

Menú

Café 
La Blanca

Av. 5 de Mayo No. 40 Centro Histórico.

JUGOS Y FRUTAS

JUICE AND FRUIT

Tarro de Jugo natural (375 ml) <i>Jug of natural juice (375 ml)</i>	\$ 46
Vaso de Jugo natural (290 ml) <i>Glass of natural juice (290 ml)</i>	\$ 26
Naranja, toronja, papaya o zanahoria <i>Orange, grapefruit, papaya or carrot</i>	
Tarro de Jugo verde o de temporada (375 ml) <i>Jug of green or season juice (375 ml)</i>	\$ 54
Vaso de Jugo verde o de temporada (290 ml) <i>Glass of green or season juice (290 ml)</i>	\$ 30
Orden de papaya / melón / piña / sandía <i>Sliced papaya / melon / pineapple / watermelon</i>	\$ 35
CocTEL de frutas <i>Fruit cocktail</i>	\$ 35

CEREALES Y HOTCAKES

CEREALS AND PANCAKES

Hot Cakes solos (2 pz) <i>Pancakes</i>	\$ 64	con tocino <i>with bacon</i>	\$ 78
Corn Flakes con leche <i>Corn Flakes with milk</i>	\$ 44	con plátano <i>with banana</i>	\$ 47
Avena con leche <i>Oats with milk</i>	\$ 33		

PAN

BREAD

Mollete o Pan con mantequilla <i>Bisquet or bread with butter</i>	\$ 19
Molletes con frijoles y queso rallado <i>"Molletes" with beans and white cheese</i>	\$ 26
Molletes con frijoles y queso Oaxaca <i>"Molletes" with beans and Oaxaca cheese</i>	\$ 46
Bizcochos <i>Sweet bread</i>	\$ 15
Banderilla / mantecada / cubilete, dona, gansito <i>"Banderilla" / shortbread / "baker"</i>	\$ 17
Pan integral <i>Wholemeal bread</i>	\$ 12
Mermelada / Mantequilla / Bolillo / Galletas saladas <i>Jam / Butter / Bread / Salted crackers</i>	\$ 3

HUEVOS

EGGS

Machaca con huevos (2 huevos) <i>(Huevos tipo mexicana acompañados con frijoles y tortillas)</i> <i>"Machaca" with eggs</i> <i>(Mexican style eggs with beef jerky)</i>	\$ 115
Huevos con jamón / tocino / chorizo (2 huevos) <i>Eggs with ham / bacon / sausage</i>	\$ 78
Omelet con queso (2 huevos) <i>Omelette with cheese</i>	\$ 64
Omelet Nopalli (2 huevos) <i>(Omelet relleno con queso fresco y trozos de nopal)</i> <i>Omelette Nopalli</i> <i>(Filled with white cheese and chopped nopal)</i>	\$ 75
Huevos a la Mexicana / Rancheros (2 huevos) Divorciados / Tirados \$ 61 con chilaquiles <i>Mexican / Rancher /</i> <i>Divorced / "Tirados" style egg with chilaquiles</i>	\$ 78
Huevos revueltos o fritos (2 huevos) <i>Scrambled or fried eggs</i>	\$ 32
Huevos Nopalli (2 huevos) \$ 65 <i>(Par de huevos montados en tortilla de nopal y bañados con salsa nopalli)</i> <i>Nopalli style eggs</i> <i>(Pair of fried eggs on top of nopal tortillas and bathed in</i>	

DESAYUNOS O CENAS

BREAKFASTS OR DINNERS

#1

Un platillo a escoger. Todos incluyen Jugo o Fruta
A dish to choose. Each one comes with juice or fruit

Huevo c/jamon, tocino o chorizo
Eggs with bacon, ham or chorizo
Huevos a la Mexicana con chilaquiles
Mexican style eggs with chilaquiles
Huevos Rancheros con chilaquiles
Rancher style eggs with chilaquiles
Huevos Divorciados con chilaquiles
Divorced style eggs with chilaquiles
2 Tamales Oaxaqueños

\$ 104

Enchiladas tradicionales #2
Traditional enchiladas
Enchiladas Nopalli
Nopalli enchiladas
Costilla de res con chilaquiles
Beef rib with chilaquiles
Milanesa de res con chilaquiles
Breaded beef with chilaquiles
Chilaquiles con pollo
Chilaquiles with chicken

\$ 131

Hot cakes #3
Molletes con queso oaxaca
Tamal verde (2pz)
Chilaquiles
Huevos nopalli

\$ 73

AGRANDA CUALQUIERA DE LOS PAQUETES

Por \$16.00 más, un café americano o tarro de agua de sabor.
Por \$33.00 más, un café con leche o capuchino.
Por \$47.00 más un capuchino amaretto o vainilla.
Por \$27.00 más un postre como natilla, arroz con leche flan o manzana al horno.

ENSALADAS

SALADS

Ensalada Azteca <i>(Nopal, queso fresco, aguacate, jitomate y cebolla)</i> <i>Azteca Salad</i> <i>(Nopal, white cheese, Avocado, tomato and onion)</i>	\$ 78
Ensalada especial "La Blanca" <i>(Tiritas de pollo o pescado con lechuga, zanahoria rallada jitomate, aguacate y queso fresco)</i> <i>"La Blanca" special salad</i> <i>(Strips of chicken or fish, lettuce, carrot, tomato, avocado and white cheese)</i>	\$ 115
Ensalada de espinacas <i>(Espinacas, tocino, arándanos y nuez)</i> <i>Spinach salad</i> <i>(Spinachs, bacon, cranberry and nuts)</i>	\$ 63
Ensalada de atún o pollo	\$ 97

SOPAS Y ARROZ

SOUPS AND RICE

Puchero de pollo (¼ pollo) <i>Chicken pot (¼ chicken)</i>	\$ 115
Arroz solo _____ \$ 39	½ orden _____ \$ 26
Arroz con pollo (¼ pollo) _____ \$ 86	½ orden (¼ pollo) _____ \$ 63
Arroz con 2 huevos _____ \$ 64	½ Arroz con 1 huevo _____ \$ 39
Consomé de pollo en tazón _____ \$ 26	en taza _____ \$ 20
Caldo con una pieza de pollo (¼ pollo) _____ \$ 84	
Caldo con arroz _____ \$ 39	con arroz y pollo (¼ pollo) _____ \$ 90
Sopa de verduras o de fideo _____ \$ 39	
Spaghetti _____ \$ 47	½ orden _____ \$ 32

CARNES

MEATS

Filete de res con papas y ensalada (150 g) <i>Steak with fries and salad</i>	\$ 159
Filete de res con chilaquiles (150 g) <i>Steak with chilaquiles</i>	\$ 167
Filete de res a la mexicana (150 g) (Bañado en salsa mexicana con frijoles refritos y papas) <i>Mexican style steak</i> (Bathed in mexican sauce with beans and fries)	\$ 195
Filete de res a la tampiqueña (150 g) (Servido con 1 enchilada, rajas, guacamole, papas y frijoles) <i>Tampiqueña style steak</i> (Served with 1 enchilada, sliced chili, guacamole, fries and beams)	\$ 195
Puntas de filete (150 g) <i>"Puntas" of Steak</i> (Chopped steak with tomato, onion and red sauce)	\$ 137
Alambre de filete (150 g) <i>"Alambre" of Steak</i> (Sliced steak with chili peppers, onion, bacon and grilled ch)	\$ 159
Cecina de res con frijoles y guacamole (200 g) <i>Smoked meat with beans and guacamole</i>	\$ 139
Chicharrón en salsa verde \$ 107 ½ orden \$ 78 <i>Pork rind in green sauce half order</i>	
Costilla de res con papas y ensalada (200 g) <i>Beef rib with fries and salad</i>	\$ 97
Costilla de res con chilaquiles (200 g) <i>Beef rib with chilaquiles</i>	\$ 128
Costilla de res Azteca (200 g) (Acompañada de nopal asado, queso fresco asado y 1 enchilada) <i>Azteca style beef rib</i> (Served with nopal, white cheese and 1 enchilada)	\$ 128
Milanesa de res con papas y ensalada (140 g) <i>Breaded beef with fries and salad</i>	\$ 93
Milanesa de res con chilaquiles (140 g) <i>Breaded beef with chilaquiles</i>	\$ 113
Milanesa Especial (140 g) (Servida con jamón, queso gratinado y papas) <i>Special breaded beef (Served with ham, grilled cheese and</i>	\$ 124
Hígado de res encebollado (150 g) <i>Beef liver with onion</i>	\$ 65
Hamburguesa de res (100 g) <i>Beef burger</i>	\$ 61
Hamburguesa de res con queso (100 g) <i>Cheeseburger</i>	\$ 68
Cochinita pibil \$ 107 ½ orden \$ 78 <i>"Cochinita pibil" (Pork meat in axiote) half order</i>	
Arrachera a la tampiqueña (250 g) (Servido con 1 enchilada, rajas, guacamole, papas y frijoles enteros) <i>Tampiqueña style skirt steak</i> (Served with 1 enchilada, sliced chili, guacamole, fries and beans)	\$ 254

POLLO Y PESCADO

CHICKEN AND FISH

Pechuga empanizada \$ 156 ½ pechuga empanizada \$ 110 (Servida con puré de papa y ensalada de lechuga y jitomate) <i>Breaded chicken breast half chicken breast</i> (Served with mashed potatoes and lettuce with tomato)	
Pollo frito (¼ pollo) con papas a la francesa <i>Fried chicken with fries</i>	\$ 78
Pollo guisado <i>Cooked chicken</i>	\$ 90
Tiritas de pescado empanizadas (280 g) <i>Breaded fish strips</i>	\$ 178
Filete de pescado empanizado (280 g) (Servido con puré de papa y ensalada de col) <i>Breaded fish fillet (Served with mashed potatoes and cabbage salad)</i>	\$ 172

PLATILLOS MEXICANOS

MEXICAN DISHES

Enchiladas gratinadas (3) verdes o suizas <i>Enchiladas with grilled cheese. Green or red sauce</i>	\$ 127
Enchiladas tradicionales (3) Verdes / suizas / mole <i>Traditional enchiladas. Green sauce / red sauce / mole</i>	\$ 110
Enchiladas Nopalli (3) Con tortilla de nopal y salsa de verde de nopal) <i>Nopalli enchiladas</i> (Made with nopal tortillas and bathed in nopal green sauce)	\$ 115
Tacos dorados de pollo o cochinita pibil (3) <i>"Cochinita pibil" or chicken tacos</i>	\$ 107
Quesadillas de queso (3) <i>Cheese quesadillas</i>	\$ 78
Quesadillas con queso y champiñones (3) <i>Cheese with mushrooms quesadillas</i>	\$ 115
Chilaquiles solos \$ 47 ½ orden \$ 32 <i>Chilaquiles half order</i>	
Chilaquiles Nopalli \$ 49 ½ orden \$ 33 <i>Nopalli chilaquiles half order</i>	
Chilaquiles con pollo \$ 107 ½ orden \$ 78 <i>Chilaquiles with chicken half order</i>	
Chilaquiles "La Blanca" \$ 78 con pollo \$ 134 <i>"La Blanca" chilaquiles with chicken</i> (Order of chilaquiles with slices of white cheese and avocado)	
Tamal Oaxaqueño <i>Tamal Oaxaqueño</i>	\$ 34
Tamal Verde <i>Green tamal</i>	\$ 29
Frijoles bayos refritos \$ 26 Frijoles negros de la olla \$ 39 <i>Refried brown beans Black beans</i>	
Frijoles con 1 huevo \$ 33 con 2 huevos \$ 47 <i>Beans with 1 egg with 2 eggs</i>	
Tortillas de maíz (4) \$ 5 Tortillas de harina(4) \$ 4 <i>Corn tortillas (4) Flour tortillas (4)</i>	

MENÚ TRADICIONAL

TRADITIONAL MENU

Una sopa a escoger entre: Un platillo a escoger entre:
A soup to choose between: A dish to choose between:

Spaghetti	Milanesa con papas <i>Breaded beef with fries</i>
Sopa de fideo <i>Short-noodle soup</i>	Ensalada Azteca <i>Azteca Salad</i>
Media de arroz con huevo <i>Half order of rice with egg</i>	Hamburguesa de res <i>Beef burger</i>
Sopa de verduras <i>Vegetable soup</i>	Hígado encebollado <i>Beef liver with onion</i>
Tarro de agua de sabor <i>Jug of flavor water</i>	Pechuga empanizada <i>Breaded chicken breast</i>
Limón, horchata o jamaica <i>Lemon, horchata or jamaica</i>	

\$ 104

PLATOS COMBINADOS

COMBINED DISHES

Lunes: Spaghetti, ternera del día y frijoles <i>Monday: Spaghetti, veal and beans</i>	\$ 88
Martes: Arroz con plátanos, cochinita y frijoles <i>Tuesday: Rice with banana, cochinita pibil and beans</i>	
Miércoles: Arroz a la mexicana, hígado de res y frijoles <i>Wednesday: Mexican rice, beef liver and beans</i>	
Jueves: Arroz a la mexicana, milanesa de res y frijoles <i>Thursday: mexicana rice, breaded steak and beans</i>	
Viernes: Arroz blanco, chile relleno y frijoles <i>Friday: White rice, filled chili and beans</i>	

BEBIDAS CALIENTES

WARM DRINKS

Café con leche (290 ml) <i>Coffee with milk</i>	\$ 39
Café capuchino (290 ml) <i>Cappuccino</i>	\$ 48
Café capuchino de sabor (290 ml) Crema Irlandesa, vainilla o amaretto <i>Flavor Cappuccino</i> <i>Irish cream, vanilla or amaretto</i>	\$ 56
Café express (120 ml) <i>Black coffee</i>	\$ 25
Café express doble (120 ml) <i>Double black coffee</i>	\$ 42
Café express con crema (120 ml) <i>Black coffee with cream</i>	\$ 29
Café express cortado (120 ml) <i>Foamed coffee</i>	\$ 29
Café cubano (120 ml) <i>Cuban coffee</i> <i>(Black coffee with drops of lemon and brown sugar)</i>	\$ 29
Café americano (180ml) <i>American coffee</i>	\$ 25
Café Vienés (180ml) <i>Viennese coffee</i>	\$ 39
Latte (180ml) <i>Latte</i>	\$ 39
Latte de sabor (180ml) Crema irlandesa, vainilla o amaretto <i>Flavor Latte</i> <i>(Irish cream, vanilla or amaretto)</i>	\$ 44
Chocolate (180ml) <i>Chocolate</i>	\$ 45
Atole de fresa (290 ml) <i>Strawberry Atole</i>	\$ 34
Té (180ml) Manzanilla, canela, verde, hierbabuena o limón <i>Tea</i> <i>(Chamomile, Cinnamon, Green, Peppermint or Lemon)</i>	\$ 23

SANDWICHES

SANDWICHES

Club Sandwich con ensalada rusa <i>Club sandwich with russian salad</i>	\$ 102
Sandwich de jamón o pollo <i>Ham or chicken sandwich with lettuce</i>	\$ 48
Cuernito con jamón y queso (1 P.Z.) <i>Croissant with ham and cheese</i>	\$ 59

POSTRES

DESSERTS

Manzana horneada / duraznos en almibar / arroz con leche / flan / natillas <i>Baked apple / rice with milk / peaches in syrup / pudding / custard</i>	\$ 44
Yogurt natural <i>Plain yoghurt</i>	\$ 24
Helados Vainilla, chocolate, fresa o nuez <i>Ice cream</i> <i>(Vanilla, chocolate, strawberry or nut)</i>	\$ 44
Pastel individual <i>Personal cake</i>	\$ 55
Pastelito especial <i>Special little cake</i>	\$ 78

BEBIDAS FRÍAS

COLD DRINKS

Refrescos (355 ml) <i>Sodas</i>	\$ 33
Tarro de agua de sabor (375 ml) <i>Jug of flavor water</i>	\$ 27
Jarra de agua de sabor (2 L) <i>Jar of Flavor water</i> Limón, horchata o jamaica <i>Lemon, horchata or jamaica</i>	\$ 78
Tarro de agua de temporada (375 ml) <i>Jug of season water</i>	\$ 32
Jarra de agua de temporada (2 L) <i>Jar of season water</i>	\$ 96
Cerveza clara u oscura (355 ml) <i>Dark or Clear Beer</i>	\$ 42
Agua embotellada 600ml <i>Bottle of water</i>	\$ 19 1L \$ 25
Chocomilk (375 ml) <i>Chocolate milk</i>	\$ 52
Malteadas (375 ml) Chocolate, vainilla, fresa o nuez <i>Milkshake</i> <i>(Chocolate, vanilla, strawberry or nut)</i>	\$ 52
Frappé (375 ml) Café Crema irlandesa, vainilla o amaretto Oreo <i>Frappe</i> <i>Coffee</i> <i>Irish cream, vanilla or amaretto</i> Oreo	\$ 40 \$ 46 \$ 48
Smoothies (375 ml) Mango, cereza, manzana verde o mora azul Mazapán <i>Smoothie</i> <i>Mango, cherry, green apple or blueberry</i> <i>Mazapan (peanut candy)</i>	\$ 46 \$ 50
Granizados (375ml) Mango, cereza, manzana verde, mora azul, chamoyada o tizana frutal <i>Slushie</i> <i>Mango, cherry, green apple, blueberry, "chamoyada" or fruit tisane</i>	\$ 42
Soda Italiana (375ml) Mango, cereza, manzana verde o mora azul <i>Italian Soda</i> <i>Mango, cherry, green apple or blueberry</i>	\$ 42
Monster Soda (375ml) Mango, cereza, manzana verde o mora azul <i>Monster Soda</i> <i>Mango, cherry, green apple or blueberry</i>	\$ 48
Vaso de leche (290 ml) <i>Glass of milk</i>	\$ 23

Precios en Moneda Nacional
The prices are in MXN

Todos los precios incluyen IVA.
All prices included VAT (Value Added Tax)
Todo cambio implica un costo extra.
Every change implies an extra cost.

Mantequilla, mermelada, crema para café o pan no están incluidos en los precios.

Butter, jam, coffee cream or bread are not included in the prices.