



Da click sobre  
la categoría



DESAYUNOS >

BOTANAS >

ENSALADAS >

SOPAS >

ANTOJITOS >

ESPECIALIDADES >

SELECTOS >

PARRILLADA >

COMPARTIR >

POLLO Y PESCADO >

MENU INFANTIL >

POSTRES >

BEBIDAS PREPARADAS >

BEBIDAS >

# DESAYUNOS

**Omelette**

**\$175**



Tortilla de huevo rellena de 2 ingredientes a elegir: queso asadero, queso panela, jamón, verduras (tomate, cebolla, chile, champiñones y espinacas) Acompañado de frijoles refritos. Ingrediente extra \$40

**Plato de Frutas**

**\$155**



Rica combinación de frutas frescas rebanadas

**Huevos al Gusto**

**\$175**



Huevos estrellados, revueltos, divorciados o rancheros. Incluye 2 ingredientes: jamón, tocino o chorizo. (Ingrediente extra \$40)

**Huevos Divorciados**

**\$175**



Huevos revueltos. Incluye 2 ingredientes: jamón, tocino o chorizo. (Ingrediente extra \$40)

# DESAYUNOS

**Huevos Rancheros** \$175



Huevos estrellados, revueltos, divorciados o rancheros. Incluye 2 ingredientes: jamón, tocino o chorizo. (Ingrediente extra \$40)

**Machacado con Huevo Natural** \$195



Deliciosa tradición, huevos revueltos con carne seca elaborada de manera artesanal en Santiago y acompañados con frijoles refritos

**Machacado con Huevos a la Mexicana** \$199



Deliciosa tradición, huevos revueltos con carne seca elaborada de manera artesanal en Santiago y acompañados con frijoles refritos

**Machacado con Huevos Rancheros** \$199

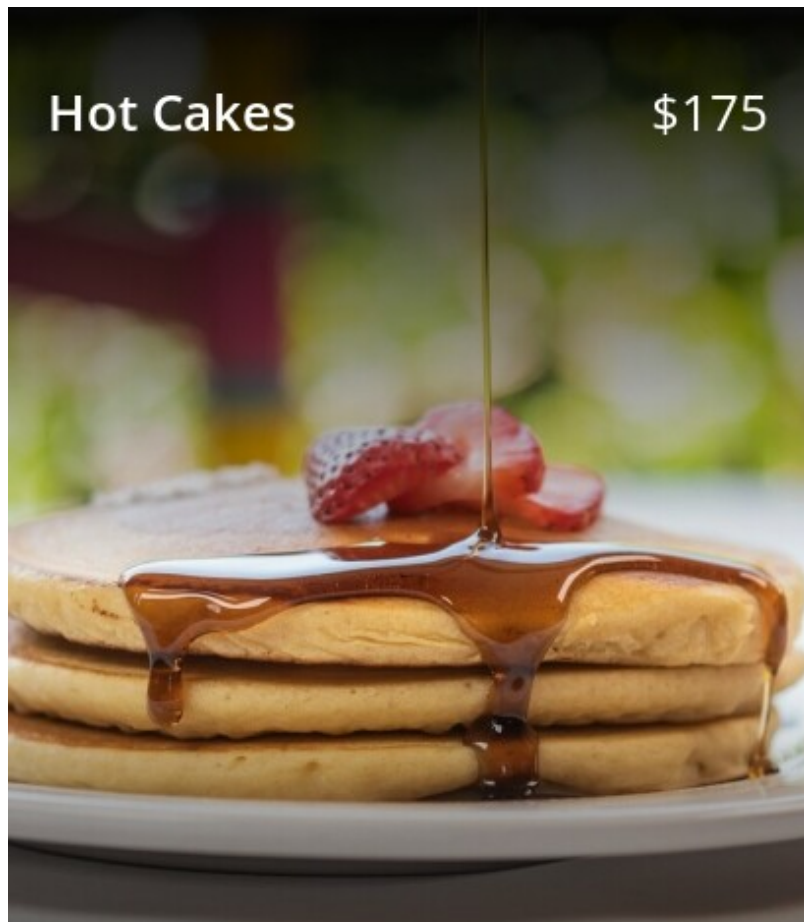


Deliciosa tradición, huevos revueltos con carne seca elaborada de manera artesanal en Santiago y acompañados con frijoles refritos

# DESAYUNOS

**Hot Cakes**

**\$175**



3 suaves Hot Cakes servidos con fresa, mantequilla y miel

**Chilaquiles Verdes**

**\$175**



Trozos de tortilla frita, bañados con salsa a su elección gratinados con exquisito queso, acompañado de frijoles fritos. Agregue Huevo (1pza.) \$30, Pollo (60g.) \$40, Salsa de chorizo \$40

**Chilaquiles Rojos**

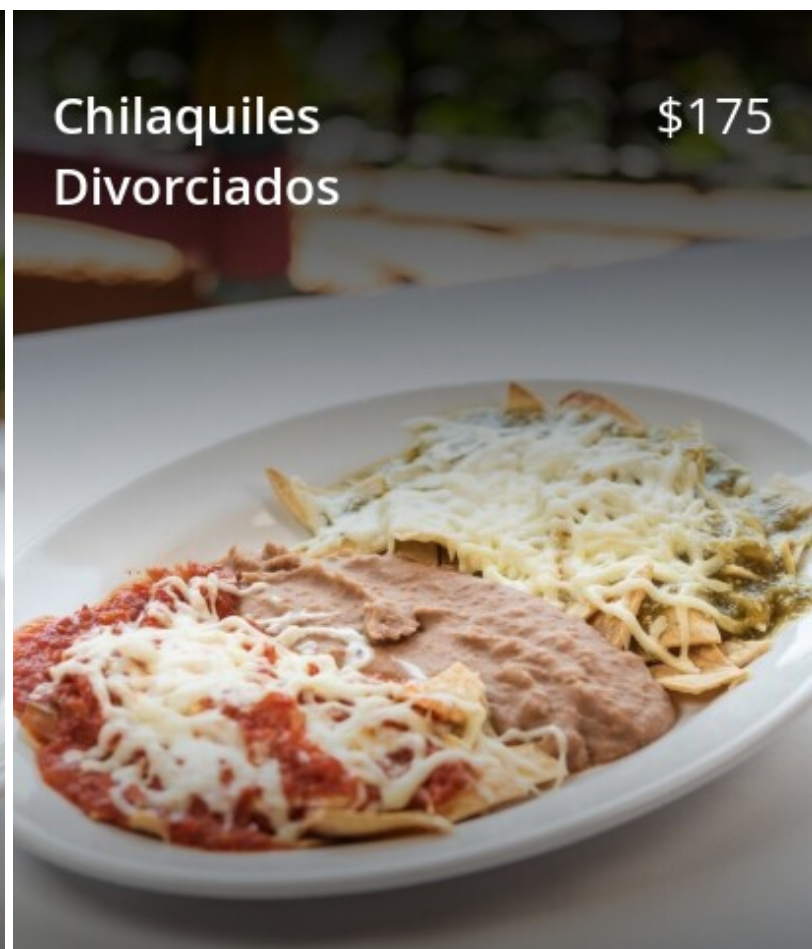
**\$175**



Trozos de tortilla frita, bañados con salsa a su elección gratinados con exquisito queso, acompañado de frijoles fritos. Agregue Huevo (1pza.) \$30, Pollo (60g.) \$40, Salsa de chorizo \$40

**Chilaquiles Divorciados**

**\$175**



Trozos de tortilla frita, bañados con salsa a su elección gratinados con exquisito queso, acompañado de frijoles fritos. Agregue Huevo (1pza.) \$30, Pollo (60g.) \$40, Salsa de chorizo \$40

# DESAYUNOS

Plato Mixto

\$199



Una perfecta combinación de nuestro tradicional machacado regional, frijoles refritos y chilaquiles a su elección

Tamales Norteños  
(4)

\$179



Ricos tamales de Pollo y Puerco acompañados de frijoles refritos

Taco de Barbacoa  
(Pieza)

\$129



Acompañados de frijoles refritos, 70 gramos cocido

Menudo Rojo

\$229



Delicioso menudo acompañado de orégano, cebolla y chile serrano

[VER CATEGORÍAS](#) >

# BOTANAS

Queso Panela

\$299



Montado sobre guacamole servido al piquín

Guacamole

\$199



Con pico de gallo

Queso Fundido  
Natural

\$199



Queso Fundido con  
Chorizo

\$239



# BOTANAS

**Queso Fundido con  
Asado**

**\$239**



**Queso Fundido con  
Champiñones**

**\$239**



**Frijoles con Veneno**

**\$125**



Los tradicionales frijoles refritos, acompañados con un toque de nuestro tradicional asado de puerco

**Tacos de Fideo Seco  
con Veneno**

**\$209**



4 tacos de fideo cocido y trabajado con nuestro asado de puerco, montado con tortilla recién hecha, doradita en comal, acompañado con ensaladas de hortalizas mixtas



# BOTANAS

**Atropellado**

**\$275**



Carne seca guisada con pico de gallo y salsa ¡Una tradición Regiomontana!

**Machito de Cabrito a las Brasas**

**\$345**



Seleccionado de los mejores cabritos de la región ¡Un favorito de la casa!

**Coliflor Frita**

**\$299**



Acompañada con aderezo de la casa

**Champiñones al ajillo**

**\$195**



# BOTANAS

Champiñones  
Rancheros

\$195



VER CATEGORÍAS >

# ENSALADAS

Palomas

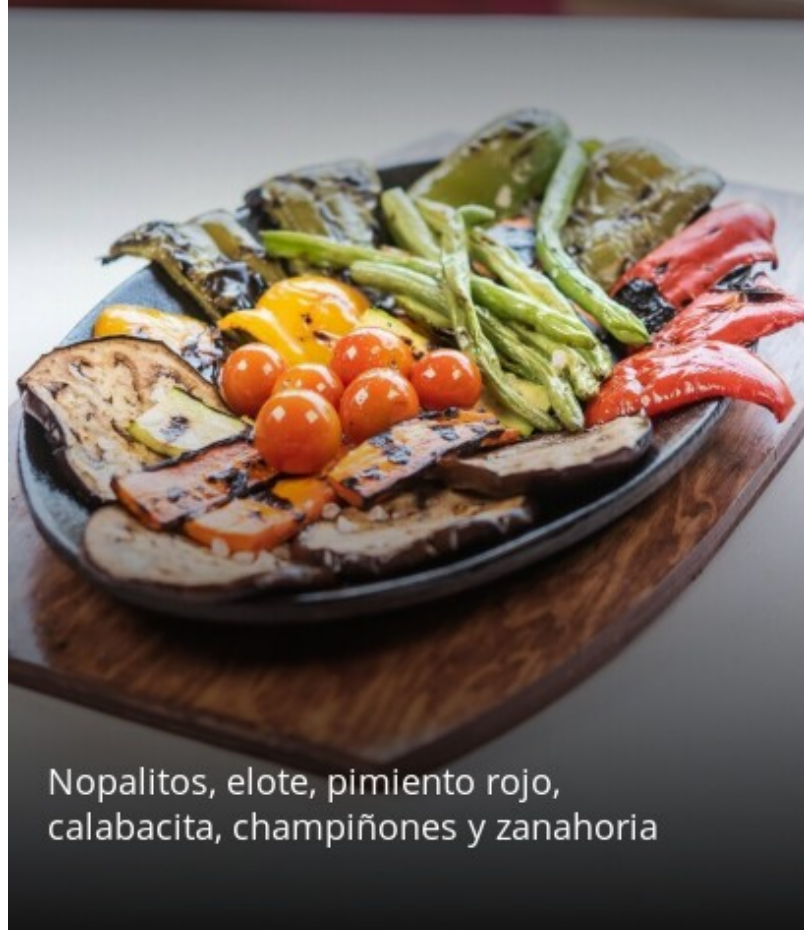
\$260



Mezcla de hortalizas, fresas, melón, queso de cabra cenizado, queso de la región y aderezo de la casa

Vegetales a la Parrilla

\$219



Nopalitos, elote, pimiento rojo, calabacita, champiñones y zanahoria

Betabel asado

\$169



Ahumado a la parrilla, decorado con aderezo de cebolla tatemada

[VER CATEGORÍAS](#) >

# SOPAS

**Caldo Tlalpeño**

**\$245**



Pollos, vegetales, arroz, acompañado de aguacate, queso fresco y chipotle

**Puchero de Res**

**\$299**



Res y vegetales, acompañado de arroz

**Sopa de Tortilla**

**\$169**



Acompañada de queso panela, aguacate, crema y chipotle

**Fideo Norteño**

**\$145**



Toda una tradición en Nuevo León

# SOPAS

Frijoles Charros

\$145



Cocidos en olla de barro, con el sabor del norte

Lentejas

\$145



Guisadas con tomate, tocino y cilantro

[VER CATEGORÍAS](#) >

# ANTOJITOS

**Tacos Las Palomas**

**\$249**



4 tacos elaborados con asado de puerco y un toque de frijoles refritos, en tortillas de maíz recién hechas y acompañados de rebanadas de tomate y cilantro

**Taquitos de Picadillo**

**\$259**



Picadillo guisado al estilo "San Pancho", con un toque de frijoles refritos, en tortillas de harina recién hechas, acompañados por mezcla de hortalizas frescas

**Envueltos de Pollo**

**\$249**



Tortillas recién hechas, rellenas de pollo y bañados en salsa de tomate verde o roja

**Envueltos de Queso**

**\$259**



Tortillas recién hechas, rellenas de queso asadero o panela bañados en salsa de tomate verde o roja

# ANTOJITOS

**Enmoladas**

**\$245**



Tortillas recién hechas, rellenas de pollo y bañados en mole 100% artesanal

**Quesadillas Fritas**

**\$229**



3 quesadillas hechas de manera artesanal, acompañadas rajas poblanas

**Tostadas de Rancho**

**\$215**



Preparadas con frijoles refritos, pechuga de pollo, mezcla de lechugas, rábanos, bañados en salsa verde, crema y un toque piquín

**Huarachito de Masa**

**\$229**



Recién amasado y cocido en comal, frijoles con veneno, pechuga de pollo, lechuga, crema y salsa verde

# ANTOJITOS

Tamal Tapado

\$235



Horneado en hojas de plátano, relleno de carne de puerco con un toque de la casa, gratinado y bañado en salsa de frijol.

VER CATEGORÍAS >



# ESPECIALIDADES

**Tradicional Asado  
de Puerco**

**\$379**



Una de las maravillas de las casa, combinación de chiles y semillas rebozadas en trozo de puerco cocinadas lentamente, acompañado de arroz y frijoles refritos

**Plato Mexicano**

**\$429**



Exquisita variedad, quesadilla, asado de puerco y chile relleno de carne de res, acompañado de arroz y frijoles

**Chile Relleno de  
Carne de Res**

**\$329**



Relleno de carne de res macheteada, lampreado y bañado en salsa de tomate, acompañado de arroz y frijoles refritos

**Chile Relleno de  
Queso**

**\$249**



Relleno de queso asadero o panela, acompañado de arroz y frijoles refritos. A elegir lampreado o natural

# ESPECIALIDADES

**Milanesa de Res  
(200g)**

**\$499**



Fresco filete de res empanizado acompañado de papas fritas

**Cortadillo Norteño**

**\$429**



Guiso de carne de res con papa en salsa de tomate, acompañado de arroz y frijoles refritos.

**Chicharrón en  
Salsa Verde**

**\$399**



Acompañado con arroz y frijoles refritos

**Hamburguesa  
Santiaguense (250  
grs)**

**\$379**



Carne de res al estilo "La Villa", recién salida de nuestra parrilla. Elaborada con pan artesanal, queso, jamón, hortalizas, aguacate y papas fritas

# ESPECIALIDADES

Milanesa de Pollo  
(250g)

\$349



Pechuga de pollo empanizada acompañado de papas fritas

VER CATEGORÍAS >

# SELECTOS

## Tacos de Cabrito

\$599



4 tacos de cabrito guisado montado en tortilla recién hecha, doraditos en el comal, acompañado por mezclar de hortalizas frescas

## Cabrito al pastor

\$799



Lentamente asado al carbón, servido en su mesa sobre un comal, acompañado de cebolla asada, chiles toreados y frijoles charros. Para su mejor degustación, nuestros cabritos son porcionados en 6 partes: paleta, pierna y riñonada.

## Cabrito en salsa

\$799



Tiernos cabritos seleccionados para usted, cocinados con una mezcla de especias e ingredientes de la mayor calidad acompañada de arroz y frijoles refritos

## Chicharrón de Rib

\$699

Eye (350g)



Jugoso corte con marmoleo trabajado como chicharrón, montado sobre guacamole y un toque de piquín

# SELECTOS

Chamorro de Cerdo

\$659



Servido con papa galeana sazonada en cama de frijol.

VER CATEGORÍAS >

# PARRILLADA

**Rib Eye (400g)**

**\$799**



Excelente Rib Eye certificado, asado en nuestras parrilla. Acompañado de papa al horno, cebolla asada y chiles toreados.

**Arrachera (350g)**

**\$749**



Deliciosa Arrachera asada en nuestra parrilla para usted. Acompañado de papa al horno, cebolla asada y chiles toreados

**T-bone (500g)**

**\$499**



Tradicional corte a la parrilla. Acompañado de papa al horno, cebolla asada y chiles toreados.

**Filete de Res a la Parrilla**

**\$659**



Recién fileteado, acompañado de arroz, frijoles refritos y papas fritas

# PARRILLADA

Arrachera a la  
Tampiqueña (250g)

\$699



Arrachera calidad importación, asada a las brasa acompañada de quesadillas, dobladita de mole, rajas poblanas y frijoles con chorizo

VER CATEGORÍAS >

# COMPARTIR

## Norteño Mixto

\$1769



Arrachera calidad importación (300 gr) media porción de cabrito al pastor, servido en comal, acompañados de salchicha asada, papa al horno, cebolla asada, chiles toreados, frijoles con veneno y tacos de fideo seco.

## Parrillada Palomas

\$1899



Para 4 personas. Arrachera de calidad importación (350 gr), Top Sirloin (400 gr), Pollo a la parrilla (600 gr) acompañados de salchicha asada, papa al horno, cebolla asada, chiles toreados, frijoles con veneno y tacos de fideo seco.

## Parrillada Especial

\$2349



Para 4 personas. Arrachera de calidad importación (700 gr), Top Sirloin (400 gr), acompañados de salchicha asada, papa al horno, cebolla asada, chiles toreados, frijoles con veneno y tacos de fideo seco.

[VER CATEGORÍAS](#) >



# POLLO Y PESCADO

**Medio Pollo a la Parrilla**

**\$299**



Jugoso pollo asado acompañado de arroz rojo, frijoles refritos y papas fritas

**Suprema Natural a las Brasas Poblana**

**\$299**



Pechuga de pollo fileteada

**Suprema Natural a las Brasas Mole Artesanal**

**\$299**



Pechuga de pollo fileteada

**Suprema Natural a las Brasas Natural**

**\$299**



Pechuga de pollo fileteada, bajo en grasa.

# POLLO Y PESCADO

Filete de Pescado a la Plancha (280g) \$279



Filete de Pescado al Ajillo (280g) \$279



Filete de Pescado a la Veracruzana (280g) \$279



[VER CATEGORÍAS >](#)

# MENU INFANTIL

Huevo con Jamón	\$99
Huevo con Papa	\$99
Mini Burrito de Picadillo	\$59
Sopita de Fideo	\$95
Nuggets de Pollo	\$189
Pescado Empanizado	\$189
Papas Fritas	\$119
Quesadilla de Maíz	\$49
Sincronizada en Harina	\$59
Sandwich con papas	\$109

VER CATEGORÍAS >

# POSTRES

Pan de Elote

\$129



Flan con Cajeta y Nuez

\$125



Brownie

\$135



Arroz con Leche

\$135



# POSTRES

Pay de Nuez con helado

\$169



Gordita Las Palomas

\$99



Helado

\$109



Glorias de Linares

\$39



VER CATEGORÍAS >

# BEBIDAS PREPARADAS

**Margarita de Mango**

**\$175**



Concentrado de mango, tequila y licor de mango

**Gin Tonic**

**\$190**



Ginebra, agua tónica y dash de limón

**Aperol Spritz**

**\$190**



**Clericot**

**\$190**



Vino tinto, fruta picada en cuadritos y agua mineral

# BEBIDAS PREPARADAS

**Margarita de Limón** \$175



Limón, contoy y tequila

**Margarita de Fresa** \$175



Fresa, granadina y tequila

**Carajillo Nespresso** \$190



Licor 43 y shot de Nespresso

**Vampiro** \$145



Limón, tequila, refresco de toronja y sangrita

# BEBIDAS PREPARADAS

**Paloma**

\$145



Limón, tequila y refresco de toronja

**Piña Colada**

\$145



Crema de coco, jugo de piña y ron blanco

**Sangría Preparada**

\$165



Limón, agua mineral y vino tinto

**Agapito**

\$239



Ginebra, moras, agua tónica, paleta de frutos rojos



# BEBIDAS PREPARADAS

Valle Santo

\$209



Mezcal 28, Jamaica natural, naranja enchilada con tajín y sal de gusano

VER CATEGORÍAS >

# BEBIDAS

## BEBIDAS SIN ALCOHOL

Refresco	\$50
Agua Embotellada	\$39
Agua Mineral	\$50
Agua Perrier	\$75
Jugo de Naranja Natural	\$55
Jugo Verde	\$55
Limonada	\$50
Naranjada	\$55
Limonada Mineral	\$60
Naranjada Mineral	\$65
Agua de Jamaica	\$49
Jarra de Limonada	\$210
Jarra de Naranjada	\$230
Jarra de Naranjada Mineral	\$265
Jarra de Limonada Mineral	\$235
Jarra de Jamaica	\$195
Jarra Jugo de Naranja	\$259
Don Julio Blanco	\$160

## CAFÉ & TÉ

Café Americano Refill	\$65
Café Americano Descafeinado Refill	\$65
Café de Olla	\$65
Cappuccino Nespresso	\$85
Espresso	\$65
Chocolate Caliente	\$65
Vaso de Leche	\$39

# BEBIDAS

## CAFÉ & TÉ

Té	\$45
----	------

## CERVEZA

Tecate Roja	\$59
-------------	------

Tecate Light	\$59
--------------	------

XX Larger	\$59
-----------	------

XX Ambar	\$59
----------	------

Indio	\$59
-------	------

Carta Blanca	\$59
--------------	------

Heineken 0.0%	\$59
---------------	------

Corona	\$59
--------	------

Cubetazo	\$500
----------	-------

(10) Cerveza Nacional

Bohemia	\$65
---------	------

Bohemia Oscura	\$65
----------------	------

Amstel Ultra	\$65
--------------	------

Heineken	\$65
----------	------

Cubetazo	\$550
----------	-------

(10) Cerveza Importada

Tarro Chelada	\$45
---------------	------

Tarro Michelada	\$45
-----------------	------

Tarro Clamato	\$55
---------------	------

## WHISKY

Buchannan's 12	\$220
----------------	-------

Buchannan's Master	\$299
--------------------	-------

Buchannan's 18	\$460
----------------	-------

Chivas 12 años	\$165
----------------	-------

# BEBIDAS

## WHISKY

Chivas 18 años	\$415
J.W. Etiqueta Negra	\$220
J.W. Double Black	\$360
Macallan 12	\$330
Jack Daniel's	\$160

## RON

Bacardi Blanco	\$120
Bacardi Añejo	\$135
Havana Club 7 Años	\$145
Zacapa 23	\$250
Flor de Caña 7 Años	\$135
Matusalem	\$130
Matusalem Platino	\$130
Matusalem Gran Reserva	\$165
Captain Morgan	\$120

## TEQUILAS

Casa Dragones Blanco	\$350
Centenario Plata	\$150
Centenario Reposado	\$165
Cuervo Tradicional	\$120
Cuervo Tradicional Plata	\$130
Don Julio 70	\$260
Don Julio Reposado	\$190
Don Julio Añejo	\$225
Herradura Blanco	\$145
Herradura Reposado	\$185

# BEBIDAS

## TEQUILAS

Herradura Ultra Añejo	\$210
Maestro Dobel Diamante	\$200
Maestro Dobel Blanco	\$180
Maestro Dobel Reposado	\$200
Patrón Silver	\$190
Tequila 1800 Reposado	\$160
Tequila 1800 Añejo	\$175
Tequila 1800 Cristalino	\$215
Siete Leguas Blanco	\$190
Siete Leguas Reposado	\$210

## GINEBRA

Bombay Sapphire	\$180
Tanqueray Ten	\$180
Hendrick's	\$210

## VODKA

Absolut Extrakt	\$145
Grey Goose	\$200
Smirnoff	\$115
Stolichnaya	\$155
Wyborowa	\$155
Wyborowa Tamarindo	\$155

## LICORES

Amaretto Disaronno	\$130
Aperol	\$130
Baileys	\$135

# BEBIDAS

## LICORES

Frangelico	\$120
Gran Marnier	\$160
Jägermeister	\$120
Kahlúa	\$130
Licor 43	\$135
Midori	\$145
Strega	\$160
Dos Lagos	\$90

## MEZCALES

28 Mezcal	\$215
400 Conejos Espadín Joven	\$165
400 Conejos Reposado	\$175
Amarás Espadín Joven	\$165
Amarás Espadín Reposado	\$185
Los Danzantes Blanco	\$259
Los Danzantes Reposado	\$389
Maremoto	\$169
Montelobos Espadín	\$155
Tinieblo Blanco	\$165
Tinieblo Reposado	\$195
Unión Joven	\$150

## BRANDY

Azteca de Oro	\$120
Torres 10	\$140

# BEBIDAS

## COGNAC

Martell Vsop	\$225
Hennesy Vsop	\$355

## ANÍS

Chinchon Dulce	\$115
Chinchon Seco	\$115
Sambuca Blanco	\$115
Sambuca Negro	\$115

## VINOS BLANCOS

Casa Madero Chenin Blanc - Valle de Parras	\$915
Casa Madero 2V Chenin Blanc y Chardonnay - Valle de Parras	\$1049
Casa Grande Gran Reserva Chardonnay - Valle de Parras	\$1499
Marija Chenin Blanc - Valle de la Grulla	\$1790
Relieve Chenin Blanc y Chardonnay - Valle de la Grulla	\$1499

## VINOS ROSADOS

Casa Madero V Shiraz - Valle de Parras. Precio por botella.	\$1049
Analogía Brut Chardonnay - Valle de Bernal	\$979

## VINO POR COPEO

# BEBIDAS

## VINO POR COPEO

Las Palomas Blend \$179

Grenache, Tempranillo, Nebbiolo, Ruby Red - Valle de Bernal

Las Palomas Nebbiolo \$259

Nebbiolo - Valle de Bernal

Casa Madero 3V \$279

Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo - Valle de Parras. 150 ml.

Casa Madero 2V \$229

Chenin Blanc y Chardonnay - Valle de Parras. 150 ml

Casa Madero V \$229

Shiraz - Valle de Parras. 150 ml

Monteviña Tinto \$150

Cabernet Sauvignon y Merlot - Valle de Parras. 150 ml.

Monteviña Blanco \$150

Chardonnay y Semillón - Valle de Parras. 150 ml

Monte Xanic Cabernet Sauvignon \$379

Merlot

Cabernet Sauvignon, Merlot - Valle de Guadalupe. 150 ml

## VINOS TINTOS

Las Palomas Blend \$850

Grenache, Tempranillo, Nebbiolo, Ruby Red - Valle de Bernal

Las Palomas Nebbiolo \$1149

Nebbiolo - Valle de Bernal

Casa Madero \$1290

Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz y Malbec - Valle de Parras

Casa Madero 3V \$1345

Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo - Valle de Parras. Precio por botella.

Casa Madero Gran Reserva \$2250

Shiraz - Valle de Parras



# BEBIDAS

## VINOS TINTOS

<b>Gran Ricardo</b>	<b>\$2900</b>
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot y Cabernet Franc. Valle de Guadalupe	
<b>Luna del Valle Luz</b>	<b>\$1430</b>
Tempranillo - Cañada de Guadalupe	
<b>Monte Xanic Selección</b>	<b>\$1400</b>
Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon - Valle de Guadalupe.	
<b>Mariatinto</b>	<b>\$1990</b>
Tempranillo, Syrah - Valle de Guadalupe	
<b>Relieve</b>	<b>\$1275</b>
Cabernet Sauvignon - Valle de Guadalupe	
<b>Relieve</b>	<b>\$1275</b>
Merlot - Valle de Guadalupe	

[VER CATEGORÍAS >](#)