

CLUB DE INDUSTRIALES

BOTANAS

Tostada de manitas de cerdo

Marinada con verduras en escabeche y al gusto pico de gallo y salsa macha

\$ 155

Infladitas de escamoles

Denominado como el caviar mexicano, preparado con epazote y cremoso de aguacate

\$ 644

Esquite con tuétano y chapulines

Sazonado con sal de gusano, acompañado de queso fresco y aderezo de chiles y aguacate

\$ 285

ENTRADAS

Molotes en mole poblano (2 piezas)

Rellenos de flor de calabaza y queso, acompañado de lechugas y rábanos marinados

\$ 193

Fideo seco con chorizo

Montado sobre una salsa de frijol, acompañado de queso, crema, cilantro y pico de gallo

\$ 219

Guacamole con chapulines

A la mexicana con queso y sazonados con limón

\$ 330

POTAJES, CALDOS Y SOPAS

Carne en su jugo

Típico de Jalisco, guisado de filete de res con frijoles de la olla y tocino

\$ 279

Crema de maíz

Acompañadas de chochoyotes de plátano y rajas poblanas

\$ 83

Sopa de hongos

Salteados al epazote, con queso panela

\$ 177

Precios incluyen impuestos.

En mesas de 5 personas en adelante se agregará un 15% por concepto de servicio.

CLUB DE INDUSTRIALES

FUERTES

Chile en nogada

Platillo tradicional poblano con nuez de castilla, perejil y granada

\$ 357

Robalo en salsa de pipián

Acompañado de puré de calabaza con camarón y chile relleno estilo gobernador

\$ 440

Corazón de filete mestizo

Con una salsa estofada de frijol acompañado de puré de plátano macho y verduras en mantequilla de hormiga chicatana

\$ 455

Short rib en mole almendrado

Acompañado de puré y chips de camote y cilantro frito

\$ 370

Lengua a la veracruzana

Montado en una cama de arroz blanco y estofado de lentejas como guarnición

\$ 420

Atún en mole verde

Sellado en costra de ajonjolí acompañado de chochoyotes y verduras sazonadas en chiles dulces.

\$ 363

POSTRES

Flan de rompopé \$ 120

Sobre una tierra de mazapán y gordita de harina

Churros y chocolate \$ 109

Acompañados de una crema de mamey y chocolate caliente de pasta

Buñuelos de viento \$ 109

Escarchados en azúcar y canela, con una espuma de guayaba para acompañar

COCTELERÍA

Disfruta del sabor del mezclar en nuestra bebidas de selección

Piña - Mango enchilado
Escarchado de Frutos rojos
Plátano y Coco
Espadin XIII
Mezcal Amanecer
Margarita de Mamey

Precio por bebidas \$ 135

Precios incluyen impuestos.

En mesas de 5 personas en adelante se agregará un 15% por concepto de servicio.