

Comida

Entradas de Reyes

GUACAMOLE REYES -\$65.00-

Clásica receta de guacamole con el toque de la Casa Reyes (150 gr.).

NUEVO PRODUCTO QUESO FUNDIDO -\$118.00-

Delicioso queso Gouda fundido acompañado de tortillas de harina (200 gr.).

NUEVO PRODUCTO QUESO FUNDIDO CON ARRACHERA -\$230.00-

Queso Gouda fundido con suaves tiras de arrachera. Acompañado de tortillas de harina (380 gr.).



BARRIL DE PAPAS -\$90.00-

Papas gajo, bañadas en salsa tipo alioli, espolvoreadas de tocino y queso parmesano. Las clásicas de la Casa. (300 gr.)

PLATÓN DE ANTOJITOS -\$110.00-

4 pellizcadas, 4 tacos dorados de papa y 3 dobladas de chicharrón prensado con queso (200 gr.).

PLATÓN DE CARNES FRÍAS -\$165.00-

Jamón de pierna, queso de puerco, queso gouda, queso panela, aceitunas, chiles jalapeños y crotones. Digno de compartir (180 gr.).



ALAS REYES -\$165.00-

Deliciosas y crujientes alas de pollo, bañadas en salsa, a elegir. (BBQ, BÚFALO, 3 CHILES Y NATURALES CON SALSA DE MANZANA PICANTE) (12 piezas).

ESQUITE PARMESANO -\$62.00-

Esquite con queso parmesano, mayonesa y tierra de chile seco (150 gr.).

CHISTORRA CON QUESO -\$208.00-

Chistorra a las brasas, inmersa en queso fundido al vino blanco (350 gr.).

TRÍO DE QUESOS -\$130.00-

Porción de queso panela, gouda y fresco, acompañados de un toque de chimichurri, mermelada de chile y la tradicional salsa de chile seco (250 gr.).

Sopas y Caldos

SOPA DE TORTILLA -\$75.00-

Juliana de tortilla frita, acompañadas de nuestro delicioso caldillo de jitomate, aguacate y queso panela (150 gr.).

Ensaladas

CÍTRICA -\$99.00-

Fresca combinación de lechugas, nuez caramelizada, aderezo de arandano, acompañadas de supremas de naranja y toronja, con un toque de queso de cabra y arándano (400 gr.).



★ PRECIOS CON IVA INCLUIDO/ SE ACEPTAN TARJETAS DE CRÉDITO

EVITE EL EXCESO
www.alcoholinformate.org.mx



Comida.

Especialidades

CHAMORRO ADOBADO -\$220.00-

Generoso chamorro salseado con el adobo de la Casa, acompañado de cebolla morada y tortillas de mano (400 gr.).

CHAMORRO EN CARNITAS -\$213.00-

Pieza de chamorro tierno, de cerdo, preparado en carnitas al más puro estilo michoacano, acompañado de tortillas de mano (400 gr.).

PASTA CHILPAYA -\$145.00-

Fetuccini bañado en una sutil salsa de chilpaya, acompañado de camarones (180 gr. pasta /100 gr. camarones).

NUEVO PRODUCTO PASTA MEXICANA -\$95.00-

Pasta penne con una deliciosa salsa a base de mantequilla y salsa roja con tiras de pollo. (350 gr.).

NUEVO PRODUCTO PASTA POBLANA -\$80.00-

Fetuccini bañado con una deliciosa salsa de chile poblano con granos de elote. (350 gr.).

FAJITAS DE POLLO -\$110.00-

Fajitas de pollo con pimiento y cebolla, acompañadas de frijoles refritos y dos picaditas (180 gr.).

NUEVO PRODUCTO ARRACHERA REYES -\$310.00-

Jugosa y suave arrachera acompañada de elote asado, cebollinas, chorizo asado y brochetas de vegetales (300 gr.).



FAJITAS DE ARRACHERA -\$150.00-

Fajitas de jugosa y suave arrachera, con pimiento y cebolla, acompañadas de frijoles de la casa y 2 picaditas (180 gr.).

CECINA CON ENCHILADAS -\$143.00-

Suave cecina de yecapixtla, acompañada de enchiladas de la Casa y frijoles refritos (180 gr.).

COSTRA DE RIB EYE -\$99.00-

Deliciosa costra de queso con suave y jugosos rib eye en tortilla de harina, acompañado de cebolla morada (70 gr.).

MILANESA DE POLLO -\$110.00-

Deliciosa milanesa de pollo acompañada de frijoles refritos y ensalada de la casa (180 gr.).



PRECIOS CON IVA INCLUIDO/ SE ACEPTAN TARJETAS DE CRÉDITO

EVITE EL EXCESO
www.alcoholinformate.org.mx



. Comida .

. De Cantina .

TORTA DE PIERNA -\$115.00-

Clásica torta de cantina, de pierna de cerdo desmenuzada, cebolla curtida y queso fundido (120 gr.).

TORTA DE ARRACHERA -\$140.00-

Clásica torta de cantina, con jugosa arrachera y queso fundido (80 gr.).

TORTA DE MILANESA DE POLLO -\$120.00-

Deliciosa torta de milanesa de pollo, con queso fundido y aguacate (120 gr.).

NUEVO PRODUCTO TORTA CUBANA REYES -\$155.00-

Jamon, queso de puerco, pierna de cerdo, milanesa de pollo, queso gouda, queso panela, cebolla morada y aguacate (350 gr.).

NUEVO PRODUCTO NACHOS NATURALES -\$98.00-

Frescos totopos bañados con frijoles y queso Gouda fundido y pico de gallo (300 gr.).

NUEVO PRODUCTO NACHOS CON ARRACHERA -\$184.00-

Totopos cubiertos con frijoles y queso Gouda fundido, con trocitos de arrachera y pico de gallo y acompañados con guacamole (400 gr.).

CEVICHE DE CECINA -\$110.00-

Cecina marinada en jugo de limón, con cebolla morada y chile habanero, acompañada de totopos de la casa (150 gr.).

TUÉTANOS AL GRILL -\$220.00-

Huesos de tuétanos acompañados de dos picaditas y dos quesadillas (2 huesos /800 gr.).

. Tacos .

ARRACHERA -\$90.00-

Tierna arrachera con cebolla asada y chile toreado (3 pzas / 120 gr.).

CANASTA -\$80.00-

Tradicionales tacos de canasta, de adobo, frijol y chicharrón prensado (6 piezas).

CECINA -\$80.00-

Trío de tacos tradicionales de cecina yecapixtla, acompañados de cebolla y cilantro (3 pzas /120 gr.).

COCHINITA PIBIL -\$86.00-

Trío de tacos preparados con auténtica cochinita pibil estilo Yucatán (3 pzas / 120 gr.).

MILANESA -\$80.00-

Tiras de milanesa de pollo acompañadas de mayonesa de chiles y aguacate (3 pzas / 120 gr.).

PASTOR -\$90.00-

Muy al estilo CDMX, acompañados con piña asada y cebolla con cilantro (3 pzas / 120 gr.).

NUEVO PRODUCTO RIB EYE -\$114.00-

Deliciosos tacos de RIB EYE en tortilla de harina con mayonesa de chipotle y aguacate (2 pzas /120 gr.).



★ PRECIOS CON IVA INCLUIDO/ SE ACEPTAN TARJETAS DE CRÉDITO

EVITE EL EXCESO
www.alcoholinformate.org.mx



. Comida .

. Botanas .

CHILPACHOLE DE RES -\$20.00-

CHILPACHOLE DE CAMARÓN -\$20.00-

GARNACHAS -\$20.00-

PICADAS -\$20.00-

DORADO DE PAPA -\$20.00-

TACOS DE COCHINITA -\$20.00-

TACOS DE CHILEHUEVILLO -\$20.00-

FLAUTA DE POLLO -\$20.00-

EMPANADA DE CHICHARRON -\$20.00-

TACOS DE CANASTA -\$20.00-

FIDEO SECO -\$20.00-

MINITORTA DE COCHINITA AHOGADA -\$20.00-

CHILE RELLENO -\$20.00-

CHILAQUILES -\$20.00-

MINITORTA DE PIERNA AHOGADA -\$20.00-

TACOS DE BIRRIA -\$20.00-

. Postres .

PASTEL DE CHOCOLATE -\$68.00-

Tradicional de la Casa (150 gr.).

BUÑUELOS SORPRESA -\$80.00-

Julianas de buñuelo con azúcar y canela, sobre helado de plátano y chocolate líquido (80 gr. de helado/30 gr. buñuelo/10 ml. chocolate)

 VOLCÁN DE CAJETA c/HELADO DE PLÁTANO -\$99.00-

Panecillo horneado al momento, con delicioso centro líquido de cajeta, acompañado de helado de plátano artesanal de Casa Reyes (1 pz. 80 gr./40 gr. helado).

Extras Cocina

EXTRA DE QUESO GOUDA (50 gr) -\$30.00-

EXTRA ADEREZO DE LA CASA (80 gr) -\$30.00-

Extras Barra

FRUTOS ROJOS (150 gr) -\$50.00-

ACEITUNAS PREPARADAS (150 gr) -\$40.00-

ORDEN DE CEREZAS (150 gr) -\$40.00-



★ PRECIOS CON IVA INCLUIDO/ SE ACEPTAN TARJETAS DE CRÉDITO

EVITE EL EXCESO
www.alcoholinformate.org.mx





SI NO RECIBES TU TICKET, TU CUENTA ES GRATIS

• Mixología •

GIN #1 (250ml)

GIN, VINO ROSADO, JUGO TORONJA, CAMPARI Y AGUA QUINA \$147.00

GIN #3 (250ml)

GIN, JUGO DE GRANADA, JUGO DE TORONJA Y FRAMBUEZA. \$147.00

GIN #4 (250ml)

HIERBA BUENA, LIMA AMARILLA, CONSERVA DE KIWI Y AGUA QUINA. \$147.00

GIN #5 (250ml)

HIERBA BUENA, LIMA AMARILLA, PIMIENTAS ROSAS INFUSIÓN DE JAMAICA Y ROMERO Y PERRIER. \$147.00

GIN #43 (250ml)

GIN, LICOR 43, HIERBA BUENA, JARABE NATURAL, JUGO DE NARANJA Y AGUA QUINA \$157.00

GIN #7 (250ml)

ALBAHACA, LIMA AMARILLA, TROZOS DE PEPINO JARABE NATURAL, JUGO DE PEPINO, AGUA QUINA CARDAMOMO. \$147.00

GALLO GIRO (1000ml)

VODKA, SODA ARTESANAL DE TORONJA, ARMONIZADA CON VINO BLANCO Y MARACUYA, Y AROMATIZADO CON ROMERO \$199.00

GALLO COLORADO (1000ml)

SODA ARTESANAL DE TORONJA ARMONIZADA CON VINO ROSADO Y FRAMBUESAS, AROMATIZADO CON ROMERO Y MORAS NEGRAS. \$199.00

CANTARITO (350ml)

TROZOS DE NARANJA MACERADOS CON UVAS VERDES Y TEQUILA BLANCO, MEZCLADOS CON JUGO FRESCO DE TORONJA ROSA Y NARANJA. \$147.00

JARRITO (250ml)

MEZCAL, AGAVE COCIDO, LIMÓN AMARILLO Y ALBAHACA MACERADOS Y MEZCLADOS CON JUGO FRESCO DE NARANJA \$147.00

TALAVERITA (200ml)

FRAMBUESAS MACERADAS CON FRESAS Y MEZCLADAS CON JUGO FRESCO DE TORONJA ROSA Y TEQUILA BLANCO. \$147.00

ALBAHAQUITO (250ml)

MEZCAL, ALBAHACA, LIMÓN AMARILLO Y CHILE POBLANO MASERADOS Y MEZCLADOS CON JUGO DE PEPINO Y DE MELÓN \$147.00

CALAVERITA (450ml)

UN MASERADO DE PEPINO Y FRAMBUESA, CON JUGO DE NARANJA, JUGO DE TORONJA ROSA Y MEZCAL \$159.00

MOJITO (450ml)

MACERADO DE FRESA, HIERBABUENA, LIMÓN, JARABE NATURAL Y MEZCAL \$147.00

★ PRECIOS CON IVA INCLUIDO/ SE ACEPTAN TARJETAS DE CRÉDITO

EVITE EL EXCESO
www.alcoholinformate.org.mx



Mezclar bebidas energizantes con alcohol puede causar daños irreparables a la salud. El consumo de este producto es responsabilidad del cliente. La combinación de alcohol con energizantes puede causar una sensación momentánea de bienestar que se encuentra asociada a riesgos de la salud. Puede provocar ansiedad, insomnio trastornos del ritmo cardíaco, y en ciertos casos, intoxicación, náuseas y vómito.

El límite máximo de cafeína recomendado para un adulto es de 300 mg diarios, y la ingesta de bebidas adicionadas con cafeína no debe rebasar los 165 mg por día. El exceso en el consumo de este ingrediente puede generar efectos adversos en el sistema nervioso, la presión arterial y el sistema cardiovascular.



SI NO RECIBES TU TICKET, TU CUENTA ES GRATIS

. Bebidas .

MIXERS

PERRIER (330ML)	\$58.00
REFRESCO (355ML)	\$42.00
GINGER ALE (296ML)	\$42.00
NARANJADA (355ML)	\$42.00
LIMONADA (355ML)	\$42.00
H2O (600ML)	\$32.00
VASO DE JUGO (355ML)	\$32.00
JARRA DE JUGO (1LT)	\$105.00

CAFÉ

AMERICANO (250ML)	\$30.00
ESPRESSO (60ML)	\$35.00
CAPUCCINO (250ML)	\$40.00
CARAJILLO (200ML)	\$90.00

ENERGÉTICOS

BOOST (235ML)	\$60.00
REDBULL	\$75.00

• CERVEZA •

CERVEZAS

		BOTELLA
XX LAGER	(355ml)	\$ 38.00
XX AMBAR	(355ml)	\$ 38.00
SOL	(355ml)	\$ 38.00
TECATE LIGHT	(355ml)	\$ 38.00
INDIO	(355ml)	\$ 38.00
BOHEMIA	(355ml)	\$ 42.00
BOHEMIA OBSCURA	(355ml)	\$ 42.00
HEINEKEN	(355ml)	\$ 48.00
CHELADA	(355ml)	\$ 48.00
ULTRA	(355ml)	\$ 48.00
MICHELADA	(355ml)	\$ 55.00
MICHELADA ROJA	(355ml)	\$ 70.00

BARRIL

CLARA/OBSCURA	(355ml)	\$ 48.00
CLARA/OBSCURA	(1 Lt.)	\$ 90.00

★ PRECIOS CON IVA INCLUIDO/ SE ACEPTAN TARJETAS DE CRÉDITO

EVITE EL EXCESO
www.alcoholinformate.org.mx



Mezclar bebidas energizantes con alcohol puede causar daños irreparables a la salud. El consumo de este producto es responsabilidad del cliente. La combinación de alcohol con energizantes puede causar una sensación momentánea de bienestar que se encuentra asociada a riesgos de la salud. Puede provocar ansiedad, insomnio trastornos del ritmo cardiaco, y en ciertos casos, intoxicación, náuseas y vómito.

El límite máximo de cafeína recomendado para un adulto es de 300 mg diarios, y la ingesta de bebidas adicionadas con cafeína no debe rebasar los 165 mg por día. El exceso en el consumo de este ingrediente puede generar efectos adversos en el sistema nervioso, la presión arterial y el sistema cardiovascular.