

Especialidades Cazadores

Sopa de zetas 🌶️

Deliciosas zetas acompañadas de zanahoria y calabaza

\$85

Tacos de cordero 🌶️

Cordero horneado en nuestro horno de piedra, marinado con adobo prehispánico

\$240

Carne de puerco En salsa de chile Wacho 🔥

Costilla de cerdo, con nuestra receta de chile wacho con habanero acompañado de arroz, frijoles y un tamal de elote con crema y queso

\$275

Paella (SOLO FINES DE SEMANA) 500 Grs.

\$290

Lengua a la Veracruzana 🌶️

Lengua de res frita ahogada en salsa veracruzana acompañada de arroz

\$320

Tuétanos



Chicharrón regio



Entradas

Empanadas

de queso con espinaca, chistorra o champiñón

\$65

Empanadas

de queso con arrachera

\$75

Tamales

de elote con crema y queso

\$55

Orden de chistorra (150 grs.)

\$140

Orden de chorizo argentino (150 grs.)

\$150

Queso fundido natural

\$130

Queso fundido con champiñón

\$160

Queso fundido

con chistorra o chorizo argentino

\$165

Queso fundido con arrachera

\$170

Mollejas con chimichurri

\$150

Carne Tártara

\$160

Tuétanos

\$170

Tuétanos con esquites

\$195

Carpaccio de salmón

Finas láminas de salmón ahumado, preparado en la mesa con la receta de la casa

\$265

Carpaccio de trucha salmonada

\$240

Chicharrón Regio

Acompañado de guacamole

\$220

*Cualquier producto extra preguntar a su mesero.

Carne de puerco en salsa de chile wacho



Paella



Nivel de picor: • Picoso 🌶️ • Muy picoso 🔥

Nuestros precios ya incluyen IVA

Desayunos

Chicharrón  **\$150**
En salsa roja o verde acompañado de frijoles negros

Pancita (Sólo domingos)  **\$175**

Tacos dorados ahogados  **\$160**

Caldo de res rojo  **\$155**
Con la receta de la casa

Espinazo en caldo verde, **\$150**
chayotes, ejotes y hoja santa

Carne de puerco en salsa  **\$165**
verde con verdolagas

Enfrijoladas rellenas de pollo **\$155**

Enfrijoladas de cochinita **\$175**

Enfrijoladas espolvoreadas  **\$175**
con chorizo

Enchiladas rellenas de huitlacoche, **\$198**
con queso de cabra, bañadas en salsa verde (sólo en temporada) 

Enchicharronadas rellenas de  **\$199**
cecina bañadas en una salsa cremosa espolvoreadas con chicharrón, con un toque de chile pasilla, acompañado de aguacate y queso panela

Sandwich cazadores **\$175**
Pan de pepita, pechuga de pollo deshebrada, trucha salmonada, aguacate, cebolla caramelizada y arúgula

Plato de fruta **\$85**
con yogurt miel y granola

Plato de fruta **\$70**

ARMA TU PAQUETE
CON JUGO DEL DÍA, CAFÉ Y FRUTA
\$80 ADICIONALES



Omelette

Omelette **\$145**
(espinacas o champiñones con queso)

Omelette fitness **\$170**
de claras relleno de espinaca con queso de cabra acompañado de ensalada

Omelette de flor de calabaza **\$180**
(sólo en temporada) relleno de flor de calabaza con queso panela o Oaxaca, acompañado de una ensalada verde

Omelette de huitlacoche **\$175**
(solo en temporada) relleno de huitlacoche con queso panela o Oaxaca, montado en un espejo de una salsa cremosa de flor de calabaza, acompañado de una ensalada verde

Omelette de salmón **\$190**
con queso crema acompañado de verduras al vapor

Huevos Cazadores

Huevos al gusto **\$135**
(Jamón, tocino, chorizo, a la mexicana)

Huevos rancheros  **\$140**

Huevo con chilorio  **\$195**
acompañado de 2 enfrijoladas

Huevos aporreados  **\$195**

Huevos con chistorra  **\$175**
Bañados en salsa divorciada, gratinados con queso manchego

Huevos divorciados  **\$145**



Huevos con jamón

Huevos al albañil  **\$145**
revueltos en salsa verde, acompañados de frijoles

Huevos poblanos  **\$160**
estrellados sobre tortilla de maíz, barnizados con frijoles refritos, bañados en mole y ajonjolí tostado

Alambre de huevo **\$190**
Con arrachera, pimientos, champiñones, cebolla y gratinados

Tirados revueltos  **\$155**
Con frijoles refritos, serpentina de tortilla con un toque de chilorio acompañados de chiles toreados

Huevos a caballo **\$190**
Montados sobre bistec acompañados de papas a la francesa

Huevos a caballo

Omelette de salmón



*Estos platillos se sirven de 8:30 a 12:30 hrs Nivel de picor: • Pícoso  • Muy pícoso 

Nuestros precios ya incluyen IVA

Molletes

Naturales	\$85
Con jamón/chorizo	\$120
Con cecina	\$150
Con arrachera	\$160
Con tocino	\$120
Cazadores	\$160
(Arrachera, pastor, chistorra)	



Molletes con jamón



Molletes con arrachera



Enchicharronadas

Chilaquiles

	Rojos o Verdes	Mole
Sencillos	\$145	\$150
Huevos	\$160	\$170
Pollo	\$180	\$185
Cecina	\$190	\$195
Arrachera	\$195	\$210



Chilaquiles verdes

Enchiladas

Rojas o verdes	\$155
Suizas	\$205
Suizas con arrachera	\$250
Requesón con espinacas	\$160
Cecina	\$185
Enchiladas cazadores	\$245
Enmoladas	\$195



Pan

Pieza de pan dulce	\$30
Concha de nata	\$35
Rebanada de panque	\$35
Hot Cakes (2 piezas)	\$80

Jugos

Jugos preparados	\$60
• Jengibre, manzana verde, guayaba y piña	
• Fresa, guayaba, piña, naranja, limón y miel	
• Naranja, guayaba y hierbabuena	
Naranja	\$60
Toronja	\$50
Jugo verde	\$60

Bebidas

Vaso de leche	\$30
Café americano	\$45
Café americano (con refill)	\$50
Café de olla (con refill)	\$50
Capuchino	\$65
Moka	\$75
Rompoppe	\$75
Baileys	\$95
Leche con chocolate	\$65
Malteada (vainilla, chocolate o fresa)	\$90
Frapuchino	\$135
Frappe de frutos rojos	\$115
Frappe de maracuya	\$100
Expresso	\$50
Expresso doble	\$60



Enmoladas



Nuestros precios ya incluyen IVA

Nivel de picor: • Pícoso • Muy pícoso

*Estos platillos se sirven de 8:30 a 12:30 hrs. Cualquier producto extra preguntar a su mesero.

Tacos

Tacos de chistorra (3 pzas.)	\$120
Tacos de chorizo argentino (3 pzas.)	\$120
Tacos de pollo (3 pzas.)	\$120
Tacos de carne enchilada (3 pzas.)	\$125
Tacos de pastor (3 pzas.)	\$130
Tacos de cecina (3 pzas.)	\$130
Tacos de arrachera (3 pzas.)	\$150
Tacos de cochinita (3 pzas.)	\$150
Con queso x pieza	\$15

Al comal

Quesadillas \$60 *Con queso* \$70

(Queso, pollo, tinga, chicharron en salsa, flor de calabaza, huitlacoche, champiñones, zetas, papa con loganiza, papas con rajas.)

Huarache de arrachera	\$255
Huarache de cecina	\$135
Huarache de pollo	\$135
Sopes sencillos (5 pzas.)	\$85
Sopes con frijoles (5 pzas.)	\$95
Sopes arrachera o cecina (5 pzas.)	\$165

Sopes



Bolognesa

Sopas

Consomé de pollo	\$75
Sopa azteca 🌶️	\$100
Jugo de carne	\$115
Sopa o crema del día	\$95

Sopa azteca

Pastas

Alfredo	\$200
Bolognesa	\$220
Fettuccini 🌶️ con crema de chipotle y camarones	\$260
Fettuccini 4 quesos con camarones	\$260
Fettuccini al Aglio e olio	\$200
Fettuccini con pollo	\$260
Fettuccini al cilantro	\$210
Fettuccini al burro Mantequilla y sal	\$210

Fettuccini alfredo

Nuestros precios ya incluyen IVA

Nivel de picon: • Picono 🌶️ • Muy picono 🔥

Platillos Fuertes

Brochetas \$240

Mar y tierra acompañada de una cama de arroz

Chile relleno \$185

Queso de Cincho

Hamburguesa Cazadora \$185

Pechuga a la plancha con elote \$175

Pechuga empanizada \$175

Con timbal de arroz y papas a la francesa

Enfrijoladas \$175

De queso con chorizo

Enfrijoladas \$175

De cochinita

Enfrijoladas \$155

Papa Cazadora \$195

Arrachera, chistorra y pastor

Papa Norteña \$170

Arrachera, chistorra, cecina, pastor o carne enchilada

Enmoladas \$190

Burrito de pollo \$185

120 grs de pollo, pimienta, champiñones, queso y acompañado de papas a la francesa

Burrito Cazador \$195

120 grs de arrachera, pimienta, champiñones, queso y acompañado de papas a la francesa

Enchiladas Suizas \$205

Enchiladas Cazadores \$245

Rellenas de pollo con queso gratinado y arrachera

Costillas BBQ (500 grs.) \$370



Costillas BBQ

Salmón zarandeado \$270

Salmón \$290

(Hierbas finas o al menier) acompañado de verduras al vapor salteadas con mantequilla y un timbal de arroz

Codorniz \$285

Almôjo de ajo o ajillo, acompañado de verduras al vapor salteadas con mantequilla y un timbal de arroz

SÓLO LOS JUEVES

Pozole blanco \$130

Pozole rojo y verde \$180

TODOS LOS JUEVES

Pozole

De 3 pm a 6 pm

CERVEZA, TEQUILA Y MEZCAL

ILIMITADO

\$280

TODOS LOS DOMINGOS

Pancita

+ 2 CERVEZAS

De 9 am a 12 pm

\$220



Mole verde

Chamorro adobado



Cecina rasurada

Muy mexicanos

Cecina Rasurada \$210

Cecina cocida con jugo de limón con un mix de salsas y pico de gallo.

Mole Verde \$250

Tradicional mole de pepita acompañado de tamal de frijol y timbal de arroz.

Mole negro \$250

Tradicional mole oaxaqueño, acompañado de tamal de frijol y timbal de Arroz.

Chamorro adobado \$340

Chamorro en mixiote con cebolla morada.

Pechuga azteca \$260

(Sólo en temporada) pechuga rellena de huitlacoche, bañada en salsa cremosa de flor de calabaza, espolvoreado con granos de elote, acompañado de verduras al vapor y un timbal de arroz.

Arrachera Cazadora premium (250 grs.) \$320

Cecina Cazadora \$205

150 grs de de cecina de yecapixtla, queso, frijoles y guacamole.

Estos platillos se sirven de 13:00 a 20:30 hrs. Nivel de pìcor: • Pìcico • Muy pìcico

Nuestros precios ya incluyen IVA

Guarniciones

Chiles toreados	\$38
Puré de papa	\$65
Puré de camote	\$85
Elote a la mantequilla	\$70
Espinaca a la crema	\$90
Papas a la francesa	\$80
Frijoles charros	\$85
Champiñones al ajillo	\$95
Guacamole	\$110
Espárragos con parmesano	\$140



Parrilladas

Parrillada Pareja:
Arrachera premium (200 grs.)
Chistorra (200 grs.)
Chorizo argentino (200 grs.)
Salchichón (100 grs.)
Pollo
2 quesadillas de queso
\$610

Parrillada Premium:
Arrachera premium (300 grs.)
Bistec (300 grs.)
Chistorra (250 grs.)
Chorizo argentino (400 grs.)
Asado de tira (200 grs.)
Salchichón (200 grs.)
Pollo
4 quesadillas de queso
\$1,060

Parrillada Familiar:
Arrachera premium (300 grs.)
Bistec (250 grs.)
Chistorra (200 grs.)
Chorizo argentino (400 grs.)
Salchichón (200 grs.)
Pollo
3 quesadillas de queso
\$960

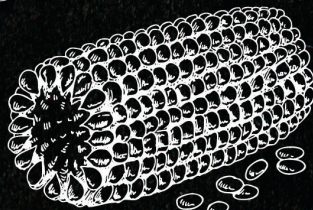


Inicia tu experiencia
con nuestras
espectaculares
parrilladas.

Cortes y carnes

Arrachera premium (350 grs.)	\$330
Picaña (400 grs.)	\$540
T-bone (400 grs.)	\$540
Rib eye (400 grs.)	\$590
New York (400 grs.)	\$550
Top Sirlon (400 grs.)	\$480
Filete de res (500 grs.)	\$490
Tomahawk (500 grs.)	\$1,850

Todos nuestros cortes son calidad prime.



Nivel de picor: • Picoso • Muy picoso

Nuestros precios ya incluyen IVA

Pizzas

Margarita

(Queso, tomate, albahaca y un toque de orégano)

Mediana \$180
Grande \$215

Pepperoni

(Mozzarella, pepperoni)

Mediana \$190
Grande \$230

Hawaiana

(Queso, jamón y piña)

Mediana \$190
Grande \$230

Pastor

(Salsa pomodoro, queso, pastor, piña, cebolla morada y hojas de cilantro)

Mediana \$190
Grande \$250

Los cazadores

(Chimichurri, queso, arrachera, chorizo argentino, chile morrón, cebolla morada, champiñón y chistorra)

Mediana \$290
Grande \$350

Cuatro quesos

(Salsa pomodoro, queso, mozzarella, queso chihuahua, parmesano y un toque de blue cheese)

Mediana \$230
Grande \$260

Pizza
Los Cazadores



Pizza
Jamón serrano



Jamón serrano

(Pomodoro, queso, tomate cherry, brochuto, arúgula, aceituna negra y un toque de aceite de oliva).

Mediana \$330
Grande \$400

Mexicana

(Frijoles, queso, longaniza, cebolla morada, aguacate y chiles jalapeños)

Mediana \$200
Grande \$250

Pome blue

(Mix de quesos de la casa, manzana, queso azul)

Mediana \$230
Grande \$260

Mar y tierra

(Salsa pomodoro Mix de quesos, Arrachera, Camarón, Morrón y Cebolla)

Mediana \$290
Grande \$350

Alemana

(Base de pomodoro de la casa Combinación de quesos, jamón, Chorizo, salchicha y peperoni)

Mediana \$200
Grande \$250

Vegetariana

(Salsa pomodoro, Mix de quesos, morrón, cebolla, champiñón, aceituna negra, jalapeño y grano de elote)

Mediana \$190
Grande \$220

Caprichosa

(Salsa pomodoro, queso, pepperoni, jamón, pimiento verde, cebolla morada, champiñón, piña salteada)

Mediana \$200
Grande \$250

Ensaladas

Ensalada griega \$180

(Mix de lechugas, tomate cherry, Pepino, cebolla morada, aceituna Negra, queso de cabra, aliñadas Con orégano, vinagre balsámico Y aceite de oliva)

Ensalada verde \$170

(Mix de lechugas, espinacas, champiñones, ajonjolí, queso Parmesano, tomate deshidratado, tomate cherry, tocino, aderezo Al cilantro)

Ensalada piña y pollo \$180

(Mix de lechugas, aguacate, cebolla Morada, arándanos, piña, queso de Cabra y pechuga asada)

Ensalada primavera \$200

(Mix de lechugas, manzana, fresa, Zarzamora, nuez, arándanos, almendras Fileteadas, queso de cabra, ajonjolí negro, ajonjolí caramelizado)

Ensalada la caprese \$210

(Rodajas de jitomate, queso de Bola, mozzarella fresco, aceituna Negra, jamón serrano, vinagreta de Pesto y reducción de balsámico)

Ensalada de berros \$180

(Queso panela, aguacate, jitomate, rábanos, cebolla morada, pimienta, limón y aceite de olivo)



Para botanear

Orden de alitas \$140

(Búfalo, mango habanero y takis fuego)

Boneless \$160

(Búfalo, mango habanero, Takis fuego, flamin hot y ruffles)

Papas gajo \$120

Menú infantil

Nuggets de pollo 160

(Con arroz y papas a la francesa)

Sincronizadas \$120

(Con papas a la francesa)

Enfrijoladas \$120

(Sin picante 2pzas)

Tacos de pollo \$140

(Con queso)

Mini Hot Cakes \$125

(Con huevo y jamón)

Hamburguesa Kids \$150

(Con papas a la francesa)



Postres

Brownie \$80

Brownie Con helado \$95

(Fresa, chocolate o vainilla)

Pastel de chocolate \$95

pastel de chocolate \$110

(Con helado Fresa, chocolate o vainilla)

Pastel de elote \$100

Pastel de elote \$115

(Con helado Fresa, chocolate o vainilla)

Cheesecake \$85

Gelatina de rompopo \$80

Crepa de cajeta \$180

Preparación en la mesa



Paletas Agua \$40

Leche \$45

Pide la Charola de postres a tu mesero

Nivel de picor: Picoso • Muy picoso

Nuestros precios ya incluyen IVA

Coctelería de la casa

Gazelle

Pulpa de maracuyá, whisky, jarabe natural, crema de coco, y jugo de limón

\$130

Quetzal

Pepino, mezcal joven, chile, jugo de limón, agua mineral

\$130

Gorila

Pulpa de frutos rojos, ginebra, jarabe natural, jugo de naranja, jugo de limón

\$150

Tigre

Romero, Tizana de frutos rojos, ginebra, limón, granadina

\$170

Carajillo Guerrerense

Mezcal de café joven, leche jarabe natural

\$150

Cazador

Higo, licor de hierbas, mezcal joven, jugo de limón, jarabe natural

\$150

Coctelería

Sangría natural

\$110

Clericot

\$120

Bull

\$120

Bloody mary

\$115

Piña colada

\$130

Gin tonic

\$160

Gin *Pepino romero*

\$160

Gin *Frutos rojos*

\$160

Piedra

\$135

Mojito (500 ml)

\$115

Cantarito cazadores

\$130

Martini

\$130

Carajillo

\$160

Carajillo mazapán

\$165

Carajillo de conejito turín

\$180

Mojito sabores (1 litro)

\$190

Clericot (1 litro)

\$250

Clericot (2 litros)

\$440

Trahuaca

\$140

Cosmopolitan

\$140

Recuerdo maracuyá

\$140

Azulito 1Lt

\$160

Licores

Fernet

Copa

\$105

Baileys

\$95

Chinchón dulce

\$100

Chinchón seco

\$100

Sambuca negro

\$115

Sambuca blanco

\$110

Copa licor 43

\$130

Jagermeister

\$110

Strega

\$115

Campari

\$115

Hpnotiq

\$110

Frangelico

\$90

Las cadenas

\$90

Chartreuse verde

\$195

Oporto Ferreira Tawny

\$90

Amaretto Disarono

\$100

Mandarín Napoleón

\$160

Botella

\$1,458

\$810

\$1,370

\$830

\$790

\$1,340

\$750

\$950

\$1,500

Margaritas

Margarita clásica \$120

Maracuya \$120

Mango \$120

Fresa \$120

Frutos rojos \$130

Sin alcohol

Agua natural (chica) \$30

Café \$45

Agua del día \$35

Refrescos \$40

Expreso \$50

Copa de agua \$50

Naranjada/limonada \$50

Boost \$50

Canica \$50

Rusa \$50

Agua natural (grande) \$50

Clamato sin alcohol \$70

Piñada \$80

Conga \$75

Pantera rosa \$80

Agua del día (1 litro) \$100

Agua del día (2 litros) \$180

Naranjada o limonada (1 litro) \$130

Naranjada o limonada (2 litros) \$230

Nuestros precios ya incluyen IVA

Carta de bebidas

Brandy

	Copa	Botella
Azteca De Oro	\$105	
Duque De Alba	\$230	
Torres 10	\$120	\$1,000

Ron

Malibu	\$120	
Bacardi Blanco	\$105	\$900
Bacardi Sabor	\$100	\$950
Capitán spised	\$120	\$850
Appleton Estate	\$120	\$1,200
Zacapa 23	\$235	\$2,400
Havana Club 7 años	\$110	\$940
Matusalem Clásico	\$100	\$900
Matusalem Platino	\$95	\$750

Whisky

Red Label	\$120	\$1,000
Black Label	\$195	\$2,150
Chivas Regal	\$190	\$1,850
Buchanan's 12	\$190	\$1,900
Buchanan's 18	\$410	\$3,300
Green Label	\$360	\$4,100
Old Parr 12 años escocés	\$150	\$1,500
Macallan	\$320	\$3,400

Tequila

Azul Centenario	\$110	\$900
Herradura Blanco	\$150	\$1,350
Herradura Reposado	\$185	\$1,550
Maestro Dobel	\$200	\$2,100
1800 Cristalino	\$220	\$2,100
Don Julio 70	\$230	\$1,990
Don Julio Reposado	\$150	\$1,600
Don Julio 1942	\$650	\$4,500
Don Julio Blanco	\$140	\$1,400
José Cuervo Tradicional reposado	\$130	\$1,250
José Cuervo Tradicional plata	\$90	\$850

Cervezas

Corona	\$45
Victoria	\$45
Modelo (Clara/Oscuro)	\$50
Bohemia (Clara/Oscuro)	\$50
Pacífico	\$50
Heineken	\$50
XX Lager	\$50
Stella	\$50
Ultra	\$45

Escarchado

Limón Y Sal	\$10
Limón, Sal Y Salsas	\$10
Tamarindo	\$15
Clamato	\$20

Vino Tinto

	Botella
Casa Madero 3V	\$1,150
Ensamble Arenal	\$1,200
Ensamble Colina	\$1,200
Cune Crianza	\$900
La Cetto Cabernet Sauvignon	\$500

Vino Blanco

	Botella
Casa Madero 2V	\$950
La Cetto Blanc de Blancs	\$650
Diamante Semidulce	\$700

Ginebra

	Copa	Botella
Bombay	\$160	\$1,800
Tanqueray	\$170	\$1,400
Beefeater	\$150	\$1,600
Hendrick's	\$270	\$2,700

Cognac

Martell Vs	\$230	\$1,900
Remy Martin Xo	\$400	
Martel Vsop	\$400	\$2,600

Vodka

Absolut Azul	\$120	\$900
Smirnoff	\$120	\$1,000
Grey Goose	\$150	\$1,570
Stolichnaya	\$130	\$800

Mezcal

Shot Cazador	\$70	
400 Conejos <i>Joven</i>	\$125	\$1,340
400 Conejos <i>Reposado</i>	\$130	\$1,410
Recuerdo Joven	\$130	
Zignum Reposado	\$180	

Nuestros precios ya incluyen IVA