DE RIB EYE CON Salsa AGUACHILE, CEBOLLA CURTIDA ACOMPAÑADO CON 2 QUESADILLAS DE HARINA)

QUESO FUNDIDO NATURAL \$200

QUESO FUNDIDO CON UN \$250

INGREDIENTE A ELEGIR

(CHORIZO, RAJAS O CHAMPIÑONES)

QUESO FUNDIDO ESPECIAL \$370

(UN INGREDIENTE A ELEGIR, PORK BELLY O MACHACA DE RES)

CHAMPIÑONES ESTANCIA \$255

(CHAMPIÑONES GUISADOS CON QUESO MOZARELLA GRATINADO)

CAMARONES A LA DIABLA BOTANA \$300

(Salsa PICOSA DE LA CASA CON UNA CAMA DE QUESO DERRETIDO)

CALABACITAS EMPANIZADAS \$200

CALAMAR EMPANIZADO \$250

TACOS

ORDEN DE 3 A ELEGIR: \$300

- TACO ESTANCIA (CAMELO DE ARRACHERA CON INFLUENCIA SONORENSE)
- PULPO ENCHICHARRONADO (CAMA DE QUESO CON PULPO SEMI PICOSO Y CHICHARRON)
- TACO DELFINA (COSTRA DE QUESO CON CAMARON ENCHILADO Y ARRACHERA)

PASTAS

FETUCCINI ALFREDO \$350

(CON CAMARON O POLLO)

PASTA CHIPOTLE \$350

(CON CAMARON O POLLO)

CORTES A LA LEÑA

ACOMPAÑADOS CON PAPA AL HORNO Y VEGETALES DE TEMPORADA

TOMAHAWK (1 Kg)	\$1,400
FLAMEADO AL MEZCAL	
PORTER HOUSE (800 g)	\$1,200
RIB EYE (400 g)	\$650
FILETE MIGNON (280 g)	\$520
T BONE (450 g)	\$570
CHULETA DE PUERCO (1")	\$380

DE LA PESCA

ACOMPAÑADOS CON ARROZ CREMOSO Y VEGETALES DE TEMPORADA

HONEY SMOKE SALMON	\$400
(SALMON A LA LEÑA CON GLASEADO DE MAPLE DJON)	
PULPO A LA LEÑA	\$570
(ASADO A LAS BRASAS CON HIERBAS PROVENSALES)	
CAMARONES COSTA AZUL	\$420
CAMARONES AL COCO	\$370
CAMARONES A LA DIABLA	\$400
CAMARONES	\$370
(AL MOJO DE AJO O EMPANIZADOS)	
PESCA DEL DIA	\$360
(AL MOJO DE AJO O EMPANIZADO)	
COMBINACION DE MARISCOS EMPANIZADOS O AL MOJO DE AJO	\$380
(CALAMAR, FILETE DE PESCADO, CAMARON)	

FAVORITOS

(A ELEGIR FILETE MIGNON ò RIB EYE ò T-BONE)

CARNE CON CAMARON	\$720
(4 PZ CAMARON AL AJO ò EMPANIZADO)	
CARNE CON CALAMAR	\$650
(AL AJO ò EMPANIZADO)	
CARNE CON CODORNIZ	\$720
(1 PZ DE CODORNIZ AL AJO)	



HAMBURGUESAS



HAMBURGUESA VIEJO OESTE	\$370
(MOLIDA DE FILETE MIGNON CON SALSA DE BLUE CHESE, CHAMPIÑON ROMERO Y CROCANTE DE CEBOLLA)	
HAMBURGUESA DE PULPO	\$400
(PULPO A LAS BRASAS GLASEADO CON HOISIN, PIÑA ASADA, CEBOLLIN Y AJONJOLI)	

FAUNA

RACA DE BORREGO	\$890
(ACOMPAÑADO CON VEGETALES SALTEADOS, PAPA AL HORNO Y GUACAMOLE)	
CHAMORRO PIBIL	\$430
(HORNEADO, EN RECADO ROJO, ACOMPAÑADO DE FRIJOL NEGRO COLADO, GUACAMOLE, CEBOLLA MORADA CURTIDA Y FRITURA DE PLATANO)	
PATO AL MOLE	\$400
(AROMATICA MEDIO PATO AL HORNO SOBRE UN ESPEJO DE MOLE A LOS 5 CHILES)	
PORK BELLY FORTUNA	\$570
(ASOMBROSO CORTE DE DE CERDO ACOMPAÑADO DE SALSA AFRUTADA LIGERAMENTE PICOSA)	
COSTILLAS GRILL	\$370
(CARNOSA COSTILLA DE CERDO EN RUB ASIATICO GLASEADO CON TARE HOISIN)	
CODORNIZ	\$730
(AL MOJO DE AJO 3 PZ ACOMPAÑADO CON PAPA AL HORNO Y VEGETALES)	
PECHUGA DE POLLO ASADA	\$360
(CREMA DE CHIPOTLE, CHAMPIÑONES O POBLANA)	

PLATILLOS MEXICANOS

TAMPIQUEÑA	\$500
(JUGOSO FILETE DE RES, ACOMPAÑADO DE UNA ENCHILADA, GUACAMOLE Y FRIJOLES)	
CHILES RELLENOS	\$260
(SERVIDOS EN SALSA ESPAÑOLA GRATINADOS CON QUESO MOZARELLA)	
ENCHILADAS SUIZAS	\$260
(QUESO, RES O POLLO)	
ENCHILADAS VERDES O ROJAS	\$260
(QUESO, RES O POLLO)	
ENCHILADAS DE MOLE	\$280
(QUESO, RES O POLLO)	
COMBINACION MEXICANA	\$290
(TACO, BURRITO Y ENCHILADA DE QUESO, RES O POLLO)	

MENU PARA NIÑOS

HAMBURGUESA CON PAPAS FRITAS	\$230
NUGGETS DE POLLO	\$200
QUESADILLAS (2 PZ)	\$260



CAFES

ALMONDJOY (MOCHA CON JARABE DE COCO)	\$ 90
EXPRESSO	\$65
EXPRESSO CORTADO	\$70
AMERICANO EXPRESSO	\$70
CAPUCHINO	\$85
CHAI SUCIO	\$95
MOKA	\$85
CARAMELO MACCHIATO	\$80

OTROS

CHAI	\$85
MATCHA	\$85
CHOCOLATE DE AVELLANA	\$85
CHOCOLATE CALIENTE	\$80

LATTES \$95

VAINILLA	COCO
CARAMELO	ROSAS
LAVANDA	PISTACHE
AVELLANA	
CREMA IRLANDESA	

POR TEMPORADA

CALABAZA

PAN DE MUERTO

FRAPPES \$95

NUTELLA
CARAMELO
OREO
MAZAPAN
MOKA
CAJETA

SMOTHIES \$95

FRUTOS ROJOS
MANGO
PIÑA MARACUYA
TAMARINDO

LIMONADAS \$75

LIMONADA DE ROSAS
LIMONADA DE LAVANDA

TES \$75

JAZMIN	LEMONGRASS
MANZANILLA	HIERBA BUENA
VERDE	MANZANA CANELA
NEGRO	FRUTOS ROJOS

TISANAS \$75

FRUTOS ROJOS
FRESA KIWI
TANGO MANGO

POSTRES

PASTEL DE CHOCOLATE	\$135	CHEESCAKE FRUTOS ROJOS	\$150
PASTEL DE ZANAHORIA	\$135	FLAN	\$130
PASTEL DE ELOTE	\$135	ROL DE CANELA	\$135
CHEESCAKE OREO	\$150	PAY DE MANZANA	\$135
CHEESCAKE GUAYABA	\$150		