



Da click sobre
la categoría



DESAYUNOS ›

BOTANAS ›

ENSALADAS ›

SOPAS ›

ESPECIALIDADES ›

ANTOJITOS ›

SELECTOS ›

PARRILLADA ›

COMPARTIR ›

POLLO Y PESCADO ›

MENU INFANTIL ›

POSTRES ›

BEBIDAS PREPARADAS ›

BEBIDAS ›

DESAYUNOS

Plato de Frutas

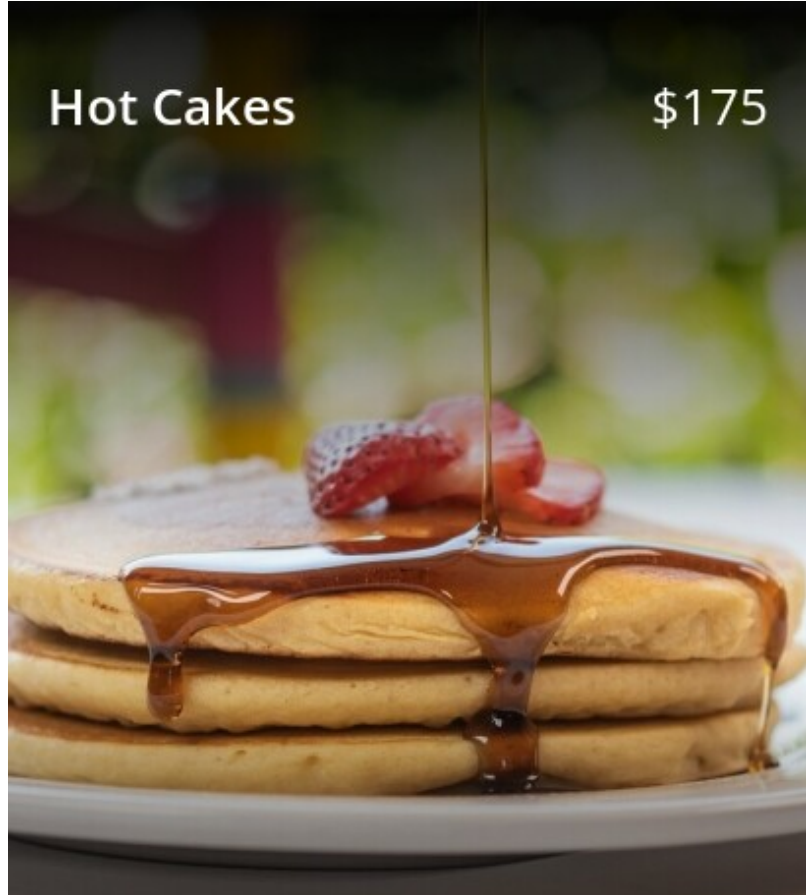
\$155



Rica combinación de frutas frescas rebanadas

Hot Cakes

\$175



3 suaves Pan Cakes decorados con azúcar glass y fresa

Huevos al Gusto con Jamón

\$160



Huevos estrellados o revueltos

Huevos al Gusto con Tocino

\$160



Huevos estrellados o revueltos

DESAYUNOS

Huevos al Gusto con Chorizo \$160



Huevos estrellados o revueltos

Huevos Divorciados \$160



Huevos estrellados o revueltos

Huevos Rancheros \$160



Huevos estrellados o revueltos

Machacado con Huevo Natural \$195



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

DESAYUNOS

Machacado con Huevos a la Mexicana

\$195



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

Machacado con Huevos Rancheros

\$195



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

Omelette

\$175



Tortilla de huevo rellena de: queso asadero, queso panela, jamón, chorizo o champiñones. Acompañado de frijoles refritos, al estilo Santiago

Chilaquiles Verdes

\$175



Trozos de tortilla frita, bañados con salsa a su elección gratinados con exquisito queso, acompañado de frijoles fritos. Agregue Huevo \$20 o Pollo por \$30

DESAYUNOS

Chilaquiles Rojos

\$175



Trozos de tortilla frita, bañados con salsa a su elección gratinados con exquisito queso, acompañado de frijoles fritos. Agregue Huevo \$20 o Pollo \$30

Chilaquiles Divorciados

\$175



Trozos de tortilla frita, bañados con salsa a su elección gratinados con exquisito queso, acompañado de frijoles fritos. Agregue Huevo \$20 o Pollo \$30

Plato Mixto

\$190



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

Tamales Norteños (4)

\$160



Ricos tamales de Pollo y Puerco acompañados de frijoles refritos

DESAYUNOS

Tamal Tapado

\$160



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

Menudo Rojo

\$220



Delicioso menudo acompañado de orégano, cebolla y chile serrano

VER CATEGORÍAS



BOTANAS

Guacamole

\$195



Trabajado en molcajete, decorado con
pico de gallo y totopos

Frijoles con Veneno

\$125



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

**Queso Fundido
Natural**

\$195



**Queso Fundido con
Chorizo**

\$220



BOTANAS

Queso Fundido con Asado \$220



Queso Fundido con Champiñones \$220



Queso Panela \$260



Montados sobre guacamole o frijoles con veneno, servidos en molcajete con salsa piquín o cambray

Tacos de Fideo Seco \$210 con Veneno



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

**Tradicional Carne
Seca**

\$260



100 gramos acompañado con pepino, tomate y limón

Atropellado

\$275



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

Cazuelita Norteña

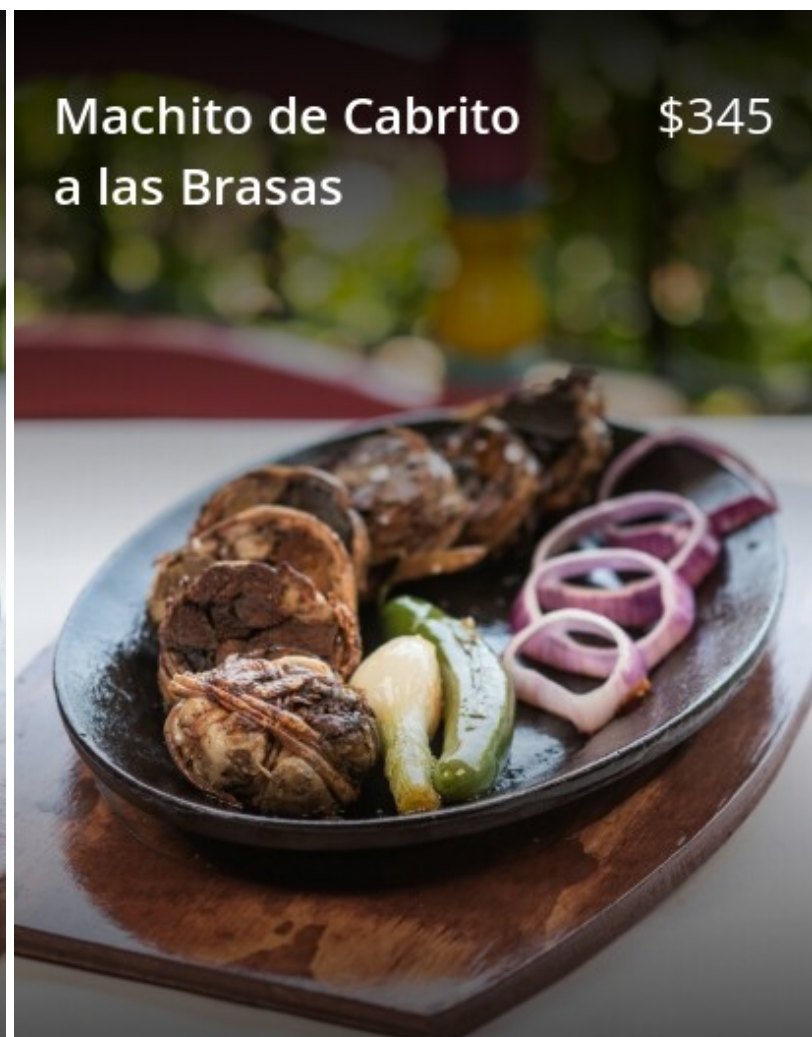
\$390



Frescos trozos de res con champiñones, morón y cebolla

**Machito de Cabrito
a las Brasas**

\$345



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

BOTANAS

Champiñones al
Ajillo

\$195



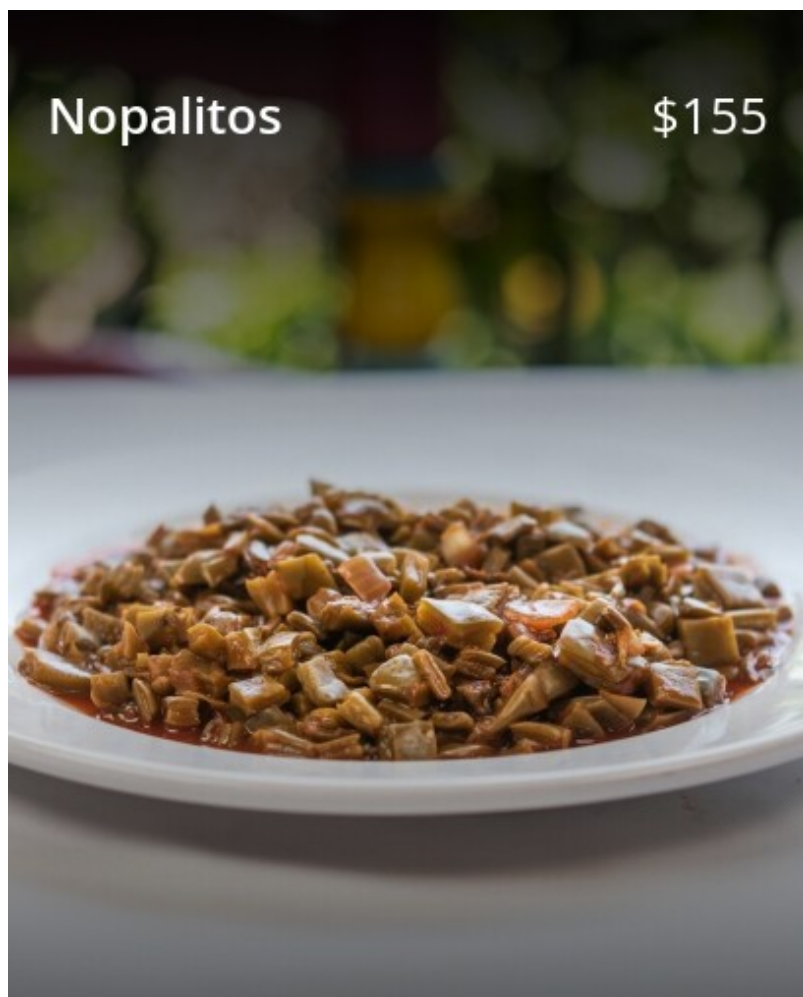
Champiñones
Rancheros

\$195



Nopalitos

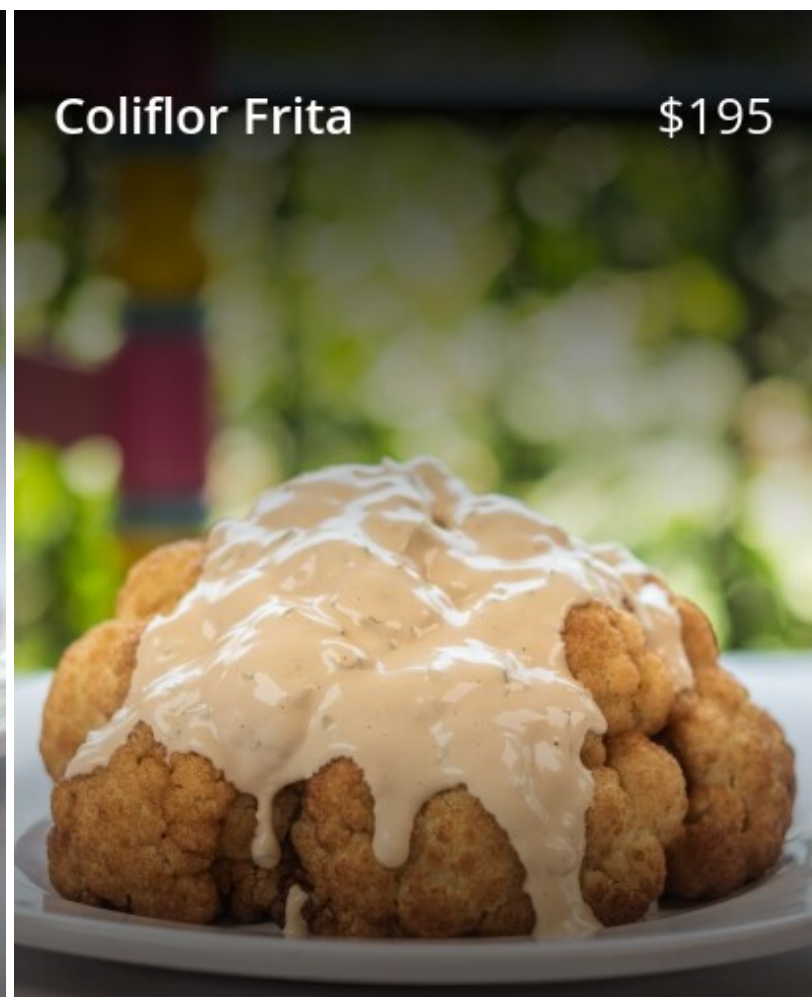
\$155



Dorados con chile seco y un toque de
chile colorado

Coliflor Frita

\$195



Acompañada con aderezo de la casa

BOTANAS

Betabel Asado

\$155



Asado y ahumado a la parrilla, decorado con aderezo chipotle y cilantro

Vegetales a la Parrilla

\$195



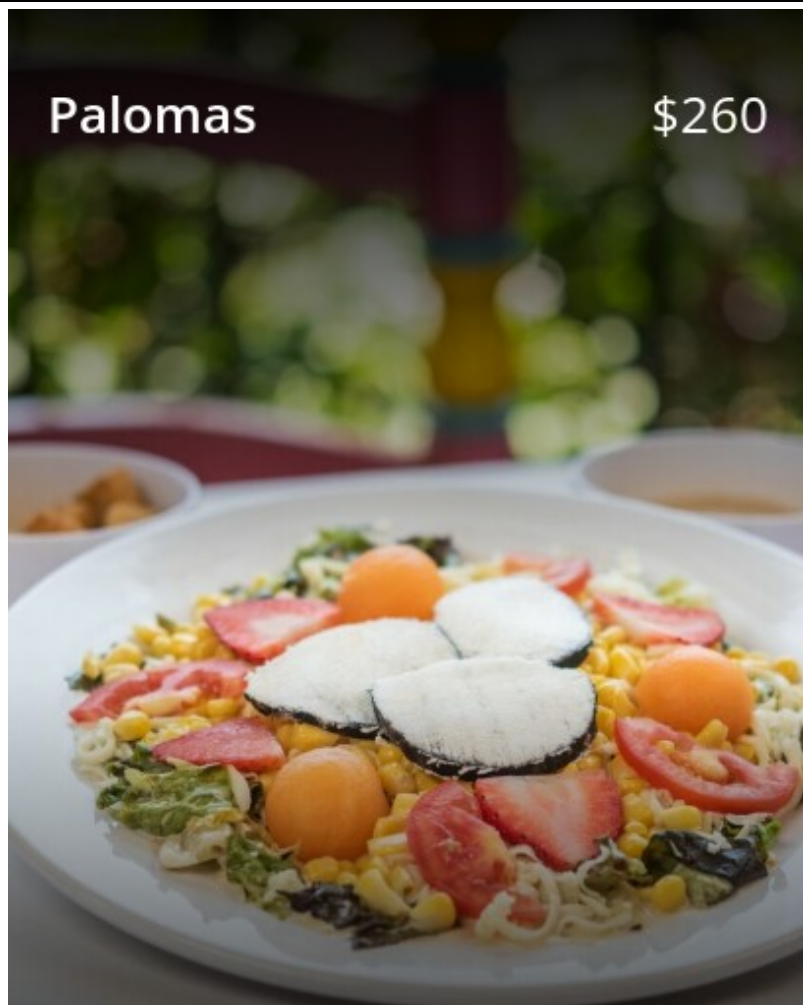
Asados a la parrilla con un toque de aceite de oliva y orégano

VER CATEGORÍAS >

ENSALADAS

Palomas

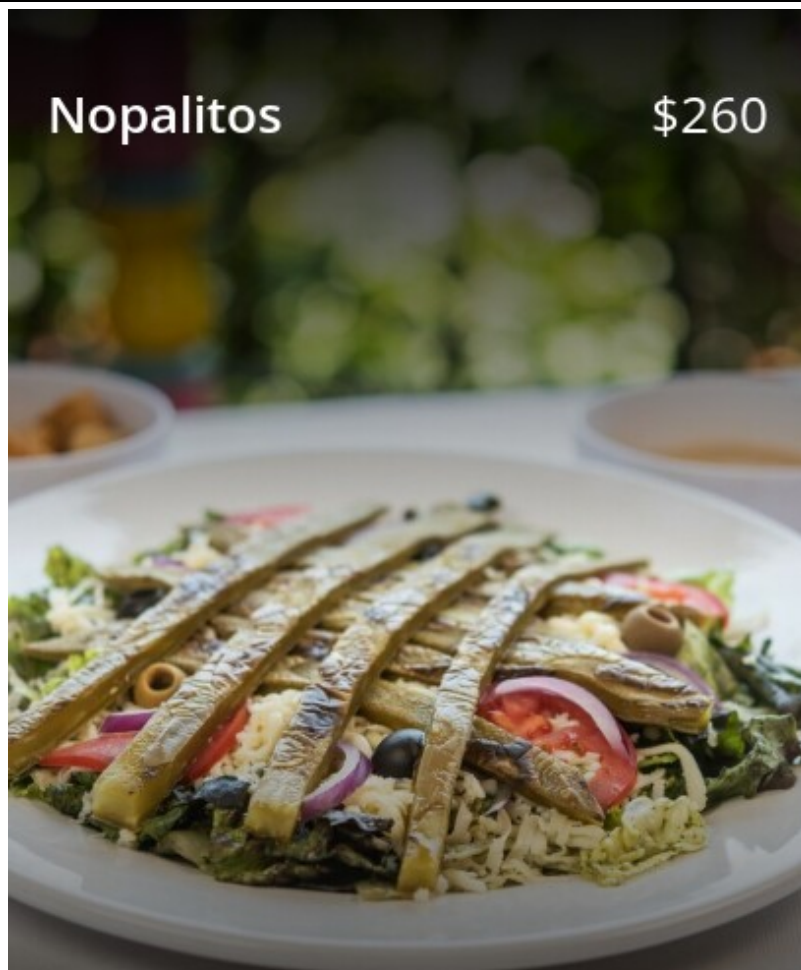
\$260



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

Nopalitos

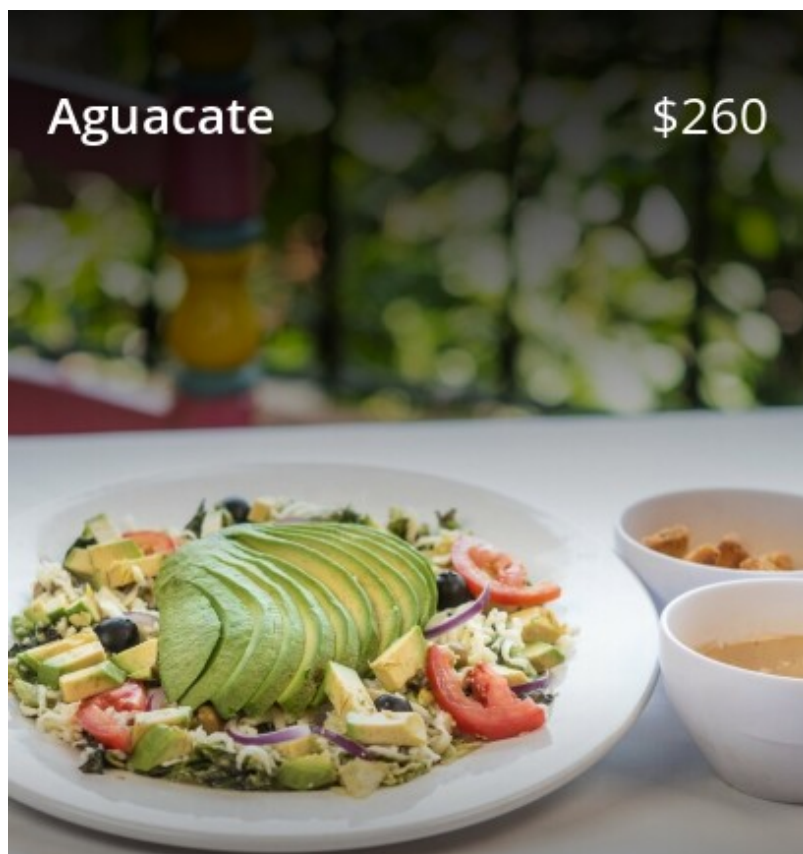
\$260



Nopalitos asados a la parrilla montadas sobre hortalizas, queso de la región, cebolla morada, cilantro, tomate y aderezo de la casa

Aguacate

\$260



Aguacate sobre hortalizas, cebolla morada, queso de la región y aderezo de sopas

VER CATEGORÍAS >

SOPAS

Caldo Tlalpeño

\$165



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

Puchero de Res

\$290



Res y vegetales, acompañado de arroz

Sopa de Tortilla

\$145



Base de Tortilla asada y tomates tatemados

Fideo Norteño

\$145



Toda una tradición en Nuevo León

SOPAS

Frijoles Charros

\$145



Cocidos en olla de barro, con los ingredientes y el sabor del norte

Lentejas

\$145



Con sofrito de jitomate tatemado

Crema de Elote

\$145



Elotes asados y trabajados en metate

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

\$229



Relleno de queso asadero o panela sin lamprear, acompañado de arroz y frijoles refritos

ESPECIALIDADES

Milanesa de Res

\$499



Fresco filete de res trabajado para elaborar la milanesa empanizada acompañada de frijoles refritos, arroz y papas fritas

Punta de Filete de Res Adobo de Chipotle

\$499



Puntas de Filete de Res Pico de Gallo

\$499



Chicharrón en Salsa Verde

\$389



Acompañado con nopalitos en salsa de chile colorado y frijoles refritos

ESPECIALIDADES

Pernil Ranchero

\$269



Rica pierna de puerco guisada con salsa ranchera y pico de gallo, acompañado de arroz y frijoles refritos

Carnitas de Puerco

\$399



Carnitas montadas sobre tortillas recién hechas y acompañadas de pico de gallo

Costilla Adobada

\$399



Suculenta costilla de puerco horneada servida 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

VER CATEGORÍAS >

ANTOJITOS

Tacos Las Palomas

\$240



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

\$240



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

\$240



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

Envueltos de Queso

\$210



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

ANTOJITOS

Enmoladas

\$240



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

Quesadillas Fritas

\$210



3 quesadillas hechas de manera artesanal, acompañadas de frijoles y ensaladas

Tostaditas de Rancho

\$210



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

Huarachito de Masa

\$210



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

VER CATEGORÍAS >

SELECTOS

Tacos de Barbacoa

\$360



Carne de Res cocida con hierbas aromáticas durante 6 horas, acompañados de frijoles refritos

Tacos de Lechón

\$599



4 tacos de lechón de cocción lenta, preparados en tortillas de maíz doraditas en el comal, acompañados por mezcla de hortalizas frescas

Tacos de Cabrito

\$599



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

Chile relleno de Cabrito

\$499



Relleno de deliciosa carne tierna de cabrito en salsa, acompañado de arroz y frijoles refritos

SELECTOS

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

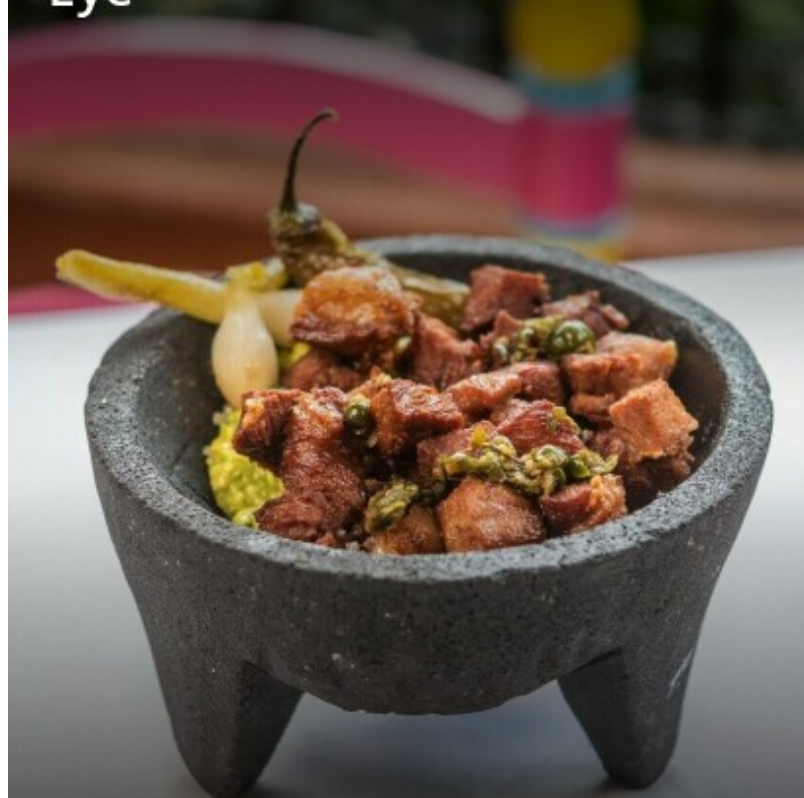
\$799



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 Eye

\$599



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

Chamorro de Cerdo

\$599



Horneado al ataúd con especias frescas, servidos con papa al horno, frijoles refritos y arroz

[VER CATEGORÍAS](#) >

PARRILLADA

Rib Eye Calidad Importación

\$699



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

Arrachera Calidad Importación

\$799



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

T-bone

\$459



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

Filete de Res a la Parrilla Calidad de Importación

\$659



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

PARRILLADA

Alambre

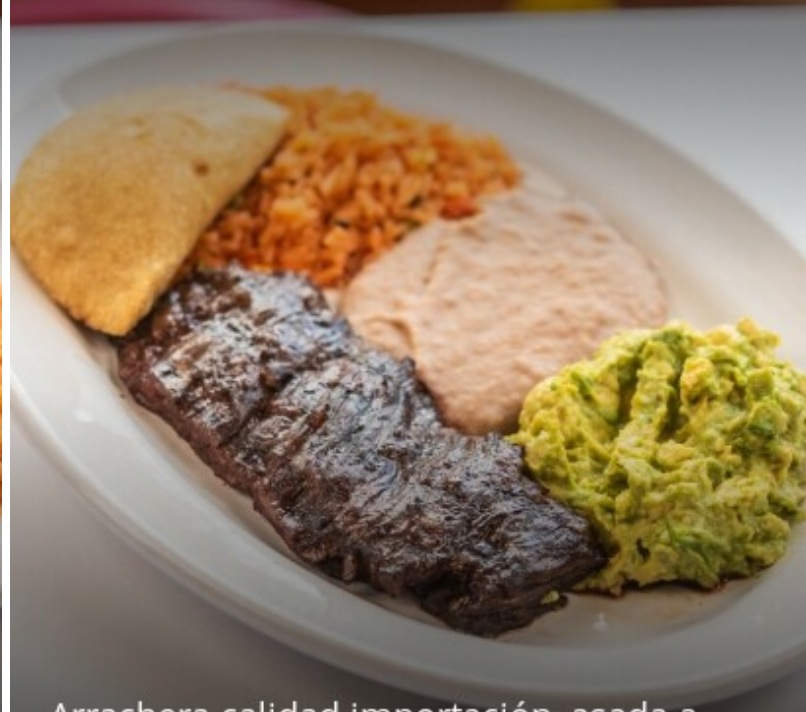
\$599



Arrachera combinada con tocino y
vegetales, acompañada de arroz y
frijoles refritos

Arrachera a la
Tampiqueña

\$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

\$1549



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

\$1849



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

\$259



Filete de Pescado
al Ajillo

\$259



Filete de Pescado a
la Veracruzana

\$259



Salmón Zarandeado

\$499



Lonia de salmón a la parrilla (280 grs)

VER CATEGORÍAS >

MENU INFANTIL

Nuggets de Pollo

\$189



9 piezas, acompañados con papas fritas

Pescado empanizado

\$189



Acompañado con papas fritas

VER CATEGORÍAS



POSTRES

Pan de Elote

\$109



Flan con Cajeta y Nuez

\$109



Brownie

\$109



Arroz con Leche

\$109



POSTRES

Pay de Nuez con
helado

\$149



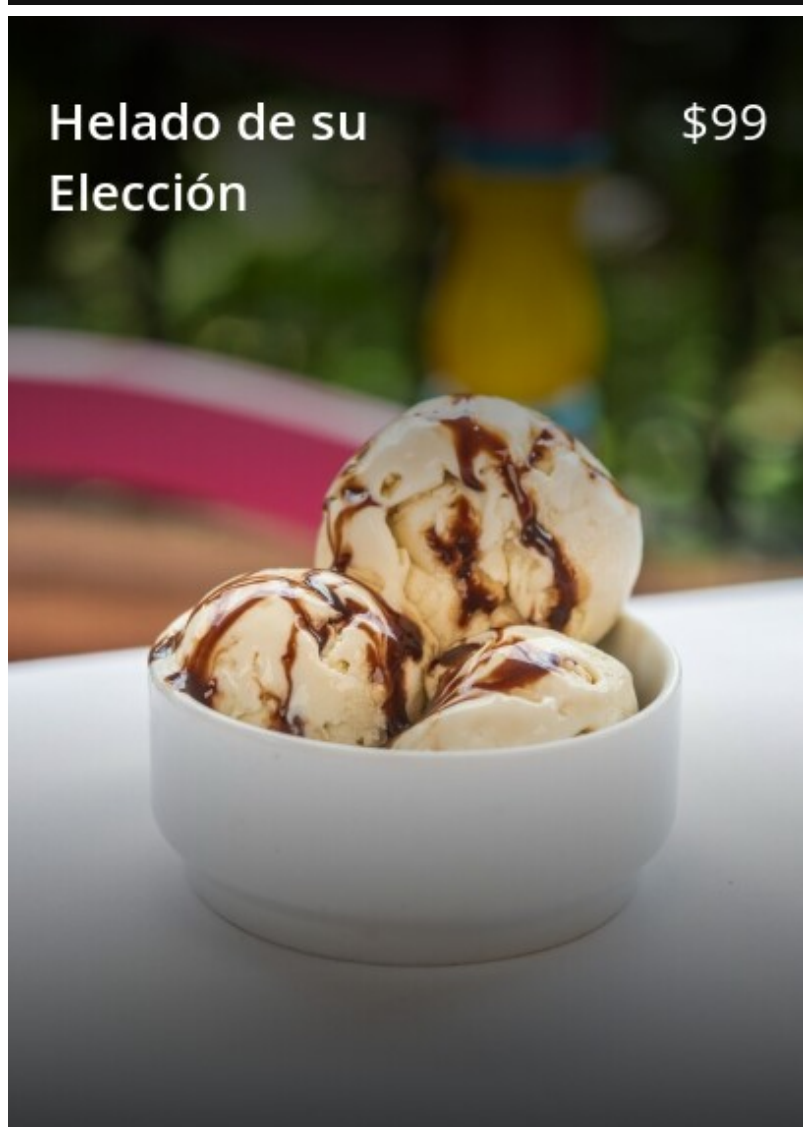
Gordita Las Palomas

\$99



Helado de su
Elección

\$99



Glorias de Linares

\$39



VER CATEGORÍAS >

BEBIDAS PREPARADAS

Gin Tonic

\$190



Ginebra, agua tónica y dash de limón

Carajillo Nespresso

\$190



Licor 43 y shot de Nespresso

Aperol Spritz

\$190



Clericot

\$190



Vino tinto, fruta picada en cuadritos y agua mineral

BEBIDAS PREPARADAS

Margarita de Limón \$145



Limón, contoy y tequila

Margarita de Fresa \$145



Fresa, granadina y tequila

Margarita de Mango \$145



Concentrado de mango, tequila y licor de mango

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

Río Mezcal

\$165



Mezcal 28, jugo de toronja, jugo de limón, miel de agave y sal

BEBIDAS PREPARADAS

Agapito

\$190



Ginebra, moras, agua tónica, paleta de frutos rojos

Valle Santo

\$165



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

VER CATEGORÍAS >

BEBIDAS

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Refresco	\$55
Agua Embotellada	\$39
Agua Mineral	\$55
Agua Perrier	\$79
Jugo de Naranja Natural	\$49
Limonada	\$50
Naranjada	\$50
Limonada Mineral	\$55
Naranjada Mineral	\$55
Agua de Jamaica	\$45
Jarra de Limonada	\$175
Jarra de Naranjada	\$175
Jarra de Naranjada Mineral	\$195
Jarra de Limonada Mineral	\$195
Jarra de Jamaica	\$165
Jarra Jugo de Naranja	\$195

CAFÉ & TÉ

Café Americano	\$50
Café Americano Descafeinado	\$50
Café de Olla	\$55
Cappuccino	\$75
Expresso	\$65
Chocolate Caliente	\$49
Vaso de Leche	\$29
Té	\$40

BEBIDAS

CERVEZA

Tecate Roja	\$55
Tecate Light	\$55
XX Larger	\$55
XX Ambar	\$55
Indio	\$55
Carta Blanca	\$55
Bohemia	\$55
Bohemia Oscura	\$55
Corona	\$55
Cubetazo	\$500
(10) Cerveza Nacional	
Amstel Ultra	\$60
Heineken	\$60
Heineken 0.0%	\$60
Cubetazo	\$550
(10) Cerveza Importada	
Tarro Chelada	\$25
Tarro Michelada	\$25
Tarro Clamato	\$40

WHISKY

Buchannan's 12	\$180
Buchannan's 18	\$390
Chivas 12 años	\$160
Chivas 13 años Tequila Cask	\$120
Chivas 13 años Sherry Cask	\$120
Chivas 18 años	\$319
J.W. Etiqueta Negra	\$205

BEBIDAS

WHISKY

J.W. Double Black	\$245
Macallan 12	\$290
Jack Daniel's	\$120
Glenfiddich 12	\$260

RON

Appleton Estate	\$105
Bacardi Blanco	\$105
Bacardi Añejo	\$105
Havana Club 7 Años	\$105
Zacapa 23	\$220
Flor de Caña 7 Años	\$105
Matusalem	\$120
Matusalem Platino	\$120
Matusalem Gran Reserva	\$125
Capitan Morgan	\$105

TEQUILAS

Casa Dragones Blanco	\$220
Don Julio 70	\$230
Don Julio Reposado	\$155
Don Julio Añejo	\$225
Herradura Blanco	\$125
Herradura Antiguo Reposado	\$120
Herradura Reposado	\$135
Herradura Ultra Añejo	\$180
Maestro Dobel Diamante	\$160
Maestro Dobel Blanco	\$115

BEBIDAS

TEQUILAS

Maestro Dobel Reposado	\$115
Maestro Dobel Añejo	\$165
Patrón Silver	\$155
Patrón Añejo	\$195
Tequila 1800 Reposado	\$120
Tequila 1800 Añejo	\$140
Tequila 1800 Cristalino	\$175
Cuervo Tradicional	\$105
Cuervo Tradicional Plata	\$105
Siete Leguas Blanco	\$145
Siete Leguas Reposado	\$155

GINEBRA

Beefeater Dry	\$110
Tanqueray Ten	\$190
Hendrick's	\$190
Beefeater Pink	\$130
Beefeater Black Berry	\$130

VODKA

Absolut	\$105
Absolut Watermelon	\$105
Grey Goose	\$170
Smirnoff	\$105
Stolichnaya	\$115
Wyborowa	\$115
Wyborowa Tamarindo	\$125
Ciroc	\$150

BEBIDAS

VODKA

Absolut Extrakt	\$105
-----------------	-------

LICORES

Amaretto Disaronno	\$110
Amargo de Angostura	\$110
Baileys	\$115
Frangelico	\$110
Galliano	\$115
Gran Marnier	\$160
Jägermeister	\$115
Kahlúa	\$110
Licor 43	\$125
Midori	\$125
Strega	\$155
Dos Lagos	\$90

MEZCALES

Los Danzantes Blanco	\$215
Los Danzantes Reposado	\$250
Tinieblo Blanco	\$110
Tinieblo Reposado	\$110
Amores Espadín Joven	\$155
Amores Espadín Reposado	\$155
400 Conejos Espadín Joven	\$115
400 Conejos Reposado	\$115

BRANDY

Azteca de Oro	\$110
---------------	-------

BEBIDAS

BRANDY

Carlos I	\$220
Don Pedro	\$105
Fundador	\$110
Torres 10	\$120

COGNAC

Curvosier vsop	\$225
Martell Vsop	\$225
Remy Marti Vsop	\$225
Hennesy Vsop	\$225

ANÍS

Chinchon Dulce	\$90
Chinchon Seco	\$90
Sambuca Blanco	\$105
Sambuca Negro	\$105

VINOS BLANCOS

Analogía	\$595
Chenin Blanc - Querétaro	
Casa Madero	\$915
Chenin Blanc - Valle de Parras	
Casa Madero 2V	\$720
Chenin Blanc y Chardonnay - Valle de Parras	
Casa Grande Gran Reserva	\$1200
Chardonnay - Valle de Parras	
Emeve	\$1250
Chardonnay - Valle de Guadalupe	

BEBIDAS

VINOS BLANCOS

Querqus	\$950
Chenin Blanc - Valle de la Grulla	

VINOS ROSADOS

Casa Madero V	\$725
Cabernet Sauvignon - Valle de Parras. Precio por botella.	
Analogía Brut	\$725
Chardonnay - Valle de Bernal	

VINO POR COPEO

Las Palomas Blend	\$150
Grenache, Tempranillo, Nebbiolo, Ruby Red - Valle de Bernal	
Las Palomas Nebbiolo	\$200
Nebbiolo	
Casa Madero 3V	\$220
Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo - Valle de Parras. 150 ml.	
Casa Madero 2V	\$180
Chenin Blanc y Chardonnay - Valle de Parras. 150 ml	
Casa Madero V	\$180
Cabernet Sauvignon - Valle de Parras. 150 ml	
Montevina Tinto	\$150
Cabernet Sauvignon, Merlot - Valle de Parras. 150 ml.	
Montevina Blanco	\$150
Chardonnay y Semillón - Valle de Parras. 150 ml	
Monte Xanic Viña Kristel	\$220
Sauvignon Blanc. Valle de Guadalupe	
Monte Xanic Cabernet Sauvignon	\$280
Merlot	
Cabernet Sauvignon, Merlot. Valle de Guadalupe	

BEBIDAS

VINOS TINTOS

Las Palomas Blend	\$790
Grenache, Tempranillo, Nebbiolo, Ruby Red - Valle de Bernal	
Las Palomas Nebbiolo	\$990
Nebbiolo	
Analogía	\$770
Merlot, Querétaro. Precio por botella.	
Casa Madero 4 Etiquetas	\$970
Cabernet Sauvignon Merlot Shiraz Malbec - Valle de Parras	
Casa Grande	\$1420
Cabernet Sauvignon - Valle de Parras. Precio por botella.	
Casa Madero Gran Reserva	\$2150
Shiraz - Valle de Parras	
Esfera	\$1000
Syrah y Cabernet Sauvignon - Valle de Guadalupe	
Gran Ricardo	\$2900
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc. Valle de Guadalupe	
Luna del Valle Luz	\$1430
Tempranillo - Cañada de Guadalupe	
Monte Xanic Selección	\$1400
Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon. Valle de Guadalupe	
Relieve	\$1275
Cabernet Sauvignon, Merlot - San Antonio de Minas	
Tributo	\$1200
Cabernet Sauvignon y Merlot - Valle de Santo Tomás y Valle de la Grulla	

VER CATEGORÍAS

