

Especialidades Cazadores

Quesadilla

1 Pza.

\$35

Quesadilla de flor

de calabaza o zetas
(sólo en temporada)

\$45

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.

\$270

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

Sopes sencillos (5 pzas.)

\$85

Sopes con frijoles (5 pzas.)

\$95

Sopes

con arrachera o cecina (5 pzas.)

\$165

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

Mollejas "Cazadores"

\$185

Mollejas fritas

\$150

Carne Tártara

\$160

Tuétanos

\$170

Tuétanos con esques

\$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



Nivel de picor: • Picoso • Muy picoso

Nuestros precios ya incluyen IVA

Desayunos

Chicharrón

En salsa roja o verde acompañado de frijoles negros

\$150

Pancita (Sólo domingos)

\$175

Tacos dorados ahogados

\$160

Caldo de res rojo

Con la receta de la casa

\$155

Espinazo en caldo verde, chayotes, ejotes y hoja santa

\$150

Carne de puerco en salsa verde con verdolagas

\$165

Enfrijoladas rellenas de pollo

\$155

Enfrijoladas espolvoreadas con chorizo

\$175

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

\$198

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

\$199

Sandwich cazadores

Pan de pepita, pechuga de pollo deshebrada, trucha salmonada, aguacate, cebolla caramelizada y arúgula

\$175

Plato de fruta

con yogurt miel y granola

\$85

Plato de fruta

\$70

ARMA TU PAQUETE

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



Omelette

Omelette

(espinacas o champiñones con queso)

\$145

Omelette fitness

de claras relleno de espinaca con queso de cabra acompañado de ensalada

\$170

Omelette de flor de calabaza

(sólo en temporada) relleno de flor de calabaza con queso panela o Oaxaca, acompañado de una ensalada verde

\$180

Omelette de huitlacoche

(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

\$175

Omelette de salmón

con queso crema acompañado de verduras al vapor

\$190

Omelette de salmón



Huevos Cazadores

Huevos al gusto

(Jamón, tocino, chorizo, a la mexicana)

\$135

Huevos rancheros

\$140

Huevo con chilorio

acompañado de 2 enfrijoladas

\$195

Huevos aporreados

\$195

Huevos con chistorra

Bañados en salsa divorciada, gratinados con queso manchego

\$175

Huevos divorciados

\$145



Huevos con jamón

Huevos al albañil

revueltos en salsa verde, acompañados de frijoles

\$145

Huevos poblanos

estrellados sobre tortilla de maíz, barnizados con frijoles refritos, bañados en mole y ajonjolí tostado

\$160

Alambre de huevo

Con arrachera, pimientos, champiñones, cebolla y gratinados

\$190

Tirados revueltos

Con frijoles refritos, serpentina de tortilla con un toque de chilorio acompañados de chiles toreados

\$155

Huevos a caballo

Montados sobre bistec acompañados de papas a la francesa

\$190

Huevos a caballo

Molletes

Naturales	\$85
Con jamón/chorizo	\$120
Con cecina	\$150
Con arrachera	\$160
Con tocino	\$120

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
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
Baileys	\$95
Rompope	\$75
Leche con chocolate	\$65
Malteada (vainilla, chocolate o fresa)	\$90
Frapuchino	\$135
Frape de frutos rojos	\$115
Frape de maracuya	\$100
Expresso	\$50
Expresso doble	\$60

Enmoladas



Nivel de picon: Picon

Muy picon

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

Nuestros precios ya incluyen IVA

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



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 Jalapeño 	\$210
Fettuccini al cilantro	\$210
Fettuccini al burro Mantequilla y sal	\$210

Sopas

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



Fettuccini alfredo



Fettuccini 4 quesos con camarones

Bolognesa



Fettuccini al cilantro



Nuestros precios ya incluyen IVA

Nivel de picor: • Picoso  • Muy picoso 

Platillos Fuertes

Brochetas \$240

Mar y tierra acompañada de una cama de arroz

Chile relleno \$185

Cincho y queso crema

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 \$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, pimiento, champiñones, queso y acompañado de papas a la francesa

Burrito Cazador \$195
120 grs de arrachera, pimiento, 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 \$290

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

Codorniz \$285

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

Nivel de pique: • Picoso • Muy picoso

Estos platillos se sirven de 13:00 a 20:30 hrs.

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.

Torta ahogada \$180

Bolillo relleno de carnitas, frijoles y ahogada con la tradicional salsa curtido de cebollas y aguacate.

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.

Mole verde



Nuestros precios ya incluyen IVA

Guarniciones

Chiles toreados	\$38
Puré de papa	\$90
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



Inicia tu experiencia
con nuestras
espectaculares
parrilladas.

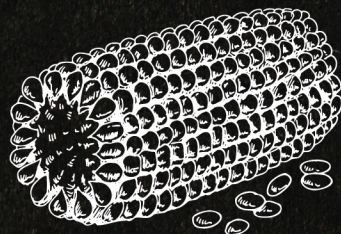


Parrillada Premium: 🌶️
Arrachera premium (300 grs.)
Bistec (300 grs.)
Chistorra (250 grs.)
Chorizo argentino (400 grs.)
Asado de tira (200 grs.)
Salchichón (200 grs.)
Pollo
4 quesadillas de queso
\$1,060

Cortes y carnes

Arrachera premium (350 grs.)	\$330	T-bone (500 grs.)	\$599
Picaña (350 grs.)	\$380	Cowboy (500 grs.)	\$590
T-bone (350 grs.)	\$410	Rib eye (500 grs.)	\$580
Rib eye (350 grs.)	\$420	Cabrería (500 grs.)	\$700
New York (350 grs.)	\$430	Tomahawk (1100 grs.)	\$1,830
Cowboy (350 grs.)	\$440		
Asado de tira (500 grs.)	\$570		
Picaña (500 grs.)	\$580		
New York (500 grs.)	\$585		

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



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

Mar y tierra

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

Mediana \$290
Grande \$350

Cochinita

(Salsa pomodoro, queso, cochinita, cebolla morada y orégano)

Mediana \$235
Grande \$280

Vikinga

(Salsa pomodoro de la casa con Arrachera, Cebolla, Morrón, Aceituna negra y mix de quesos)

Mediana \$280
Grande \$320

Pome blue

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

Mediana \$230
Grande \$260

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, pimienta verde, cebolla morada, champiñón, piña salteada)

Mediana \$200
Grande \$250

Alemana

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

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)

Tabla de quesos \$500

Para botanear

Orden de alitas \$140

(Búfalo, mango habanero y takis fuego)

Aros de cebolla \$130

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)

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

Gelatina de nuez \$80

Con piña

Crepa de cajeta \$180

Preparación en la mesa

Plátanos flameados \$180

Preparación en la mesa

Paletas

Agua \$30

Leche \$35

Pide la Charola de postres a tu mesero

Coctelería de la casa

Gazelle \$130

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

Quetzal \$130

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

Gorila \$150

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

Tigre \$170

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

Carajillo Guerrerense \$150

Mezcal de café joven, leche jarabe natural

Cazador \$150

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

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 \$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 Disaron \$100

Mandarín Napoleón \$160

Margaritas

Margarita clásica \$120

Maracuya \$120

Mango \$120

Fresa \$120

Frutos rojos \$130

Copa

\$105

\$95

\$100

\$100

\$115

\$110

\$130

\$110

\$115

\$115

\$110

\$90

\$90

\$195

\$90

\$100

\$160

Botella

\$1,458

\$810

\$1,370

\$830

\$790

\$1,340

\$750

\$950

\$1,500

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	
Torres 10	\$120	\$1,000
Duque De Alba	\$230	

Ron

Bacardi Blanco	\$105	\$900
Bacardi Sabor	\$100	\$950
Capitán spised	\$120	\$850
Malibu	\$100	
Appleton Estate	\$100	
Zacapa 23	\$235	\$2,400
Havana Club 7 años	\$110	\$940
Matusalem Clásico	\$100	\$900
Matusalem Platino	\$95	\$750
The Macallan	\$320	\$3,400

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

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
Ultra	\$45
Stella	\$50
Modelo	\$50
Bohemia	\$50
Heineken	\$50
XX Equis Lager	\$50

Escarchado

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

Ginebra

	Copa	Botella
Bombay	\$160	\$1,800
Tanqueray	\$170	\$1,400
Beefeater	\$150	\$1,600

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 Joven	\$130	\$1,410
400 Conejos Reposado	\$125	\$1,340
Recuerdo Joven	\$130	
Zignum Reposado	\$180	

Nuestros precios ya incluyen IVA