

DESAYUNOS

Se sirven hasta las 2:30pm

PLATO DE FRUTA DE TEMPORADA \$50

HOTCAKES 3 piezas \$70

PIEZA DE PAN DULCE \$12

LOS HUEVOS

—Preparados con dos piezas— (Si deseas solo las claras se sirven 4 piezas con un extra de \$25)

CON MACHACA Tradicional machaca nortea revuelta con huevo, jitomate, cebolla y chile serrano. Se acompaña de frijoles negros refritos \$90

SINCRONIZADOS Estrellados sobre una sincronizada hecha con tortilla de maíz, jamón y queso, bañados con mole de la casa, crema y queso \$95

SAN MARCOS Estrellados sobre dos quesadillas una de flor de calabaza y otra de huitlacoche, bañados en salsa verde con crema, queso y pico de gallo. Acompañados de chilaquiles rojos \$85

ENOJADOS Estrellados sobre una tortilla, se bañan con salsa verde y roja, acompañados de frijoles negros refritos \$75

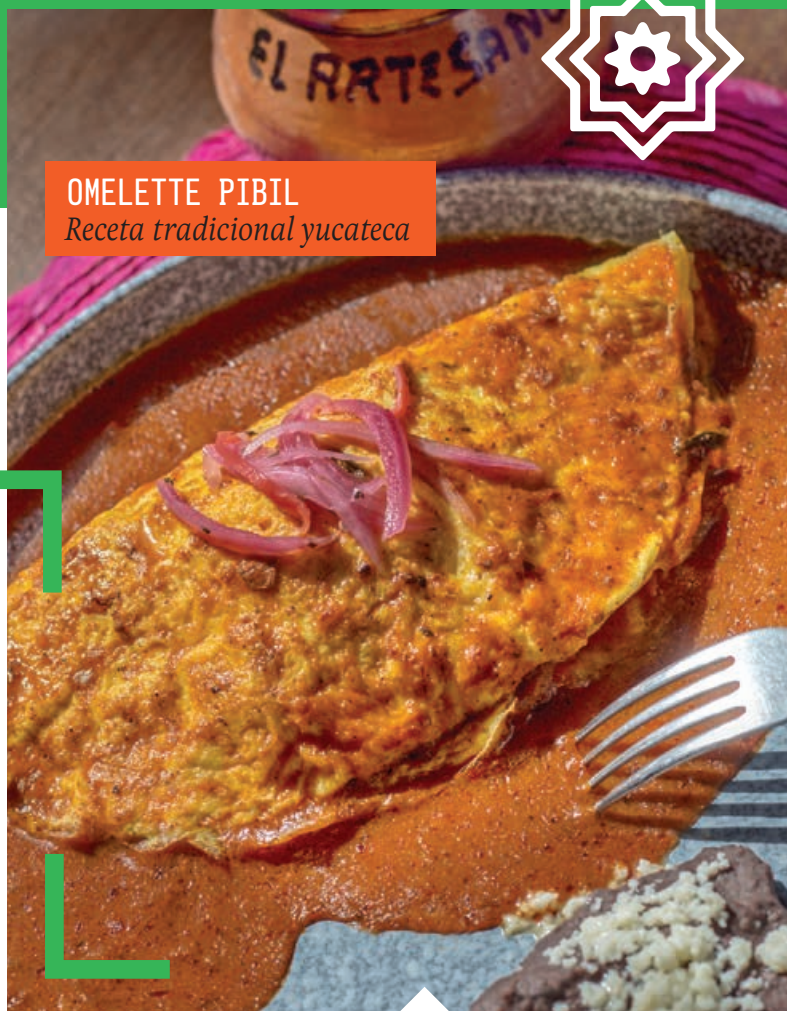
ARTESANO Revueltos con chicharrón duro bañados con salsa martajada, lo acompañan frijoles de la olla y un chile toreado \$85

DE LA TÍA LUPE Huevos estrellados sobre una tortilla frita con frijoles y jamón, bañados en salsa martajada \$75

TIRADOS Revueltos con frijoles negros, acompañados de plátano macho frito \$75

AL GUSTO A elegir: champiñones o chorizo o tocino o queso o jamón. Se acompañan de chilaquiles y frijoles refritos \$80

OMELETTE PIBIL
Receta tradicional yucateca



OMELETTES

PIBIL Receta tradicional yucateca con queso, acompañado de cebollita morada, habanero y frijoles refritos \$95

SAN ANTONIO Espinacas y queso bañado en salsa de jitomate, acompañado de chilaquiles verdes y frijoles negros refritos \$85

POBLANO Relleno con rajas de poblano, pimientos, cebolla, champiñones y queso, sobre una cama de salsa poblana y papas fritas \$95

AL GUSTO Champiñones o chorizo o tocino o queso o jamón. Guarnición de frijoles refritos \$80

CHILEQUIL Chile ancho hidratado, relleno de chilaquiles con salsa roja, verde o martajada, gratinado y montado sobre un espejo de frijoles refritos \$95

ENTRE MAÍZ Y TRIGO

⚙️ **HUARACHE CAMPESINO** Dos huevos, queso fresco, crema, salsa, lechuga y aguacate con una guarnición de ensalada de nopales a la mexicana. Con bistec de pollo o carne adobada a la plancha \$105 Con filete de res \$145

ENFRIJOLADAS Rellenas a tu elección: queso, pollo o huevo. Bañadas de nuestra salsa de frijol con un toque de crema, queso y cebolla -4 piezas \$75

MOLLETES SURTIDOS MIXTOS De rajas, jamón, chorizo o natural, acompañado con pico de gallo -4 piezas \$75

QUESADILLAS FRITAS O AL COMAL Con el relleno de tu preferencia: rajas, flor de calabaza, huitlacoche, champiñones o prensado -2 piezas \$75

PLATO VOLADOR Sándwich de jamón de pavo, queso, jitomate, aguacate, cebolla, acompañado de papas \$65

PICADAS DEL SUR Con salsa roja, verde o martajada. Servidas con queso y cebolla picada -3 piezas Naturales \$45 Con huevo \$55

-TODO UN CLÁSICO EN EL ARTESANO-



CHILAQUILES ARTESANO
servidos con Arrachera



LOS CHILAQUILES

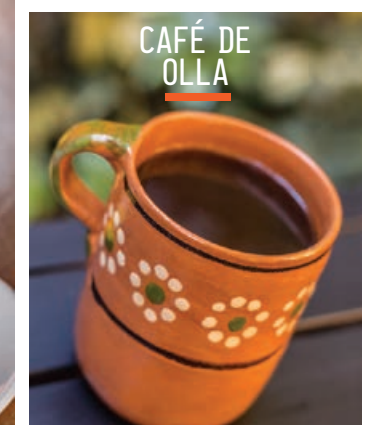
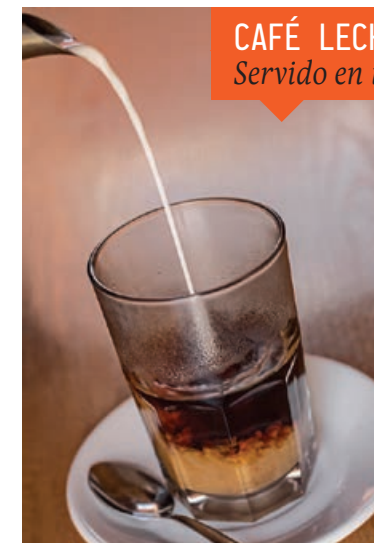
Totopos bañados con salsa a tu elección, roja, verde, nuestra especialidad martajada o de frijol

TRADICIONALES Con pollo o huevo (estrellados o revueltos) \$75

ARTESANO A elegir: Arrachera o Adobada o Cochinita \$105

⚙️ **CHILAQUILES GRATINADOS** bañados con nuestra salsa verde cremosa y gratinados con queso gouda, con pollo y frijoles refritos \$100

CAFÉ LECHERO
Servido en tu mesa



COMIDAS

⌚ Nuestros platillos se elaboran al momento, agradecemos tu comprensión

— Los ingredientes extra tiene un costo adicional —

ENTRADAS

GUACAMOLE Acompañado de chicharrón duro y totopos \$65

QUESO GOUDA FUNDIDO Al natural \$75
Con chorizo, huitlacoche o carne adobada \$90
Con camarones \$110

COMAL MEXICANO ¡Para compartir! 2 flautitas de queso, 2 tacos dorados de papa, 2 picaditas con mole, 2 tacos dorados de frijol, guacamole, chicharrón duro, cubos de queso y chorizo \$135

ENSALADAS

DE PALMITOS Combinación de lechugas, jitomate, cebolla morada, palmitos en trozo, alcachofa y aceitunas negras, con pollo desmenuzado \$110

TROPICAL Lechuga, espinaca, pepino, manzana, fresa, gajos de naranja, aceituna y nuez \$110

CREMAS Y SOPAS

⚙️ **CREMA DE CHICHARRÓN** Base de deliciosa crema con un crocante de queso, aguacate y un toque de chipotle \$70

CREMA CAMPESINA Exquisita crema con rajas de chile poblano, grano de elote y flor de calabaza, con un toque de queso en cubos \$70

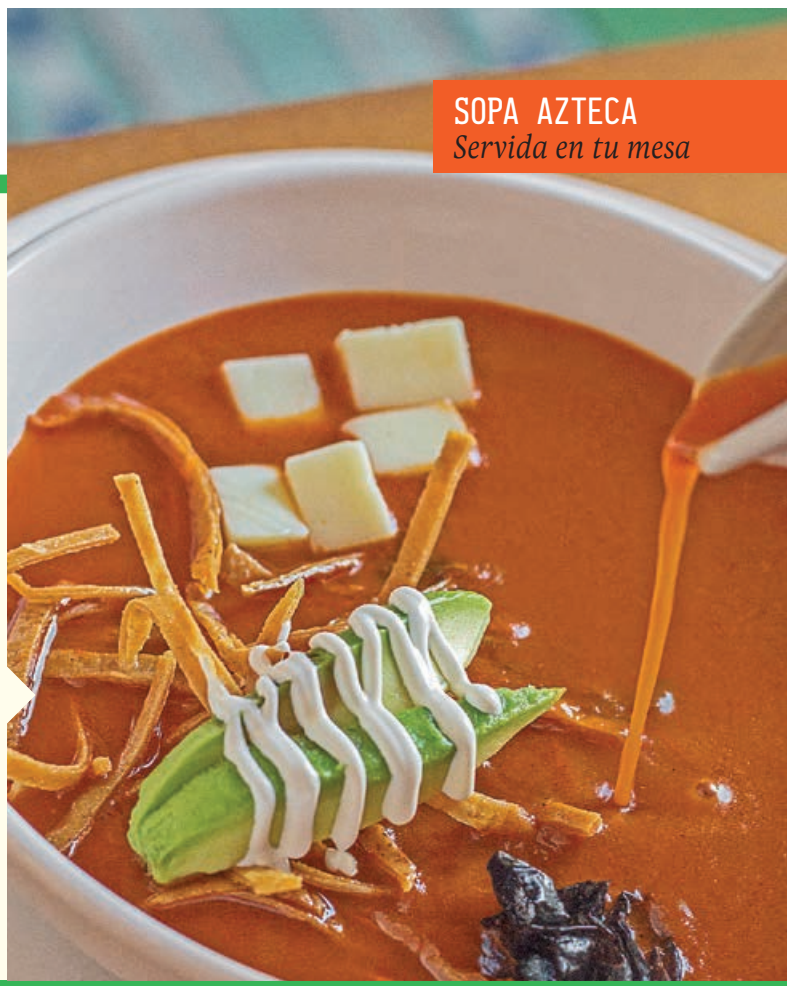
SOPA AZTECA La tradicional receta mexicana acompañada de tiritas de tortilla fritas y chicharrón duro. Con queso, crema, aguacate y chile pasilla \$75

CREMA DE FRIJOL Base de crema acompañada de tiras de tortilla frita, aguacate y queso \$65

CONSOMÉ DE POLLO ¡Del día! Blanco o rojo \$60



GUACAMOLE
¡Para abrir boca!



SOPA AZTECA
Servida en tu mesa



TRÍO DE TACOS Pollo empanizado +
Campechano + Baja de pescado



¡ILA DE MELÓN!
Agua de frutas de temporada

TACOS, TOSTADAS Y ENCHILADAS

TACOS ESTILO BAJA De camarón o pescado rebosado, acompañados con ensalada de repollo y zanahoria, aderezo de chipotle -4 piezas \$165
⌚ Tiempo aproximado de preparación: 20 min.

TACOS DE FILETE DE RES acompañados de guacamole, salsa, cebolla y cilantro -4 piezas \$160

TACOS CAMPECHANOS Combinación de filete de res y chorizo, acompañados de guacamole, salsa verde cruda, cebolla y cilantro -4 piezas \$170

TACOS DE CHORIZO o ADOBADA -4 piezas \$145
Gratinados con queso gouda agregar \$20

⚙️ **TRÍO DE TACOS** 1 milanesa de pollo empanizado y arroz + 1 campechano + 1 estilo Baja \$165

TOSTADAS DE PATA Pata de res curtida acompañada de salsa -2 piezas \$70

⚙️ **TOSTADAS ENCUERADAS** ¡Las ya clásicas de El Artesano! Tortilla frita con frijoles refritos, jamón y cueritos, acompañadas de salsa -2 piezas \$75

EL POZOLE -ROJO o VERDE-
A elegir entre pollo o cerdo \$85

ENCHILADAS SUIZAS Gratinadas rellenas de pollo o queso -4 piezas \$95

ENCHILADAS AGUASCALIENTES Rellenas de pollo o queso. Acompañadas con una mezcla de papas, zanahoria y nopal al vapor. Servidas con queso y crema -4 piezas \$80
⌚ Tiempo aproximado de preparación: 20 min.

ENMOLADAS ROJAS O VERDES Rellenas de pollo o queso, acompañadas de frijoles refritos \$110



ENMOLADAS ROJAS
¡Mole hecho en casa!

COMIDAS

⌚ Nuestros platillos se elaboran al momento, agradecemos tu comprensión

Grs.=Gramos. Gramajes aproximados pesados en frío

POLLO

MILANESA Filete empanizado acompañado de guacamole, nopal asado y papas fritas -110 grs. **\$130**

FAJITAS Filete asado en tiras con pimientos y cebolla, con guacamole y frijoles refritos -150 grs. **\$145**

FILETE DE PECHUGA A la plancha o al ajillo guarnición de ensalada verde y frijoles refritos -110 grs. **\$130**

MOLE DE LA TÍA LUPE Deliciosa receta con el toque casero: Elige entre pollo o cerdo, rojo o verde, lo acompañamos con arroz -120 grs. **\$110**

⚙️ **POLLITO CON PAPAS** Pierna y muslo sazonados y horneados lentamente **\$150**



POLLITO CON PAPAS
Receta tradicional



CHAMORRO
con Mole Verde

CERDO / RES

ARRACHERA EL ARTESANO Acompañada de guacamole, frijoles refritos, plátano macho frito y dos picaditas del Sur -150 grs. **\$220**

ARRACHERA A LA MEXICANA Fajitas de arrachera con cebolla, jitomate, chile serrano, sazonadas con salsa de la casa, guarnición de frijoles refritos y guacamole -150 grs. **\$220**

PUNTAS DE RES Salteadas con rajas, cebolla, granos de elote y champiñones, acompañadas de guacamole y frijoles refritos negros -150 grs. **\$240**

⚙️ **CHAMORRO** Al natural o con Adobo o con Mole. Acompañado de frijoles de la olla y arroz -800 grs. **\$185**

TAMPIQUEÑA DE RES Filete acompañado de frijoles refritos, arroz, cebollitas, chile toreado, guacamole y dobladitas de mole -150 grs. **\$240**

MILANESA DE RES Filete empanizado, acompañado de guacamole, nopal asado y papas fritas -150 grs. **\$230**

COCHINITA PIBIL Receta clásica yucateca de cerdo marinado, frijoles refritos y cebolla morada con habanero (En una orden o en 4 tacos) -160 grs. **\$110**

PESCADO

⌚ Tiempo aproximado de preparación: 20 min.

FILETE AL GUSTO Elige entre empanizado o a la plancha o al ajillo o al mojo de ajo o a la diablo, con arroz y ensalada **\$110**

FILETE A LA VERACRUZANA En salsa de jitomate con pimientos, aceitunas y alcaparras, guarnición de arroz **\$135**

FILETE EMPAPELADO MARÍA SABINA Gratinado con champiñones, cebolla, jitomate, pimientos sazonado con ajo y vino blanco **\$165**
¡Agrega camarones! **\$190**

⚙️ **FAJITAS DE CAMARÓN** Camarones salteados con pimientos, cebolla, champiñones y tocino, acompañados de frijoles **\$210**



FILETE A LA VERACRUZANA
Del merito Puerto

FAJITAS COMBINADAS ¡Deliciosas! Arrachera, pollo, camarón, pimientos y cebolla -300grs. **\$250**



CLERICOT
¡Un clásico de El Artesano!

EXTRAS

Crema **\$5**
Queso fresco **\$5**
Queso gouda **\$20**
Salsa **\$10**
Pico de gallo **\$10**
Aguacate **\$10**
Guacamole **\$15**

Chicharrón prensado **\$15**
Chiles toreados **\$10**
Arroz **\$15**
Frijoles **\$15**
Huevo **\$10**
Aderezo **\$10**
Ensalada de nopales **\$15**

Ensalada de repollo **\$15**
Cebolla con habanero **\$10**
Plátano frito **\$15**
Nata **\$20**
Mermelada **\$15**
Chiles curtidos **\$10**
Nopal asado **\$10**

Papas fritas **\$20**
Cochinita Pibil **\$30**
Arrachera **\$50**
Champiñones **\$15**
Rajas poblanas **\$15**
Huitlacoche **\$15**
Mole **\$25**

Las fotografías del menú son ilustrativas, los platillos pueden variar en su presentación.