

Nopalito^{MR} 1949

MENÚ
ESPAÑOL
COMIDAS



MAYO 2021

/ENTRADAS

NOPALITOS	\$65.00
Acompañados de jitomate cebolla y queso canasto	
QUESADILLAS DE LA CASA	\$70.00
Las mismas desde hace 72 años, de carnitas molidas con papa. Orden de 2	
QUESADILLAS DE PAPA O DE FLOR DE CALABAZA	\$70.00
Orden de 2	
ORDEN DE AGUACATE	\$70.00
GUACAMOLE EN MOLCAJETE	\$70.00
BOLITAS QUENTUCHI	\$85.00
De pollo capeado, con salsa de molcajete. 10 bolitas.	
QUESO FUNDIDO	\$95.00
Queso Gouda o Manchego. Porción de 120g	
QUESO FUNDIDO CON CHORIZO	\$95.00
Queso Gouda o Manchego. Porción de 120g.	
QUESADILLAS DE QUESO	\$95.00
Queso Gouda o Manchego. Orden de 3	
SOPECITOS Y TLACOYITOS	\$95.00
De pollo o chorizo. Orden de 5	
CHIPOTLES RELLENOS DE POLLO Y FRIJOL.	\$95.00
Orden de 3	
JALAPEÑOS AL JAZMÍN	\$95.00
Rellenos de carne y bañados con salsa de jazmín. Orden de 3	
COCTEL DE CAMARÓN	\$100.00
CAZUELITA DE CAMARONES	\$100.00
Camarón pacotilla, empanizados, en salsa de mango o tamarindo.	
TAQUITOS CAMPECHANOS	\$95.00
De carnitas con chicharrón. Orden de 3	
TAQUITOS DE ARRACHERA	\$110.00
Orden de 2	
TAQUITOS BORRACHOS	\$110.00
De barbacoa, dorados con tortilla de harina bañados en salsa borracha. Ord. de 3.	
ESCAMOLES A LA MANTEQUILLA	\$320.00
Receta original de Doña Nieves	
SOPES DE ESCAMOLES	\$320.00
Sopecitos con guacamole y escamoles. Orden de 5	
GUSANOS DE MAGUEY	\$320.00
Receta Original de Doña Nieves	

/SOPAS Y ENSALADAS

CONSOMÉ DE CARNERO	\$75.00
Directo de nuestros hornos de barbacoa	
CONSOMÉ DE POLLO	\$75.00
Concentrado con arroz	
SOPA DE ARROZ	\$75.00
con chícharos y trocitos de huevo o plátano	
SOPA DE TORTILLA	\$80.00
Con chicharrón y chile pasilla	
ARROZ BLANCO CON CHILE JALAPEÑO	\$80.00
El chile relleno de atún o queso panela.	
SOPA DE FIDEO	\$80.00
Espesa con sabor de casa	
CONSOMÉ INFANTIL	\$85.00
Consomé con pollo desmenuzado, arroz y verduras.	
ARROZ CON MOLE	\$90.00
La combinación tradicional y perfecta	
JUGO DE CARNE	\$100.00



Nuestros precios incluyen IVA

No cobramos cubierto

El guacamole y las quesadillas se cargan a su cuenta sólo si las consume.

SOPA DE MÉDULA En trocitos con chipotle	\$105.00
CALDO TLALPEÑO Con cubitos de queso panela	\$105.00
ENSALADA DE ESPINACAS CON TOCINO Sobre vinagreta de mango y manzana amarilla.	\$105.00
ENSALADA CÉSAR Con pollo \$25.00 adicionales.	\$125.00

/COCINA DE FAMILIA

POLLO SOR JUANA Nuestra famosa receta de pollo empanado y salsa de molcajete	\$175.00
ENCHILADAS DE MOLE POBLANO	\$175.00
ENCHILADAS DE BARBACOA Tradicionales de la familia, con salsa Verde o Roja	\$175.00
CARNITAS Sabor tradicional Michoacano, orden de 350g	\$190.00
POLLO EN CHILE GUAJILLO Exquisita salsa suave, acompañada con frijolitos de olla.	\$180.00
POLLO EN CARNITAS Medio pollo cocinado en el mismo cazo de las carnitas.	\$185.00
BARBACOA MIGUELITO Un guisado especial de la familia con Mole Poblano y chicharrón.	\$190.00
ENTREMÉS RANCHERO Plato con barbacoa, carnitas, chicharrón, nopalitos y frijoles refritos.	\$200.00
ALBÓNDIGAS Auténticas albóndigas mexicanas, 3 piezas, orden de 300g.	\$200.00
BARBACOA El sabor que nos ha distinguido por más de 70 años. Orden de 350g.	\$240.00
CHILE EN NOGADA El rey de la casa, elaborados por chefs poblanos.	\$260.00
CARNITAS POR KILO	\$540.00
BARBACOA POR KILO	\$680.00

/COCINA TRADICIONAL MEXICANA

FRIJOLES Negros de la olla con epazote o refritos	\$60.00
CHICHARRÓN DE CERDO Crujiente y delicioso, orden de 100g	\$60.00
CHICHARRÓN EN SALSA VERDE Acompañado de frijoles de la olla.	\$125.00
BIRRIA DE CARNERO Ligeramente picosita y exquisita	\$180.00
MOLE POBLANO Ingrediente por ingrediente elaborado en casa	\$180.00
MOLE NEGRO OAXAQUEÑO Mole suave y semi dulce, auténtico de Oaxaca	\$180.00
MIXIOTE DE CARNERO cocinado en hoja de maguey	\$245.00

/DEL MAR

MOJARRA FRITA AL MOJO DE AJO 25 minutos	\$230.00
CHILE RELLENO DE MARISCOS Magnífico con queso gratinado y bañado en salsa poblana	\$250.00



Nuestros precios incluyen IVA
No cobramos cubierto
El guacamole y las quesadillas se cargan a su cuenta sólo si las consume.

SALMÓN AL OLIVO PERFUMADO EN ROMERO Doradito por fuera y suave por dentro	\$270.00
CAMARONES EMPANIZADOS También pueden pedirse a la plancha o al carbón.	\$270.00
CAMARONES TROPICALES Fritos con coco, bañados en salsa de mango, acompañados con arroz.	\$270.00
CAMARONES MESTIZOS Servidos sobre pasta italiana, bañados en salsa de tamarindo.	\$280.00
CAMARONES AL AJILLO Jugosos acompañados de arroz blanco	\$280.00
FILETE DE ROBALO A LA MANTEQUILLA Y OLIVO También puede pedirse al mojo de ajo.	\$270.00

/CON TORTILLA

TACO LIGHT Pollo desmenuzado, aguacate y queso panela	\$50.00
TACO SEMI LIGHT Pollo, rajitas de chile serrano, queso panela y aguacate doradito en olivo.	\$50.00
TACO DE CARNITAS Se sirven con salsa del abuelo	\$50.00
TACO DE BARBACOA Se sirven con salsa del abuelo	\$60.00
TACO GOBERNADOR Tortilla de maíz, camarón, rajas poblanas y queso manchego	\$90.00
TACO DE CAMARÓN Tradicional taco con tortilla de harina, frijoles, aguacate y salsa cremosa de chipotle	\$90.00
TACOS DORADOS 4 tacos dorados de pollo o barbacoa, se preparan con nuestras tortillas hechas a mano.	\$170.00
ENFRIJOLADAS Con crema, queso y chorizo.	\$170.00
ENCHILADAS DE POLLO Rojas o verdes	\$170.00
ENCHILADAS DE MOLE OAXAQUEÑO de pollo	\$180.00

/DE NUESTRA PARRILLA

Todos nuestros cortes excepto "Tampiqueña" incluyen dos guarniciones a elegir:

- ❖ Nopales asados
- ❖ Chiles toreados con cebollitas cambray
- ❖ Papas a la francesa
- ❖ Ensalada verde
- ❖ Espinacas a la crema
- ❖ Verduras al vapor

MEDALLONES DE POLLO AL CARBÓN Trozos jugosos de pollo, acompañados de arroz, aguacate y jitomate.	\$165.00
PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA O EMPANIZADA Pechuga aplanada sobre dos penquitas de nopal	\$165.00
ARRACHERA Carne jugosa de 280 g.	\$270.00
MEDALLONES DE FILETE Sobre Gravy de costilla o mole Oaxaqueño.	\$270.00
TAMPIQUEÑA Corazón de filete con una enchilada de mole Poblano.	\$280.00
NEW YORK STEAK Jugoso y apetitoso corte de 330g	\$295.00
T-BONE 370 gr	\$295.00



Nuestros precios incluyen IVA

No cobramos cubierto

El guacamole y las quesadillas se cargan a su cuenta sólo si las consume.

RIB EYE	\$330.00
Corte Nacional de 350g, exquisito sabor	
MOLCAJETE DE RIB EYE	\$350.00
Rib Eye picado y doradito servido sobre puré de aguacate	
RIB EYE ANGUS	\$440.00
Corte extraído del lomo, importado calidad "Angus" de 350g	
PARRILLADA	\$450.00
Combinación de costilla, chuleta, filete y chorizo para 2 personas.	
COSTILLAR DE RIB EYE	\$480.00
1.5 kg de sabor para compartir. (Con hueso)	
BIFE DE LOMO	\$490.00
Filete sin hueso para 2 personas de 610g	

/MENÚS INDIVIDUALES

MENÚ NO. 1 RANCHERO	\$390.00
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Salsas, guacamole y totopos ❖ (DOS) Quesadillas de la casa ❖ 50g de Chicharrón ❖ (UNO) Consomé de Carnero ❖ 125g de Barbacoa ❖ 125g de Carnitas ❖ A elegir 1: Chongos, Duraznos, Flan o Pay de Queso 	
MENÚ NO.2 INGLÉS	\$480.00
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Salsas, guacamole y totopos ❖ (DOS) Quesadillas de la casa ❖ 50g de Chicharrón ❖ A elegir 1: Jugo de Carne o Sopa de Médula ❖ A elegir 1: T-Bone, New York, Carne Asada, Arrachera o Pechuga ❖ A elegir 1: Chongos, Duraznos, Flan o Pay de Queso 	
MENÚ NO. 3 VEGETARIANO	\$380.00
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Salsas, guacamole y totopos ❖ (DOS) Quesadillas de papa o flor de calabaza ❖ A elegir 1: Arroz blanco con chile jalapeño relleno o Sopa de fideos ❖ A elegir 1: Ensalada César o Ensalada de Nopales ❖ A elegir 1: Chongos, Duraznos, Flan o Pay de Queso 	
MENÚ PARA NIÑOS	\$195.00
<ul style="list-style-type: none"> ❖ A elegir 1: Hamburguesa con queso y tocino, Pechuga de Pollo empanizada o Pasta a la crema y jamón ❖ Papas a la francesa ❖ 1 Refresco ❖ 1 Bola de Helado 	

*Las entradas se sirven al centro, sopas y postres se sirven de manera individual. El menú "Ranchero" por tratarse de Barbacoa y Carnitas se sirve al centro



Nuestros precios incluyen IVA

No cobramos cubierto

El guacamole y las quesadillas se cargan a su cuenta sólo si las consume.

/PAQUETES PARA COMPARTIR

*Todos los paquetes incluyen, salsas, tortillas y chiles toreados.

Las botellas a elegir una por paquete son:

- ❖ *Torres 10 700 ml.
- ❖ *Bacardí Blanco 690 ml.
- ❖ *Captain Morgan 750 ml.
- ❖ *Smirnoff 750 ml.
- ❖ *Cuervo Tradicional 695 ml.
- ❖ *Cervezas: Corona y Victoria (a elegir)

NOTA: PUEDE CAMBIAR SU BOTELLA POR UNA DE COSTO EQUIVALENTE O BIEN PAGAR LA DIFERENCIA.

PAQ. BARBACOA

- ❖ 1 Kg de Barbacoa \$1,800.00
- ❖ 4 Consomés
- ❖ 2 Ord de Aguacate
- ❖ 150 grs. de Chicharrón
- ❖ 1 Botella o 16 Cervezas
- ❖ 3 Refrescos de lata 355 ml.

PAQ. ARRACHERA

- ❖ 1 Kg de Arrachera \$1,780.00
- ❖ Guacamole y Totopos
- ❖ Papas a la francesa
- ❖ 1 Botella o 16 Cervezas
- ❖ 3 Refrescos de lata 355 ml.

PAQ. AL CARBÓN

- ❖ 1.300 kg de parrillada especial (filete, costilla, longaniza, arrachera, pechuga de pollo y lomode cerdo) \$1,750.00
- ❖ Nopales y queso panela
- ❖ 1 botella o 16 cervezas
- ❖ 3 refrescos de lata 355 ml.

PAQ. DOMINGUERO

- ❖ 1 kg de carnitas \$1,780.00
- ❖ ½ kg de Mixiote
- ❖ 150grs. de chicharrón
- ❖ Ensalada de nopales
- ❖ 1 Botella o 16 Cervezas
- ❖ 3 Refrescos de lata 355 ml.

PAQ. BOTANERO

- ❖ Hojuelas de Papas \$1,490.00
- ❖ Orden de Escamoles o Gusanos de maguey
- ❖ Queso fundido
- ❖ Bolitas Quentuchi
- ❖ Orden sopes y tlacoyos
- ❖ 1 Botella o 16 cervezas
- ❖ 3 Refrescos de lata 355 ml.

PAQ. GULA

- ❖ Carrito Helados \$1,660.00
- ❖ 1 Flan
- ❖ 1 Pay de Queso
- ❖ 1 Jericalla
- ❖ 1 Botella de Baileys o Licor 43
- ❖ 6 Cafés (olla, express, americano o capuchino)



GRUPO
NOPALITO



Nuestros precios incluyen IVA

No cobramos cubierto

El guacamole y las quesadillas se cargan a su cuenta sólo si las consume.