

LA CHIQUITA

STEAK HOUSE

ME
NÚ

ALMUERZO DE 11AM A 1PM

HUEVOS AL GUSTO 120

Revueltos con jamón, salchicha, a la mexicana, divorciados o rancheros.

HUEVOS ROMANOFF 200

Revueltos con salmón, jitomate y perejil.

TOST 135

Pan tostado con queso crema y un ingrediente a elegir: aguacate, salmón, tocino o portobello.

OMELETTE 120

Relleno de queso asadero con jamón, o verduras o portobello.

CHILAQUILES CAZUELA 140

Verdes o rojos con huevo estrellado o con 80gr de proteína a elegir: arrachera, camarones, cecina o pechuga de pollo.

ENCHILADAS "LA CHIQUITA" 140

Verdes o rojos con huevo estrellado o con 80gr de proteína a elegir: arrachera, cecina o pechuga de pollo.

ARRACHERA A CABALLO 160

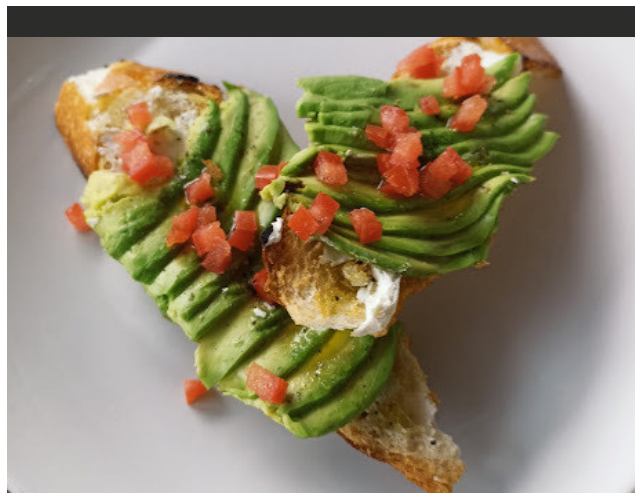
Arrachera con huevo estrellado y frijoles refritos.

SABANA DE INVIERNO 160

Cecina con arroz y frijoles.

HUARACHE DE NOPAL 130

Base de nopal con frijoles y queso gratinado, acompañado de jitomate, aguacate y cecina (80gr).



PAN FRANCES 60

HOT CAKES 2PZA 50

BOLILLO CON MANTEQUILLA Y AZÚCAR 20

JUGO DE NARANJA VASO 50

*** Los gramajes son en crudo

* Revisa nuestra sección de cafetería

ENTRADAS

QUESO BOTANERO (250GR) 110

Cubos de queso manchego, ideal para compartir al centro (1-3 personas)

QUESO FUNDIDO (250GR) 100

Gratinado de queso asadero (1-2 personas)

CHORIQUESO 120

Gratinado de queso asadero con chorizo rojo "La Chiquita" (1-2 personas).

TABLA DE LA CASA 145

Combinación de queso botanero, jamón, manzana, aceitunas y papas provenzal.

PORTOBELLO 170

Hongo portobello asado a la parrilla con costra de queso asadero acompañado de rodajas de jitomate con un toque de aceite de olivo y albahaca.

PROVOLONE (200GR) 190

Rebanadas de queso provolone a la parrilla, acompañado de rodajas de jitomate con un toque de aceite de olivo y albahaca. (1-2 personas)

CHORIPAN/CHISTOPAN 100

Pan, chorizo argentino o chistorra con chimichurri lechuga, mayonesa, cebolla y jitomate (1 persona).

EMPANADAS ARGENTINAS (2PZA)

Las tradicionales de carne, camarón, chistorra con queso, jamón con queso, espinaca con queso, flor de calabaza con queso y elote con queso.

SOPAS

FRIJOLAS CHARROS 80

SOPA DE MÉDULA 100



85 PAPA HORNO 90

Para al horno con jamón, tocino, perejil, queso y aderezo de la casa (1 persona).

JUGO DE CARNE 90

PSOPA DE SETAS 85

ENSALADAS

ENSALADA FRESCA 100

Cama de lechugas mixtas, zanahoria, aguacate, rodajas de jitomate y pepino acompañada con aderezo de miel y mostaza.

*** Agrega proteína a tu ensalada: arrachera o cecina 100gr +\$90, queso panela 100gr + \$60, pechuga 100gr +\$80

ENSALADA DE TEMPORADA 110

Cama de lechugas mixtas, zanahoria, manzana, naranja, Jamaica caramelizada, arándanos y almendra acompañada con aderezo de miel y mostaza.

FETUCCINIS

POMODORO 140

Elaborado con la receta tradicional de jitomate y albahaca.

ARRABIATA 150

Deliciosa salsa de jitomate, albahaca y un toque de picante.

ALCACHOFA 160

Base de crema y quesos gourmet con corazones de alcachofa decorado con un toque de nuez.

PORTOBELLO 170

Exquisita salsa cremosa con portobello y tocino.

4 QUESOS 180

Deliciosa mezcla de quesos gourmet



CORTES

CECINA (200GR APROX) 220

FILETE MIGNON (250GR APROX) 325

FILETE GENARITOS O GAONERAS (250GR APROX) 325

SIRLOIN (400GR APROX) 370

TOMAHAWK (400GR APROX) 380

RIB-EYE (400GR APROX) 395

T-BONE (400GR APROX) 320

ARRACHERA (400GR APROX) 360

RIB-EYE (600GR APROX) 590

T-BONE (600GR APROX) 470

TOMAHAWK (600GR APROX) 570

***Guarnición: papas provenzales, cebollas caramelizadas y chile toreado o puedes cambiar por ensalada o verduras a la mantequilla.

*** El gramaje indicado en cada platillo es en crudo

PESCADO Y MARISCOS

COCTEL DE CAMARÓN CHICO/ GRANDE	80 160	CAMARONES A LAS BRASAS, AL AJILLO O AL MOJO DE AJO	290
PULPO A LAS BRASAS CON CHIMICHURRI, AL AJILLO O AL MOJO DE AJO	380	CAMARONES EMPANIZADOS/ O AL COCO	300
ATÚN A LAS BRASAS O EN SALSA DE LA CASA	290	SALMÓN A LAS BRASAS CON CHIMICHURRI O EN SALSA DE LA CASA	320

****Guarnición de pulpo, salmón, atún y camarones empanizados: arroz y verduras al vapor.

*** Guarnición de camarones coco: arroz y salsa de mango

ORDENES

TUÉTANO	120
MOLLEJAS DE RES (250GR)	150
AGUJAS MIXTAS / ASADO DE TIRA(300GR)	190
POLLO BBQ(2PZA)	200
CHORIZO ARGENTINO / BRASILEÑO (2PZA)	135
CHORIZO "LA CHIQUITA" ESPECIALIDAD DE LA CASA VERDE O ROJO (300GR)	140
CHISTORRA ESPAÑOLA (250GR)	155
PECHUGA A LAS BRASAS CON CHIMICHURRI(250GR)	210
CHISTOQUESO (QUESO ASADERO GRATINADO CON CHISTORRA ESPAÑOLA)	145
CHORIZO TRICOLOR (400GR)	220



QUESADILLAS (3PZA.)	80
CECINA CON CHILAQUILES(120GR)	200

HAMBURGUESAS

ANGUSBURGER CARNE ANGUS DE 180GR	215
CHORIBURGER CARNE "ANGUS" DE 120GR Y CHORIZO BRASILEÑO	230
PORTOBURGER CARNE "ANGUS" DE 120GR Y HONGO PORTOBELLO	230
DOBLEBURGER DOS CARNES "ANGUS" DE 120GR	255
CHISTOBURGER CARNE "ANGUS" DE 120GR Y CHISTORRA	240
"LA CHIQUITA PROVOBURGER" CARNE "ANGUS" DE 120GR Y 70GR PROVOLONE	310

*** Todas las hamburguesas incluyen queso asadero, tocino, lechuga, jitomate, cebolla, un toque de chimichurri y papas a la francesa

*** El gramaje indicado en cada platillo es en crudo

INFANTIL

ME NÚ

CONSOME DE POLLO	65
ESPAGUETTI	80
MINI ARRACHERA (200GR)	180
HAMBURGUESA DE ARRACHERA CON QUESO AMARILLO	140

ESPAGUETTI POMODORO	110
ANGUSBURGER INFANTIL	180
CARNE "ANGUS" DE 120GR, QUESO ASADERO Y TOCINO)	

NUGGETS DE POLLO CON PAPAS A LA FRANCESA	160
---	-----

EXTRAS

NOPALES (3PZA)	35
CEBOLLAS (5PZA)	30
QUESO EXTRA 60GR	50
GUACAMOLE	65
AGUACATE	50
ARROZ	45
PAPAS A LA FRANCESA	60
VERDURAS	35
CHILES TOREADOS (5PZA)	15
TORTILLAS DE MAÍZ (3PZA)	10
TORTILLA DE HARINA (3PZA)	20

PAPAS GAJO	65
CHICHARRÓN (100GR)	40
TOTOPOS (100GR)	20
BOLILLO (1PZA)	10
SALSA DE LA CASA 2OZ	15
SALSA HABANERA 2OZ	15
CHIMICHURRI 2OZ	25
SALSA VERDE O ROJA 5OZ	30
SALSA HABANERA 5OZ	40
CHIMICHURRI 5OZ	70
PURE DE PAPA	40

BEBIDAS

AGUA EMBOTELLADA	30
AGUA MINERAL	35
REFRESCO 350ML	35
LIMONADA/NARANJADA MINERAL O NATURAL VASO	50
LIMONADA /NARANJADA MINERAL O NATURAL JARRA (1LT)	150

AGUA DE JAMAICA/ HORCHATA VASO	35
AGUA JAMAICA /HORCHATA JARRA (1LT)	105
JUGO DEL VALLE	35
PIÑA/ MOJITO (SIN ALCOHOL)	60
REFRESCO 600ML	45

CERVEZA

CORONA, VICTORIA, MODELO (ESPECIAL Y NEGRA)	45
ESTELLA ARTROIS /MICHELOV ULTRA	50

ARTESANALES

CUCAPA	75
PERRUCHONA	120
PIÑAS DE TENANGO	100
PULQUE NATURAL, GUAYABA O PIÑA	100

***La cerveza de tu elección:

+10 pesos suero escarchado (limón y sal)

+15 pesos Michelada o Cubana (preparado de salsas, sal y limón)

+30 pesos Clamato (clamato preparado con salsas, limón y sal)

+30 Gomichele / +79 Tarro de clamato natural , sal y limón (sin alcohol)

+89 Tarro de clamato cubano, sal y limón (sin alcohol)

CAFETERIA

CALIENTE

CAFÉ AMERICANO	30	EXPRESSO DOBLE CORTADO	45
CAPUCCINO	45	CHOCOLATE CALIENTE OAXAQUEÑO	50
CAPUCCINO SABOR: IRLANDÉS, CAMEL	55	TISANAS FRUTALES: MORAS DE LA SELVA, FRUTA DE LA PASIÓN, FANTASÍA TROPICAL.	60
CHAI	50	TISANAS HERBALES: RELAJANTE Y FRESCA SENSACIÓN	60
MATCHA (ORGÁNICO)	70		
EXPRESSO	30		
EXPRESSO DOBLE	40		

FRIO

CAPPUCCINO HELADO	50	TISANAS FRUTALES: MORAS DE LA SELVA, FRUTA DE LA PASIÓN, FANTASÍA TROPICAL.	65
CAPPUCCINO HELADO DE SABOR: IRLANDÉS, CAMEL	60	TISANAS HERBALES: RELAJANTE Y FRESCA SENSACIÓN	65
CHOCOLATE OAXAQUEÑO	55	MALTEADA (NAPOLITANO, VAINILLA, GALLETA O CHOCOLATE)	110

***Leche deslactosada +\$10

** Shot extra de café + \$20

**Todas nuestras bebidas para llevar son medianas +\$10 del costo de la bebida

POSTRES

FLAN DE VAINILLA (RECETA DE LA CASA)	40	CREPAS DE CAJETA	65
CREPAS DE FRUTOS ROJOS Y PHILADELPHIA	75	CREPAS DE NUTELA	75
		HELADO 2 BOLAS	50

***Philadelphia extra +\$25

** Helado 1 bola +\$20