

Horario Restaurant:

Lunes a Sábado
de 2:00 pm a 11:00 pm

Jueves de Noches de Bohemia
de 8:00 pm a 11:00 pm

Domingos de 2:00 pm a 6:30 pm
(Música en vivo)

*Gracias por
su visita.*

Buen provecho.



El Secreto de la Tradicional Cocina Mexicana®

San Fernando No. 107
Col. La Martinica
León, Guanajuato, México
Tel. 763 30 10

¡Bienvenidos!

Menú



El Secreto de la Tradicional Cocina Mexicana®



Cocina Tradicional Mexicana



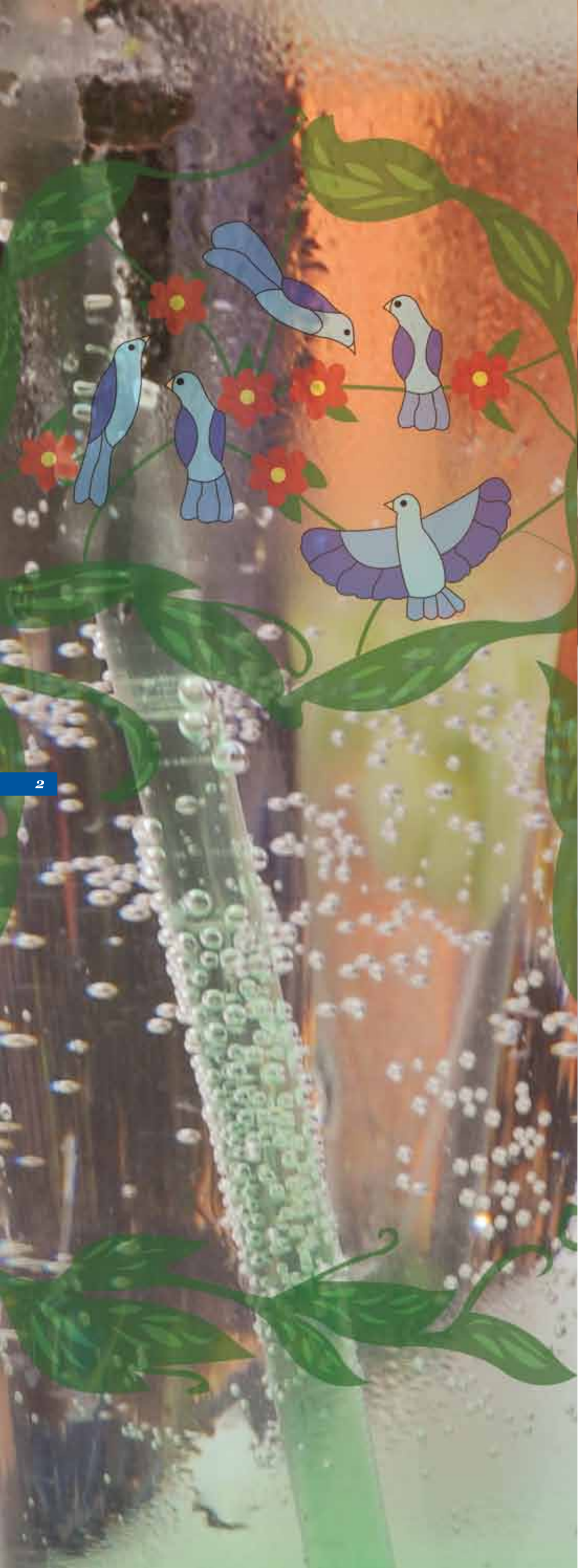
El nombre los Azulejos se debe al nombre que reciben los pajarillos de color azul (Los Pájaros Azulejos) que habitan en la sierra y serranía de los estados de Guanajuato y Jalisco.

Estamos sirviendo a las familias leonesas, amigos y visitantes de nuestro país y de todo el mundo desde 1990, orgullosamente somos el mejor lugar para estar compartiendo 100% con la familia, y vemos con gusto a las generaciones que van creciendo con nosotros, los padres y abuelos que nos traen a sus hijos, nietos y bisnietos.

El concepto del restaurante Los Azulejos es de una cocina tradicional mexicana en la cual encontraremos platillos típicos de las regiones gastronómicas de nuestro México, los moles poblanos, las carnes del norte, las conservas y antojitos del bajío, las especias del sureste, el sazón del occidente, los mariscos de la costa y la fusión de la cocina mexicana con la española, así como el mestizaje se dio con los pueblos también la cocina mexicana recibió gran aportación de aromas y sabores en la época colonial, lo que la han llevado a formar parte del patrimonio de la humanidad, justamente por su calidad, aromas, sabores, belleza de colores y formas en su presentación.

Todos nuestros platillos son preparados con mucha calidad, limpieza y tradición, buscamos que cada uno de los ingredientes sean únicamente de origen Mexicano. Se preparan al momento por ello se deben disfrutar con tiempo y gusto.





2



3

Bebidas



El Secreto de la Tradicional Cocina Mexicana®



Cognac

Vinos y Licores

Vino de mesa

Brandy Derecho
Puesto

Tequila Derecho
Puesto

Ron Derecho
Puesto

Whisky

Vodka

Cognac



Funciones de Teatro Viernes y Sábados
de 21:00 a 23:00 hrs.

Reservaciones y venta de boletos
Tel. 763 30 10



Bebidas

Aguas Frescas (Vaso)
(Horchata y Jamaica)

Jarra de Agua Fresca

Botella de Agua

Cerveza (Clara y Oscura)

Cerveza Negra Modelo

Cerveza Light

Michelada o Chelada

Michelada o Chelada Light 's

Clericot

Jarra de Sangría

Jarra de Clericot

Rehilete (vino tinto y sidral)

Licuado de Fresa

Naranja Natural

Naranja Mineral

Limonadas Natural

Limonadas Mineral

Jarra de Limonada o

Naranja

Natural

Jarra de Limonada

o Naranja

Mineral



Rehilete



El Secreto de la Tradicional Cocina Mexicana®



Piña Colada clásica

Bebidas

Doblón Dorado

(Soda italiana de naranja con licor del 43)

Alcatraz

(Soda italiana de menta con vino blanco)

Sangría Clásica

(Limonada con vino tinto)

Piña Colada Clásica

Cañita

(Soda italiana de lima con anís)

Piña Colada con Ron

(Piñada con ron Appleton)

Frapes Frutales (smoothies)

Sabores: Fresa, Lima, Naranja, Mango, Frutos rojos, Té verde.

Malteadas

Sabores: Fresa, Vainilla, Chocolate.

Soda Italiana

Sabores: Naranja, Lima, Cereza, Menta, Frambuesa, Manzana verde, Maracuyá.

REFRESCOS

Coca Cola Clásica

Coca Cola Light

De Sabor



Malteada



Enchiladas Salmantinas

(De queso fresco, encurtido y papas fritas)

Comidas





Champiñones Supremos

Entradas

Champiñones Supremos

(Champiñones rellenos de una mezcla de queso y hierbas finas, gratinados y salseados con tomate rojo.)

Queso Azteca Azulejos

(Un queso panela en trozo asado a la parrilla con hierbas finas mexicanas, acompañado de jitomates rebanados y totopos.)

Queso Fundido

(Natural, rajadas, chorizo o champiñones.)

Queso Fundido Especial

(Dos ingredientes.)

Choriqueso Azulejos

(Chorizo a la plancha, trozos de queso y cebolla)

Champiñones al Ajillo

(Acompañados de una base de ensalada)

Guacamole “Azulejos”

(El tradicional guacamole mexicano con cebolla, serrano y cilantro)

Papas Fritas Naturales

(A la francesa o italianas)

Orden de Frijolitos

Orden de Arroz

Chiles Toreados

(Cuatro piezas)

Plato mediterráneo

(Trozos de queso panela, aceitunas, tomatillos rojos, rollos de jamón serrano y vinagreta de albahaca)

*Guacamole
“Azulejos”*



El Secreto de la Tradicional Cocina Mexicana®



*Ensalada
Suprema
Azulejos*

Ensaladas

Ensalada Suprema Azulejos

(Base de hojas de espinacas frescas, rebanadas de pera jugosa, queso panela fresco, nueces de castilla, champiñones, arándano deshidratado, panecillos al ajillo y un aderezo de albahaca)

Ensalada “Azulejos”

(Base de lechuga, rodajas de jitomate, cebolla fileteada, trozos de aguacate, granos de elote, champiñones y un aderezo de hierbas finas con base de orégano y aceite de oliva)

Ensalada “Al Pesto”

(Base de lechuga, aceitunas, cebolla fileteada, trozos de queso y aguacate, granos de elote y un aderezo de hierbas finas con base de albahaca y aceite de oliva)

Ensalada Mixta

(Espinaca, manzana verde, lechuga, cebolla blanca, queso panela, nuez, croutones)

Agregue Pollo o Carne por

Sopas

Sopa “Tarasca”

(Un caldo caliente a base de frijol y tomate con tortillas doraditas y queso, se acompaña de chile mulato y trozos de aguacate)

Crema de Poblano

(Sopa cremosa de chile poblano y granos de elote)

Crema de Calabaza

(Una sopa cremosa de calabazas tiernas y granos de elote amarillo, estilo Potosí)

Consomé “Azulejos”

(Un rico caldo de pollo caliente con verduras, arroz y pollo deshebrado)

Sopa de lima





Espinazo de Cerdo

Espinazo de Cerdo

Carne en su jugo “Doña Rosa”

(Caldo de tomate verde y finas hierbas con trozos de carne de res)

Milanesa de la Abuela

(Una milanesa de res cubierta en polvo de chile ancho acompañada de frijoles, papas fritas y ensalada)

Chalupas de la Comadre

(Dos huarachitos de maíz fritos, cubiertos con deshebrada de res o tinga de pollo)

Mole Rojo de la Casa

(El tradicional mole Mexicano de chiles rojos con un sabor muy fino, hecho en casa, acompañado de arroz y frijoles)

Mole Verde (Pipián)

(Mole hecho en casa de pepitas y chiles verdes acompañado de arroz y frijoles)

Cerdo en Pasilla o Guajillo

(Salsa de chile guajillo o chile pasilla con trozos de carne de cerdo acompañado de arroz y frijoles)



Lengua a la Veracruzana

Lengua a la Veracruzana

(Rebanadas de lengua de res cocida con finas hierbas y bañada en una salsa de jitomate con chile güero y morrón, acompañada de arroz y frijoles)

Enfrijoladas Azulejos: c/Queso c/Pollo

(Tres tortillas de mano rellenas de queso en caldillo de frijol, acompañadas con ensalada y un toque de salsa guajillo)

Enmoladas Rojas o Verdes:

c/Queso
c/Pollo

(Tres tortillas de mano rellenas de pollo o queso cubiertas de mole rojo/verde acompañadas de arroz y frijoles)

Enchiladas Azulejos: c/Queso c/Pollo

(Guajillo o Pasilla) (Tres tortillas hechas a mano rellenas de queso o pollo cubiertas con salsa de guajillo/pasilla acompañadas de frijoles y ensalada)

Enchiladas Verdes Mexicanas:

c/Queso
c/Pollo

(Tres tortillas hechas a mano rellenas de pollo o queso bañadas en salsa verde tipo mexicana)

Enchiladas Salmantinas

(De queso fresco, encurtido y papas fritas)

Entomatadas:

c/Queso
c/Pollo

(Tres tortillas de mano rellenas de queso en caldo de jitomate natural, acompañadas de frijoles y ensalada)

Enmoladas Verdes





Pozole Verde

Pozole Verde

(Un tradicional pozole de nixtamal guisado con chiles, tomates verdes y especias)

Chiles Rellenos de Queso

(Chile poblano relleno de queso asadero, capeado, bañado en una salsa de tomate y morrones acompañado de arroz y frijoles)

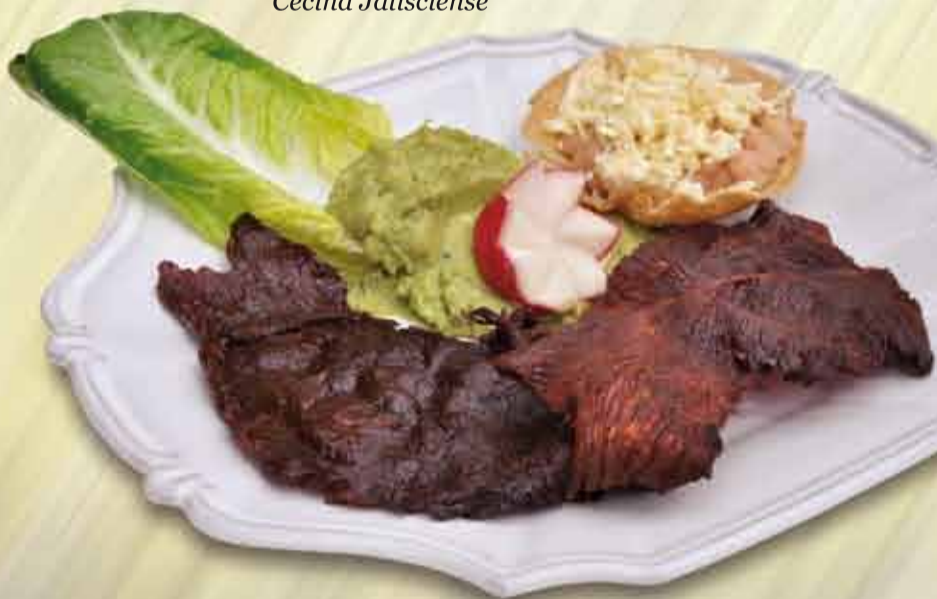
Cecina del Bajío

(Un bistec de res preparado con cítricos, delgado y crujiente, acompañada con frijoles y guacamole)

Cecina Jalisciense

(Bistec de res en adobo de chile ancho, delgado y crujiente acompañado de frijoles y guacamole)

Cecina Jalisciense



Filete de Pescado Empapelado

Pescados y Mariscos

Filete de Pescado Empapelado

Filete de pescado empapelado cocido a vapor con hierbas de olor y verduras, acompañado de arroz.

Filete de Pescado

(Filete de pescado a la plancha, con aroma de perejil y albahaca en julianas de morrón, acompañado de arroz y verduras cocidas)

Camarones San Jorge

(Camarones salteados en chiles secos, acompañados de arroz y ensalada)

Paella Valenciana

(Sólo por pedido con dos días de anticipación)





Chile en Nogada "Azulejos"

Especialidad de la Casa

Chile en Nogada "Azulejos"

(Los mejores de la Región, el tradicional chile poblano relleno de carne molida preparada de acuerdo a la receta original bañado en la exquisita nogada y adornado con granos de granada roja en la temporada)

14

Antojitos

Tacos

(Tortilla hecha a mano enrollada con guiso de la casa)

Tacos (de Lengua)

Quesadillas (Sencilla)

(Tortilla hecha a mano dobladita con queso asadero)

Quesadillas (de Lengua)

Sopes

(El tradicional sope con frijoles y queso y un guiso de la casa)

Sopes (de Lengua)

Quesadilla con Guiso

De: Chicharrón, Guajillo, Pasilla, Tinga, Mole Rojo o Verde, Bistec, Deshebrada o Lengua.

Flautas de Pollo

(4 piezas, ensalada, crema y queso)



El Secreto de la Tradicional Cocina Mexicana®



Tampiqueña

Carnes

Filetes:

A la Tampiqueña

(Un filete de res a la plancha, acompañado con arroz, frijoles, guacamole y una tradicional enchilada mexicana)

A la Mostaza

(Un filete de res a la plancha bañado en un jugo de mostaza, acompañado de arroz y verduras cocidas o ensalada)

Arrachera

(Una arrachera de res a la plancha, acompañada con frijoles y ensalada)

Carne Asada

(Un bistec de res a la plancha acompañado de frijoles, ensalada y papas fritas)

Pollo Mostaza

(Una pechuga de pollo bañada en jugo de mostaza, acompañado de arroz y verduras cocidas)

15



El Secreto de la Tradicional Cocina Mexicana®



Sirloin

Carnes

Cortes:

Rib eye

(Un corte norteño de res a la plancha, estilo mexicano acompañado de unos ejotes tiernos salteados y puré de papa.)

T Bone

(Corte de res con hueso "T" que lo define, a la plancha, con guacamole, frijoles y una quesadilla de salsa pasilla.)

Sirloin

(Corte trozo fileteado de res a la plancha, acompañado de frijoles, champiñones frescos salteados y gajos de papas al piquín.)



Cafetería





Café Mexicano de Olla



Chongos Zamoranos

Bebidas Calientes

- Americano Clásico (de grano)
- Americano Descafeinado
- Expreso Sencillo
- Expreso Doble
- Capuchino Clásico
- Capuchino (Sabores)
- Capuchino Chocolate
- Moka Clásico
- Moka (Sabores)
- Chocolate Amargo
- Chocolate Clásico

18

Postres

- Pastel de Elote Azulejos
- Arroz con Leche
- Chongos Zamoranos
- Chocoflan
- Carlota de Limón
- Helado de Vainilla o Chocolate
- Fresas con Crema
- Hojaldre de Manzana
- Flan Napolitano
- Flan Clásico
- Pastel de Chocolate Amargo

19

Cafés y Tés

- Café “de Olla”
- Café Americano (De grano)
- Café Expreso (De grano)

Digestivos

- Amaretto
- Bailey´s
- Anis
- Licor #43
- Rompopo



El Secreto de la Tradicional Cocina Mexicana®



Flan Clásico



El Secreto de la Tradicional Cocina Mexicana®

