LA FINCA

TEOTIHUACÁN

RESTAURANTE & GRILL

MENÚ

Desayunos

HORARIO:

08:00 AM A 12:00 PM

LA FINCA
TEOTIHUACÁN
RESTAURANTE & GRILL

FRUTAS Y JUGOS

PLATO DE FRUTA DE ESTACIÓN **$95**
Fruta de temporada bañada en miel organica, a elegir granola, yogurt natural o queso cottage. **$55**

COPA DE YOGURT **$110**
Yogurt griego s/a, compota de frutos y miel orgánica.

JUGO VERDE **$55**
Piña, apio, manzana, napal, espinaca, avena y miel.

JUGO ANTIGRIPAL **$55**
Fresa, guayaba, limón, naranja y jengibre.

JUGO COMPUESTO **$55**
Zanahoria, naranja, piña, albanaca y miel.

SMOOTHIE ANTIOXIDANTE **$70**
Frutos rojos y manzana.

SMOOTHIE ENERGÉTICO **$70**
Plátano y avena.

PLATILLO SOLO O EN PAQUETE
(EL PAQUETE INCLUYE UN PLATO DE FRUTA ACOMPAÑADO DE CAFÉ DE LA OLLA CON REFIL)

HUEVOS Y OMELETTES

HUEVOS AL SARTÉN
Ahogados en salsa de tornate al gratin,
Solo: $150.00 Paquete: $190.00

HUEVOS RANCHEROS
Fritos sobre napal asado o tortilla taternada, bañados en salsa de xeconostle, puntos de filete d cecina, frijoles maneados y aguacate.
Solo: $180.00 Paquete: $220.00

HUEVOS HOJALDRADOS
Huevos revueltos con salmón ahumado, crema agria, con ensalado de la casa o vegetales al vapor.
Solo: $180.00 Paquete: $220.00

HUEVOS AL GUSTO
Revueltos o fritos con 1 ingrediente a elegit: jamón, tocino, choriza ó salchicha; a la mexicana o porreados. Servidos con chilagulles.
Solo: $110.00 Paquete: $160.00

OMELETTE DE LA FINCA
Relieno de hulitacoche y queso, en salsa de flor de calabaza y vegetales al vapor.
Solo: $140.00 Paquete: $180.00

LA FINCA
TEOTIHUACÁN
RESTAURANTE & GRILL

Huevos al Sarten

OMELETTE LIGERO
De claras de huevo, relleno de espinaca y queso cottage, en salsa de tomate. Servido con champiñones.
Solo: $150.00 Paquete: $190.00

OMELETTE AL GUSTO
Relleno con queso y 1 ingrediente a elegir: jamón, tocino, chorizo, champiñón o flor de calabaza. Servido con chilaquiles.
Solo: $130.00 Paquete: $175.00

ENCHILADAS Y CHILAQUILES

CHILAQUILES FINCA
Verdes y rojos con huevo frito gratinado, arrachera, cecina o pechuga asada, frijoles maneados y aguacate.
Solo: $190.00 Paquete: $230.00

CHILAQUILES PARRANDEROS
En salsa roja de chorizo, servidos con arrachera, cecina o pechuga asada.
Solo: $180.00 Paquete: $220.00

ENCHILADAS SUIZAS O TRADICIONALES
Rellenas de pollo, bañadas en salsa roja o verde.
Solo: $150.00 Paquete: $190.00

ENMOLADAS
Las tradicionales rellenas de pollo, bañadas en mole poblano.
Solo: $160.00 Paquete: $180.00

Chilaquiles Finca

LA FINCA

TEOTIHUACÁN

RESTAURANTE & GRILL

DEL LA CASA

COSTILLA NORTEÑA
Servida con cebolla caramelizada, chiles toreados. Acompañada de guacamole picosito y frijoles maneados.

Solo: $180.00 Paquete: $220.00

SUPREMA DE POLLO MANHATAN
Pechuga a la plancha, dobladitas de queso cottage en salsa de tomate y verduras al vapor.

Solo: $150.00 Paquete: $190.00

YECAPIXTLA
Cecina asada, chistorra, nopal, cebollitas asadas y guacamole.

Solo: $190.00 Paquete: $230.00

Yecapixtla

Omelette de la Finca

DELICIAS DEL HORNO

PANINI DE VACUNO
Baguette de la casa, láminas de filete de res a la plancha, mayonesa antigua, mix de pimientos con ensalada mixta.

Solo: $180.00 Paquete: $220.00

CLUB SANDWICH
Pan blanco, pechuga asada, jamón de pavo, tocino, queso chihuahua, lechuga, aguacate y jitomate con papas a la francesa.

Solo: $150.00 Paquete: $200.00

PIZZA BACIATA
Base de pizza rellena de queso mozzarella, mix de espinaca y arúgula, jitomate deshidratado, pesto a elegir, lomo canadiense ó jamón serrano, servido con papa gajo.

Solo: $160.00 Paquete: $210.00

LA FINCA

TEOTIHUACÁN

RESTAURANTE & GRILL

MENÚ

Comidas

HORARIO:

12:00 PM A 07:30 PM

LA FINCA
TEOTIHUACÁN
RESTAURANTE & GRILL

ENTRADAS

Espárragos Planchados: **$134**
(Espárragos verdes salteados sobre una cama de queso provolone ahumado y chimichurri de jitomate deshidratado).

Costra Gobernador: **$151**
(Salteado de camarón y pimientos en costra de queso Chihuahua).

Toreritas de Filete: **$149**
(Sabanitas de filete de res montadas en tortilla, acompañadas de chile asado y queso Chihuahua).

Trilogía: **$188**
(Aguachile tropical de camarón,
torta de atún y ceviche negro de pescado).

Carrusel Mexicano: **$135**
Mix de antojitos mexicanos, quesadillas de tinga, gorditas de chicharrón, sopecitos y tacos dorados de pollo).

Ensalada de la Casa

Espárragos Planchados

ENSALADAS

Ensalada de la casa: **$133**
(Espinaca, fresas, durazno, queso de cabra, arándanos, almendras, ajonjolí caramelizado).

Ensalada Capresse: **$154**
(Rebanadas de jitomate y queso mozzarella fresco, aderezada con pesto de piñones y parmesano).

Ensalada de betabel rostizado: **$119**
(Finas láminas de betabel cocido a la parrilla, aceite de ajonjolí, queso de cabra, almendras tostadas y reducción balsámica).

Ensalada Cesar: **$145**
(Hojas de lechuga orgánica, aderezada con salsa de anchoas y mostaza, parmesano fresco y crotones).

LA FINCA

TEOTIHUACÁN

RESTAURANTE & GRILL

Sopa Azteca

SOPAS

Sopa Azteca: **$90**

(La tradicional, con juliana de tortilla, aguacate, chicharrón, queso canasto y chile pasilla).

Crema Divorciada : **$90**

(Combinación de crema de flor de calabaza y crema de huitlacoche).

Sopa Bullabesa: **$150**

Sopa de mariscos, robalo, camarón, pulpo, mejillones en caldillo de jitomate perfumado con azafrán y vino blanco).

PASTAS

Fetuccini Alfredo con camarón: **$162**

(Pasta de la casa bañada en salsa de queso, servida con camarones y parmesano fresco).

Canelones a la Boloñesa: **$143**

(Rellenos de salsa boloñesa, bañados en salsa blanca, gratinados con queso manchego).

Fetuccini al Pesto: **$162**

(Pasta de la casa salteada en salsa pesto de piñones, albahaca y parmesano con camarones).

Raviolis al Funghi: **$127**

(Rellenos de champiñón, queso crema, vino blanco en salsa de flor de calabaza).

Fetuccini al Pesto:

LA FINCA

TEOTIHUACÁN

RESTAURANTE & GRILL

PRINCIPALES

Corazón de vacuno: **$223**
(Corazón de filete de res a la plancha, en salsa gravy de tocineta, espárragos y papa salteada).

Medallones viejo viñedo: **$234**
(Medallones de filete de res, salsa de vino merlot y vegetales a la plancha).

Chamorro Finca: **$209**
(Chamorro de cerdo al horno en adobo de la casa, cebolla caramelizada y frijoles meneados).

Costillas BBQ: **$190**
(Costillar de cerdo caramelizado en BBQ de la casa, elote amarillo asado y papa al horno).

Salmón glaseado: **$282**
(Marinado en cítricos, en salsa de soya, miel y naranja).

Pulpo Macho: **$287**
(Bañado en salsa macha y paprika, cocinado a la plancha y papa panadera).

Camarones Ancho Reyes: **$280**
(Flameados con licor de chile ancho).

Pescado al gusto: **$160**
(Empapelado, mojo de ajo, empanizado, a la plancha, con guarnición de vegetales y arroz).

Suprema de pollo: **$197**
(Sabanita de pollo rellena de queso crema, tropiezos de pollo, vino blanco, vegetales y salsa de huitlacoche acompañada de champiñones salteados y elotitos baby).

Corte Arrachera

CORTES A LA PARRILLA

Selección de cortes americanos acompañados de vegetales a la plancha y guacamole

- Rib Eye. $336
- Picaña. $319
- New York. $300
- T-Bone. $326
- Arrachera. $316
- Sirloin. $305

LA FINCA

TEOTIHUACÁN

RESTAURANTE & GRILL

PARA COMPARTIR

Lorenzas de filete y tuétano: **$258**

(Tuétano canoa a la parrilla, filetes de res tostaditos con guacamole y queso Chihuahua).

Molcajete asado: **$432**

(Tiritas de arrachera, suprema de pollo, lomo de cerdo, filete de res, salsa tatemada de tuétano acompañado de nopalitos, queso fresco, cebollitas, chicharrón y chistorra).

Osobuco de ternera: **$496**

(Chamorro de ternera horneado al Vino Tinto sobre un espejo de guacamole).

Molcajete oriental: **$294**

(Tiritas de pescado frito en panco, aros de calamar a la romana, brocheta de camarón y rollitos primavera).

Cowboy a la parrilla: **$475**

(Corte americano seleccionado, vegetales a la plancha y guacamole).

Lorenzas de filete y tuétano

SNACKS

Hamburguesa Finca (Arrachera o pollo): **$130**

(Carne 100% arrachera, queso manchego, mayonesa de la casa, lechuga, jitomate, pepinillo, acompañado de chile poppers de queso y papas a la francesa).

Choripán: **$156**

(Chorizo argentino asado en crujiente baguette con mayonesa de la casa y chimichurri de jitomate deshidratado con papas gajo).

Tiritas de pollo crispy: **$118**

(Fritas tipo KFC, con crudité de pepino, zanahoria y jicama).

Pollito Feliz: **$145**

(Sabanita de pollo empanizada con papas a la francesa).

Alitas: **$107**

(Rebozadas en adobo de la casa, caramelizadas en tamarindo habanero, con crudités de pepino, zanahoria y jicama).

Papas a la francesa **$50**

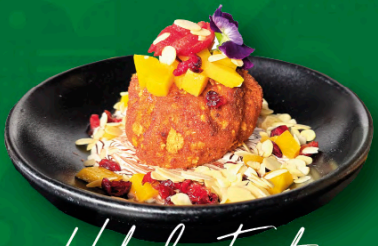
Papas gajo **$68**

Hamburguesa Finca

LA FINCA

TEOTIHUACÁN

RESTAURANTE & GRILL



Helado Frito

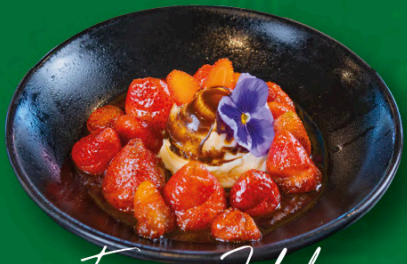
POSTRES

Piña Tatemada: **$98**
(Con helado de vainilla y miel maple).

Helado Frito: **$90**
(Acompañado con salsa irlandesa).

Cheesecake Ferrero: **$90**
(Mousse de chocolate oscuro, crema de avellanas, cubierto de ganache en espejo de salsa irlandesa.).

FLAMEADOS A PIE DE MESA



Fresas Jubilé

Fresas Jubilé: **$240**
(Postre clásico de la cocina intglesa que combina la acidez de la fresa con el toque dulce del brandy y vino tinto, una experiencia para compartir).

Ate Asado: **$150**
(Costra de queso acompañada de uno de los dulces más tradicionales de México con un toque de licor 43).

Crepas en Salsa de Leche o Cajeta: **$89**
(Crepas bañadas con salsa de leche o cajeta y licor 43 acompañadas de helado de vainilla).

Macho Ahumado: **$140**
(Postre de sabor incomparable que mezcla lo mejor del plátano macho con notas dulces del jugo de naranja, flameado con mezcal 400 conejos joven).

LA FINCA
TEOTIHUACÁN
RESTAURANTE & GRILL

BEBIDAS Y PREPARADOS

BEBIDAS SIN ALCOHOL

	PRECIO
Vaso De Agua De Sabor	$35.00
Jarra De Agua Se Sabor	$109.00
Limonada/Naranjada	$35.00
Jarra De Limonada/Naranjada	$109.00
Refresco 355ml	$43.00
Agua Mineral Topo Chico 355ml	$45.00
Agua Mineral Perrier 330ml	$ 55.00
Agua Mineral Tehuacan Brillante 355ml	$75.00
Jugo Del Valle 413ml	$50.00
Jugo Natural	$45.00
Jugo Finca	$45.00

CERVEZA

	PRECIO
Heineken 355ml	$60.00
Heineken 0.0 355ml	$50.00
XX Lager 325ml	$45.00
XX Ambar 325ml	$45.00
Bohemia Viena 355ml	$50.00
Bohemia Pilsner 355ml	$50.00
Bohemia Cristal 355ml	$45.00
Strongbow 330ml	$60.00
Corona Extra 355ml	$45.00
Victoria 355ml	$45.00
Modelo Especial 355ml	$55.00
Negra Modelo 355ml	$55.00
Cerveza Barril 500ml (Clara, oscura)	$55
Cerveza Barril 1L (Clara, oscura)	$110.00

EXTRAS

	PRECIO
Chelada	$5.00
Clamato	$15.00
Cubana	$10.00
Michelada	$20.00

CAFETERÍA

	PRECIO
Americano	$40.00
Expresso	$40.00
Olla	$38.00
Latte	$50.00
Affogato	$60.00
Chocolatte	$40.00
Matcha	$65.00
Capuchino (Clásico, Moka)	$70.00
Capuchino con Licor (Amaretto, Rompope y Baileys)	$150.00
Frappe (Clásico, Moka, Vainilla, Fresa)	$50.00
Frappe con Licor (Baileys, Rompope, Amaretto)	$ 70.00
Malteada (Fresa, Vainilla, Chocolate, Galleta)	$65.00
Té Infusiones	$30.00
Tisana (Frutos Rojos, Kiwi-Piña, Durazno-Mango-Piña)	$45.00

VINOS Y LICORES

TODOS LOS TRAGOS SE SIRVEN EN MEDIDAS DE 2 ONZAS

TEQUILA

	ML	PRECIO COPEO	PRECIO BOTELLA
Maestro Dobel Diamante Reposado	700	$186	$2,320
Maestro Dobel Blanco	700	$157	$1,950
1800 Blanco	700	$145	$1,700
1800 Añejo	700	$209	$2,420
1800 Cristalino	700	$215	$2,500
José Cuervo Tradicional Plata	695	$110	$1,050
José Cuervo Tradicional Reposado	695	$110	$990
Don Julio 70	700	$260	$3,170
Don Julio Blanco	700	$180	$2,100

WHISKY

	ML	PRECIO COPEO	PRECIO BOTELLA
Buchanan's 12	750	$215	$2,650
Buchanan's 18	750	$428	$4,060
Johnnie Walker Etiqueta Negra	750	$277	$2,900
Johnnie Walker Etiqueta Roja	700	$116	$1,100
Jack Daniel's	700	$133	$1,650
Jack Daniel's Honey	700	$133	$1,650
Glenfiddich	750	$334	$4,200

MEZCAL

	ML	PRECIO COPEO	PRECIO BOTELLA
400 Conejos Joven	750	$127	$1,600
400 Conejos Reposado	750	$157	$1,950
Unión Uno Joven	700	$150	$1,750
Amarás Reposado	750	$174	$2,100
Amarás Cupreata	750	$197	$2,450
Montelobos Espadín	750	$180	$2,100
Montelobos Tóbala	750	$429	$3,600
Montelobos Ensamble	750	$261	$3,100

APERITIVOS

	ML	PRECIO COPEO	PRECIO COPEO
Vermouth Cinzano Blanco	750	$110	$950
Vermouth Cinzano RosSO	750	$110	$950
Chartruse Verde	700	$348	$2,650
Campari	750	$116	$1,400
Ancho Reyes de Chile Ancho	750	$116	$1,200

GINEBRA

	ML	PRECIO COPEO	PRECIO BOTELLA
Beefeater	750	$116	$2,350
Bombay Sapphire	750	$122	$2,900
Hendrick's	750	$255	$2,100
Tanqueray	750	$150	$2,350

VODKA

	ML	PRECIO COPEO	PRECIO BOTELLA
Absolut	750	$110	$1,050
Absolut Rapsberry	750	$110	$1,050
Belvedere	700	$197	$2,320
Gray Goose	700	$174	$2,200

COGNAC

	ML	PRECIO COPEO	PRECIO BOTELLA
Hennessy V.S	700	$267	$2,350
Hennessy V.S.O.P	700	$348	$2,900
Martell V.S	700	$197	$2,100
Martell V.S.O.P	700	$290	$2,350

BRANDY

	ML	PRECIO COPEO	PRECIO BOTELLA
Torres 5	700	$110	$950
Torres 10	700	$116	$1,050
Torres 20	700	$325	$2,600
Alma de Margno Gran Reserva	700	$150	$1,624

RON

	ML	PRECIO COPEO	PRECIO BOTELLA
Bacardí Blanco	750	$110	$950
Bacardí Oakheart	750	$110	$950
Zacapa 23	750	$380	$3,000
Havana Club 7	700	$116	$1,250
Kraken	750	$110	$950
Capitan Morgan	750	$110	$1,650
Appleton State Singature	750	$116	$1,050

DIGESTIVOS

	ML	PRECIO COPEO	PRECIO BOTELLA
Malibú	750	$110	$950
Licor 43	750	$116	$1,300
Frangelico	750	$126	$1,400
Sambuca Blanco	700	$110	$1,200
Sambuca Nero	750	$110	$1,200
Baileys	750	$116	$1,300
Chinchón Dulce	1,000	$110	$1,150
Kahlúa	980	$110	$950

LA FINCA
TEOTIHUACÁN
RESTAURANTE & GRILL

Vinos
Nuestra Cava

	COPA	BOTELLA
CASA MADERO		
Malbec 750ml	$308	$996
Cabernet 750ml	$321	$1,030
Shiraz 750ml	$384	$1230
CASILLERO DEL DIABLO		
Merlot 750ml	$184	$490
Cabernet Sauvignon 750ml	$176	$470
TRAPICHE		
Malbec Argentino 750ml	$125	$330
CAMPO VIEJO		
Tempranillo 750ml	$186	$598
SANGRE DE TORO		
Tempranillo 750ml	$185	$595
VINO BLANCO		
CASA MADERO 2V		
Chardonnay, Chenin Blanc 750ml	$246	$790
FINCA LAS MORAS		
Sauvignon Blanc 750ml	$146	$330
CASILLERO DEL DIABLO		
Sauvignon Blanc 750ml	$180	$480
VINO ROSADO		
RIUNITE		
Lambrusco Rosé 750 ml	$90	$436
ESPUMOSOS		
MOËT & CHANDON		
Imperial Brut	--	$3,000
CHAMPBRULE		
Chardonnay y French Colombar 750ml	$90	$600

COCTELERÍA

MOCKTAILS (COCTELES SIN ALCOHOL)

	PRECIO
ORO TROPICAL *Naranja, piña y maracuya y rellenado de refresco de limon.*	$ 70.00
TIERRA Y TIEMPO *Jugos de citricos de temporada, tepache de piña y agua tonica.*	$ 75.00
PURPLE SUNSE *Frutos rojos, limon y agua mineral.*	$ 65.00
BELCEBU *Naranja, fresa, refresco de limon y chamoy.*	$ 65.00
DINO *Moras azules, crema de coco y crema batida.*	$ 70.00
PIÑADA *Piña, crema de coco y leche evaporada.*	$ 80.00

MARGARITAS

	PRECIO
CLÁSICA	$ 165.00
TAMARINDO	$ 165.00
MARACUYÁ	$ 165.00
FRUTOS ROJOS	$ 165.00

MEZCALITAS

	PRECIO
CLÁSICA	$ 165.00
TAMARINDO	$ 165.00
MARACUYÁ	$ 165.00
FRUTOS ROJOS	$ 165.00

PIÑA COLADA

	PRECIO
RON	$ 120.00
VODKA	$125.00
BAILEYS	$ 155.00
AMARETTO	$ 155.00

CARAJILLOS

	PRECIO
CLÁSICO	$ 130.00
VAINILLA	$ 145.00
BAILEYS	$ 145.00
MAZAPÁN	$ 145.00
TURÍN	$ 145.00

GIN&TONIC

--- Todos los dias 2x1 ---

	PRECIO
GIN&TONIC	$ 200.00
CÍTRICOS	$ 200.00
FRUTOS ROJOS	$ 200.00
MARACUYÁ	$ 200.00
VERANO	$ 200.00
CIELO AZUL	$ 200.00

MOJITOS

	PRECIO
CLÁSICO	$ 105.00
FRUTOS ROJOS	$ 105.00
MARACUYÁ	$ 105.00
ALBAHACA Y PEPINO	$ 105.00
MANGO CON CHILE	$ 105.00
PIÑA ASADA	$ 105.00

COCTELERÍA

MIXOLOGÍA DE LA CASA

PONTE CHINGÓN — $ 180.00
Mezcal, licor de chile ancho, jarabe de albahaca y chile serrano y limon.

FLOR DE MICTLÁN — $ 185.00
Mezcal, mermelada de xoconoztle, miel de agave y limon.

FINCA DE NOCHE — $ 230.00
Ron, crema irlandesa, licor 43, carbon activado y mazapan.

LAVANDER CREAM — $ 180.00
Vodka, helado de vainilla, cordial de lavanda y extracto de vainilla.

FUEGO Y FRUTA — $ 190.00
Crema de cassis, piña, fresa, maracuya.

GREEN GARDEN — $ 175.00
Whisky, pepino, menta, ginger ale.

MIXOLOGÍA CLÁSICA

MARTINI — $ 70.00
Ginebra y vermut seco, servido con aceituna o twist de limón; elegante, seco y aromático.

EXPRESO MARTINI — $ 75.00
Espresso, vodka y licor de café; intenso, cremoso y con toque de cafeína.

NEGRONI — $ 65.00
Ginebra, vermut rojo y Campari; amargo, equilibrado y aromático.

SANGRÍA — $ 65.00
Vino tinto, agua mineral, jarabe y limon; afrutada, refrescante y ligera.

MOSCOW MULE — $ 70.00
Vodka, jugo de limón y ginger beer; cítrico, refrescante y con un toque picante del jengibre.

ALFONSO XIII — $ 80.00
Brandy, licor de café y leche evaporada; dulce, fuerte y cremoso, ideal como digestivo.