

BEBIDAS

Refresco de lata (355 ml) \$28

Refresco botella (355 ml) \$24

Aguas Frescas (335 ml)

- Horchata, Jamaica, \$24

Limonada, Guanábana

- Limonada Mineral \$35

Jarras (2 litros)

- Guanábana \$95

- Horchata, Jamaica \$78

- Limonada \$72

- Limonada Mineral \$99

Agua botella (600 ml) \$19

CAFÉ Y TÉ

Americano (195 ml) 1 refill \$25

Espresso (80 ml) \$28

Capuccino (180 ml) \$35

Té (195 ml) \$24

DIGESTIVOS

Carajillo

Espresso con 60 ml de licor 43 \$69

Baileys (88 ml) \$75

Anís (45 ml) \$42

Sambuca (45 ml) \$65

POSTRES

Pay de Queso

Con cubierta de chocolate \$65

Pastel Tres Leches

¡Te va a encantar! \$68

Flan Napolitano

Receta de la casa \$45

Duraznos en Almíbar

Con lecherita, deliciosos \$43

Arroz Tres Leches

Especialidad de la casa \$42

Platanitos Fritos

Con queso y crema ó lecherita \$33

VINOS Y LICORES

Vino

- Proyecto 125 (750 ml) \$299

- Proyecto 125 (125 ml) \$55

Cerveza (325 ml)

- Sol, Indio \$35

- XX Lager, Ambar \$35

- Bohemia Clara u Oscura \$42

- Tecate, Tecate Light \$39

- Heineken \$45

Whisky (45 ml)

- Buchanan's 12 \$137

- Etiqueta Negra \$132

- Etiqueta Roja \$70

- Chivas Regal \$120

Tequila (45 ml)

- Don Julio Reposado \$95

- Herradura Reposado \$90

- Cuervo Tradicional \$67

- Hornitos \$66

- Jimador \$62

Brandy (45 ml)

- Torres 10 \$71

- Azteca de Oro \$62

Ron (45 ml)

- Bacardi Blanco \$45

- Bacardi Añejo \$47

- Appleton Especial \$46

- Appleton State \$79

Vodka (45 ml)

- Stolichnaya \$72

- Absolut Azul \$64

Mezcal (45 ml)

- Necio Mezcal (Espadín) \$89

DEL BAR

Jarra de Clericot (2 litros) \$199

Michelada \$45

Chelada \$42

COCKTAILS

Sangría con Smirnoff \$67

Paloma de Jimador \$67

Margarita de Jimador \$67

DE NUESTRO ASADOR

Carne Tampiqueña (150 g)		\$185
La tradicional, con 2 enchiladas de pollo, frijoles refritos y guacamole		
Tapachula Grill (350 g)		\$165
Plato mixto con trozos de carne, ubre y machitos	Media Orden	\$90
Carne Campesina (300 g)		\$142
Carne suave con mucho sabor	Media Orden	\$79
Brocheta de Res (235 g)		\$149
Con tocino, pimienta, cebolla y acompañada con piña asada al carbón		
Brocheta de Pollo (235 g)		\$95
Con tocino, pimienta, cebolla y acompañada con piña asada al carbón		
Molleja de Res (430 g)		\$190
Con chiles toreado, guacamole y frijoles refritos	Media Orden	\$115
Parrillada Papablita		\$399
Arrachera (250 g), Chorizo (120 g), Lomo (180 g) y Sirloin (250 g) acompañada de guacamole, queso fundido y cebollitas cambray		
Parrillada Especial		\$385
Asado de Tira (200 g), Pollo (200 g), Ubre (150 g), Machitos (150 g) Chistorra (85 g) orden de quesadillas, frijoles refritos y guacamole		



ESPECIALIDADES PAPABLITA

Filete (250 g)		\$185
Suave carne magra de res	Media Orden	\$115
T-Bone (380 g)		\$220
Corte tipo americano de buen sabor		
Asado de Tira (400 g)		\$235
Costillitas cortas con mucha carne	Media Orden	\$145
Chuleta de Cordero (350 g)		\$215
Tierna carne de cordero con nuestro exquisito sazón		
Sirloin (350 g)		\$199
Suave y deliciosa carne de res		
Rib-Eye (350 g)		\$240
Corte tipo americano muy jugosa y sin hueso		
Arrachera (350 g)		\$199
Carne muy suave con un marmoleado especial	Media Orden	\$145
Lomito Adobado (300 g)		\$149
Carne de cerdo con adobo muy sabroso	Media Orden	\$99
Pechuga de Pollo con Champiñones (270 g)		\$130
Picaña (Puyaso) (280 g)		\$210
Carne jugosa y gordito	Media Orden	\$149

LOS TACOS

TRADICIONALES

Bistec	\$32
Arrachera	\$39
Filete	\$41
Machitos o Ubre	\$26



ESPECIALES

Tapamelón Chorizo, bistec y chicharrón	\$29
Del Sub Bistec, queso, pimiento y aguacate	\$35
De Pescado Con col morada, mayonesa de chipotle y aguacate	\$33
De Chistorra con Papa Con relleno de nuestra papa, aguacate y cebolla caramelizada	\$27
*De Filete con Tuétano (3 piezas) Para verdaderos carnívoros	\$119
*De Cochinita Pibil (3 piezas) Acompañados de frijoles refritos, cebollitas curtida y aguacate	\$90

* No aplica en promoción 2x1

Agrega queso por +\$15 c/u

Nuestras promociones no son válidas en pedidos para llevar

ENCHILADAS

Enchiladas de Mole Orden de 4, con el sazón especial de la casa	\$72
Enchiladas Suizas Orden de 4 con delicioso queso gratinado	\$72

HAMBURGUESA

acompañada con papas a la francesa

De Sirloin (140 g) Asada al carbón con queso, cebolla caramelizada, lechuga y jitomate (agrega guacamole por +\$15)	\$125
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------



ENTRADAS

Queso fundido \$67

- Con Chorizo, Chistorra
Rajas o Champiñones \$78

Quesadillas (1 pieza) \$16

- Con Bistec \$26
- Con Arrachera \$44
- Con Machitos o Ubre \$26
- Con Chorizo, Flor \$24
o Champiñones

Guacamole \$79

Sopa Azteca \$54

Frijoles Charros \$42

Pozole

De Pollo, Puerco o Mixto. \$70
Viernes, Sábado y Domingo

PARA ACOMPAÑAR

Papa Rellena

La tradicional y con receta original de Papablita \$40

Papa Especial \$45

Agrega cualquiera de estos ingredientes:

- Tocino, Carne,
Chorizo o Champiñones

Cebolla Papablita \$45

Cebollitas Cambray \$35

Chiles Treados \$25

Frijoles Refritos \$30

Papas Fritas \$38

¡ NUEVO !

Verduras a la Parrilla

Asadas con sal de grano y reducción de vinagre de módena \$85

Chicharrón de Rib-Eye

Bien crujiente y servido sobre una cama de guacamole \$149

Queso al Chicharrón

Empanizado y dorado con chicharrón sobre salsa verde y roja \$75

ENSALADAS

Ensalada de la Casa

Lechuga, jitomate, cebolla, rábano, zanahoria y aguacate \$65

Con Pollo \$80

Ensalada César

Lechuga, pan tostado aliñado y queso parmesano \$65

Con Pollo \$80

De Jitomate con Panela

Todo en cubos con aguacate, albahaca y vinagreta balsámica \$82

De Betabel Asado

Sobre espinaca y arúgula con queso de cabra, almendras y aderezado con vinagreta balsámica \$85