



Querido Avelino

Te recuerdo en cada rincón de la casa, en cada bocado...

DESAYUNOS

Bowl del huerto \$229
Frutas de temporada, acompañadas de yogurt con arándanos, granola y frutos secos.

Receta casera de hotcakes \$239
Hotcakes de la casa acompañados con fresas, kiwi y yogurt de arándanos.

Huevos Motuleños \$239
Huevos fritos sobre tostadas con frijol, bañados con salsa artesanal de tomate, plátanos fritos, chícharos y jamón.

Omelette Molina \$239
Pollo deshebrado y hongos, quesillo, ensalada de tomates y papas confitadas.

Chilaquiles Don Avelino 🌙●●●*
Arrachera \$259. Pollo \$239. Huevo \$229
Totopos crujientes, gratinados y cubiertos con salsa hecha en casa. Acompañados de crema y queso chiapaneco. Rojos o verdes.

EXTRAS

Pan de caja \$59	Salsa roja, verde, guacamole, crema y habanero \$79
Hongos \$49	Tocino \$59
Aguacate \$59	Yogurt \$45
Pan pita \$59	Jamón \$35
Pechuga de pollo \$79	Huevo \$35
Tortillas hechas a mano (3 pzas.) \$36	Queso \$49
Salsa roja, verde y totopos \$40	

ALMUERZOS

Enchiladas Suizas \$225
Salsa suiza cremosa, pollo deshebrado y queso gouda gratinado.

Enmoladas de pollo \$219
Tortillas hechas en casa, rellenas de pollo y bañadas con mole de la casa.

Caldo Tlalpeño \$179 🌙●●●*
Pollo, arroz y garbanzo, aguacate, vegetales, quesillo y tostadas de maíz.

Mole de La Quinta \$225
Pollo y mole hecho en casa, acompañado con arroz y tortillas.

Enfrijoladas de pollo \$219
Aguacate, xnipec y queso seco chiapaneco.

Boneless de pollo \$229
Pechuga de pollo, papas fritas y catsup.

French toast \$219
Yogurt griego y fruta de temporada.

Sándwich de la Nana \$239
Huevo revuelto, queso cheddar, tocino ahumado, mantequilla, papas cambray al romero.

Huevos Árabes \$229
Yogurt griego especiado, tomatitos cherry, huevos estrellados y pan pita barnizado en mantequilla.

Enfrijoladas de pollo \$219
Aguacate, xnipec y queso seco

Avocado toast \$229
Crujiente pan de masa madre, puré de aguacate sazonado, finas láminas de pepino coronado con huevo frito.



CENAS

★ **Ensalada A&M \$159**

Recomendación de la casa

Mix de lechugas y espinaca, supremas de naranja, queso mozzarella fresco, ajonjolí

Ensalada Capresse \$190
Queso mozzarella, tomates frescos, pesto y reducción de balsámico.

Ravioles vegetarianos \$194
150 gr. de ravioles de masa fresca hecha en casa, rellena de queso ricotta y espinacas, bañados con una deliciosa salsa blanca.

Ravioles \$229
150 gr. de masa fresca hecha en casa, rellena de queso ricotta y carne de res, bañados con una deliciosa salsa blanca.

ENTRADA

Guacamole \$136
Tostadas y pico de gallo.

Papas a la Francesa \$125
Papas fritas con catsup.

Quesadillas veggie \$129
Acompañadas con champiñones,

Quesadillas de chicharrón prensado \$159
Orden de quesadillas rellenas de queso Oaxaca y guiso de chicharrón prensado con tortilla azul. (3 pzas.)

MENÚ INFANTIL

Huevito y papas fritas \$190
Jamón y catsup

Hotcakes de Gustavo \$209
Mantequilla, huevo revuelto con jamón, miel de abeja.

Enfrijoladitas \$190
Tortillas de maíz, huevo revuelto tierno y quesillo.



PizzAvelino \$199 (Individual)
Masa crocante hecha en casa, salsa de tomate, pepperoni, ragou de res y pesto.

Pizza Margarita \$189
Masa elaborada de manera artesanal, base de salsa de tomate hecha en casa.

Pannini jamón, queso y pepperoni \$169
Pan de masa artesanal crujiente, relleno de jamón de pavo, pepperoni y queso gratinado.

Pepito de arrachera \$249
Baguette crujiente relleno de jugosa arrachera choise, guacamole, queso gratinado, acompañado de papas fritas.

Lasagna \$239
180 gr. de pasta fresca elaborada en casa, ragou de res y salsa especial gratinada con queso mozzarella y parmesano.



DESCUBRE MÁS SOBRE MÍ
HAZ CLICK AQUÍ

Descubre *Avelino y María* detrás de los jardines

El horario de desayunos y menú infantil es de 8 am a 1 pm
*El horario de almuerzos es de 1 pm a 5 pm. Cenas de 5 pm a 10 pm.
Todos nuestros platillos son preparados al momento.
¡Gracias por su paciencia!

*Nivel de picante

Querida María

Solo ahora es que comprendo cuánto te quiero.

TACOS GOBERNADOR \$199
120gr. de camarón, vegetales, aguacate, queso manchego y tortilla azul hecha a mano. Incluye salsa tatemada (3 pzas.)

TACOS DE ARRACHERA \$199
120gr. de arrachera acompañada de pico de gallo, guacamole y tortilla azul hecha en casa. (3 pzas.)

ORDEN DE ARRACHERA \$319
180 gr. de arrachera acompañada de papa al horno, cebollas cambray, chile toreado y tortilla azul hecha en casa.

FILETE AL CILANTRO \$259
150 gr. de filete de pescado al mojo de cilantro, acompañado de risotto, verduras al vapor y tortilla azul hecha a mano

PECHUGA A LAS FINAS HIERBAS \$229
150gr. de pechuga marinada con finas hierbas, acompañada de risotto, verduras al vapor y tortilla azul hecha a mano.

CHICKEN GRILLED CHEESE \$225
Sándwich de pan de masa madre, pechuga de pollo, tocino ahumado, queso cheddar, y papas fritas.

AGUACHILE VERDE DE CAMARÓN \$339
250grs de camarón curtido en salsa verde de cilantro, chile serrano y limón, acompañado de cebolla morada en julianas, pepino y aguacate.

SOPA MINISTRONE \$89
180 ml de sopa de verduras, acompañada de pasta caracol, chuleta, alubias pintas, aguacate y queso rallado.

RIB EYE GRAVY CON CHAMPIÑONES Y PURÉ DE PAPA \$369
Rib Eye cocido al termino de tu elección, bañado con gravy de hongos y acompañado

HAMBURGUESA CON PAPAS \$225
Carne angus de res, queso cheddar y vegetales.

SOPA AZTECA \$99 🌶️🌶️🌶️🌶️*
180 ml de sopa tradicional mexicana de tortilla, acompañada de aguacate, queso panela y tortilla frita.

SOPA DE CEBOLLA \$109
150 ml de caldo de res, acompañado de cebolla caramelizada, servida en pan de hogaza y queso rallado flameado.

MOLCAJETE 3 ENCUENTROS \$549
(2 personas)
100gr de camarón, 80gr de pechuga de pollo, 100gr de arrachera, cebollas cambray, nopales, 120gr de chorizo argentino y queso asadero
bañado con salsa hecha en casa (verde o roja). Cantidad de salsa picante al gusto.

PASTA ALFREDO CON CHAMPIÑONES \$179
Fettuccine al dente bañado en nuestra cremosa salsa Alfredo casera, con un toque final de champiñones salteados.

PASTA ALFREDO CON POLLO A LA PLANCHA \$189
Pasta al dente con una cremosa salsa Alfredo receta secreta de la casa, coronada con tiras de pollo a la plancha.

PASTA ALFREDO CON TIRAS DE POLLO KRISPY \$199
Pasta al dente con nuestra salsa Alfredo cremosa y secreta, servida con crujientes tiras de pollo dorado.

PASTA ALFREDO CON CAMARONES \$219
Pasta al dente bañada en nuestra cremosa salsa Alfredo de receta secreta, coronada con jugosos camarones salteados.



Platillos para disfrutar a partir de la 1 pm hasta las 10 pm

BEBIDAS & COCTELES

Carajillo \$159
Mimosa \$109
Gin Tonic \$159
Margarita \$149
Cléricot \$189
Aperol Spritz \$209
Jarra Cléricot \$299
Piña colada \$149
Coctel María \$130
Piñada \$139
Mojito \$149
Copa de vino \$150
(Opciones de uvas: tempranillo, merlot, cabernet.)

AGUAS DEL DÍA

Jugo de naranja \$65
Jugo de toronja \$65
Jugo mixto \$69
Limonada \$50
Naranjada \$50
Agua de Jamaica \$55
Jugo verde \$69
Piña con chaya \$69

EMBOTELLADOS & CERVEZAS

Botella de agua \$45
Coca Cola \$59
Coca Cola Light \$59
Agua Mineral \$59
Manzana Mundet \$59
Sprite 355ml \$59
Sprite sin azúcar \$59
Topo Chico \$69
Bohemia oscura \$65
Bohemia clara \$65
Ultra \$65
Heineken \$65
Heineken 0.0 \$59
Michelada \$45
Chelada \$35
Ojo Rojo \$45

PANADERÍA & REPOSTERÍA

Macarrones \$39 pza. (3 pzas. \$139)
Pavlova \$89
Tiramisú \$109
Paletas frías de autor \$99
Roll de canela \$65
Concha de vainilla \$50
Roll de canela, fresas y helado de vainilla \$119
Chocolatín \$69
Croissant natural \$50
Croissant chocolate y almendras \$69
Muffin de arándanos y almendra \$65
Danesa de philadelphia y frutos rojos \$69
Orejita crujiente \$50
Galleta chocochips \$45
Besitos de nuez (3 pzas) \$70
Concha rellena de mousse moka \$79
Concha rellena de queso y fresas \$89
Chessecake de frutos rojos \$99
Chessecake de mango y durazno \$89
NY Roll \$99
Croissant almendrado \$80
Croissant bicolor \$119
Galleta chonky \$55



CAFETERÍA

Moka \$79
Latte \$79
Capuccino \$79
Capuccino vainilla \$79
Capuccino avellana \$79
Capuccino caramel \$79
Espresso sencillo \$59
Espresso doble \$75
Americano \$69 (2da taza incluida)
Cortado sencillo \$79
Cortado doble \$79
Chocolate chiapaneco \$79
Matcha \$79
Te de sabores \$69
Chai latte \$79
Dirty chai \$119
Flat white \$119
Cold brew \$99
Horchata Cafe \$119

Y detén el tiempo en *La Casa Museo y Boutique...*