

▼ **Desayunos**

☐ **Frutas y Cereales**

AVENA CON PLÁTANO Y MIEL	\$79.00	HOT CAKES (3 piezas)	\$130.00
		Con salchicha, jamón o tocino	
PANQUEQUIS (3 piezas)	\$130.00	PLATO DE FRUTAS	\$120.00
		Con yogurt, queso cottage o miel con granola	

☐ **Desayunos Completos**

DESAYUNO AMERICANO	\$156.00	TEX MEX	\$190.00
Huevos con jamón o salchicha, pan tostado, café y jugo de naranja **		2 Huevos fritos con bistec o hígado encebollado, pan tostado, café y jugo de naranja **	

**Incluyen frijoles y chilaquiles.

☐ **De la Granja**

HUEVOS AL GUSTO	\$122.00	OMELETTE AL GUSTO (SALCHICHA, TOCINO O JAMÓN)	\$142.00
2 pzas preparados al gusto: rancheros, divorciados, cacalucha o revueltos **		Relleno de queso chihuahua con salchicha, jamón o tocino **	
OMELETTE BAJO EN CALORÍAS	\$142.00		
Relleno de deliciosos vegetales al vapor y queso cottage, acompañado de ensalada de lechuga			

**Incluyen frijoles y chilaquiles.

☐ **De la Casa**

BISTEC RANCHERO	\$205.00	CHILAQUILES	\$117.00
200 gr de carne de res guisada con tomate, cebolla, chile poblano y papa **		Rojos o verdes, con pollo o huevo revuelto	
CHILAQUILES A CABALLO	\$210.00	CHILORIO SINALOENSE	\$205.00
Filete de res (200 gr), montado sobre chilaquiles rojos y verdes **		Rica carne deshebrada con adobo guisada con tomate, cebolla, chile poblano y cilantro **	
MACHACA NORTEÑA	\$205.00	MARLIN RANCHERO	\$205.00
Guisada con cebolla y chile poblano **		Marlin con cebolla, tomate y chile poblano **	

**Incluyen frijoles y chilaquiles.

☐ **Brunch**

CAMARÓN RANCHERO	\$225.00	CHILAQUILES POBLANOS	\$205.00
Camarones guisados en salsa de tomate, cebolla y chile poblano **		Chilaquiles bañados en rica salsa poblana y crema con tiras de pechuga de pollo a la parrilla (150 gr)	
TACOS GOBERNADOR (3 PZAS)	\$225.00		
Tortilla dorada rellena de camarones o marlin guisados y gratinados con queso chihuahua			

**Incluyen frijoles y chilaquiles.

Especialidades

ENCHILADAS DE CAMARÓN **\$225.00**

3 pzas de enchiladas rellenas de delicioso camarón (200 gr) guisado en salsa ranchera salpimentada, con lechuga fresca, zanahoria, cebolla curtida y bañadas en caldo

HUEVOS TAMPIQUEÑA **\$170.00**

2 Huevos estrellados o revueltos, un taco de machaca, una enchilada roja de queso **

OMELETTE RANCHERO **\$220.00**

Omelette relleno de 150 gr de bistec de res guisado en deliciosa salsa ranchera con queso chihuahua derretido **

ESPECIAL LAS FLORES **\$238.00**

2 huevos estrellado o revuelto acompañado de chilorio y machaca **

OMELETTE DE CAMARÓN **\$185.00**

Omelette relleno de 100 gr de camarón guisado en deliciosa salsa ranchera con queso chihuahua **

****Incluyen frijoles y chilaquiles.**

Bebidas

Jugos y Smoothies

JUGO MIXTO: NARANJA Y ZANAHORIA O PEREJIL, PIÑA Y NARANJA (12 OZ) **\$80.00**

JUGO VERDE (12 OZ) **\$80.00**

JUGO: NARANJA, MANZANA, TOMATE, PIÑA, ZANAHORIA O TORONJA (12 OZ) **\$70.00**

LICUADO "LAS FLORES" (12 OZ) **\$80.00**

Yogurt natural, nuez y fruta

LICUADO "LAS REJAS" (12 OZ) **\$80.00**

Papaya, plátano, naranja y miel

Bebidas

CAFÉ **\$45.00**

CHOCOLATE CALIENTE **\$58.00**

CHOCOMILK **\$58.00**

LECHE **\$45.00**

MALTEADA **\$80.00**

TÉ **\$40.00**

▼ Entreméses

AGUACHILE (180 gr) \$190.00 Camarón crudo marinado en exquisita mezcla de chiles verdes y jugo de limón adornado con cebolla morada y pepinos	CEVICHE DE MARISCOS \$220.00 Fresco camarón crudo, pescado y pulpo mezclado con cubitos de pepino, tomate y cebolla, curtido en jugo de limón
CEVICHE DE PESCADO \$190.00 Fresco pescado crudo mezclado con cubitos de pepino, tomate y cebolla, curtido en jugo de limón	DEDOS DE PESCADO \$150.00 180 gr de tiras de pescado fresco con crujiente empanizado, acompañados de una rica salsa tartara
DEDOS DE POLLO \$150.00 180 gr de tiras de pechuga de pollo crujientemente empanizadas, acompañadas de un rico aderezo aurora	GUACAMOLE \$130.00 Orden de 180 gr de guacamole recién hecho con canasta de doraditos totopos
NACHOS \$165.00 Totopos de tortilla crujiente bañados de frijoles guisados y queso chihuahua, con pollo o carne asada en cubitos	TACOS SUAVES DE MARLIN O CAMARÓN \$220.00 3 pzas tortilla suave de maíz rellena de camarón o marlín guisado en salsa ranchera acompañada de frijoles con queso fresco
TOSTADA MIXTA DE MARISCOS (1 PZ) \$100.00 Deliciosas capas de ceviche de pescado, ceviche de camarón y pulpo sobre crujiente tostada, bañada en salsa de jugo de limón y chile	

▼ Comidas y Cenas

■ Sopa

CALDO TLALPEÑO (grande) \$92.00 Caldo de pollo con ricas verduras cocidas coliflor, zanahoria y brócoli, además de arroz blanco y chile chipotle	CALDO XOCHITL \$92.00 Rico caldo de pollo con arroz blanco, pollo deshebrado, aguacate en cubitos y salsa mexicana
CONSUMÉ DE POLLO \$92.00 Con arroz blanco y pollo deshebrado	DE TORTILLA (grande) \$92.00 Tiritas de tortilla doraditas, con caldo de tomate, bañado en crema, queso fresco, aguacate en cubos y chile guajillo frito
PASTA A LA BOLOÑESA \$185.00 Espagueti al dente bañado en deliciosa salsa boloñesa	

■ Especiales del Día

ALITAS BÚFALO O BBQ \$175.00 Combo de ricas alitas a la BBQ acompañadas de tiritas de zanahoria, apio con aderezo ranch	CANASTA DE CAMARÓN \$235.00 150 gr de exquisitos camarones empanizados acompañados de doradas papas a la francesa y rico aderezo aurora
MARISCADA \$510.00 Delicioso platillo servido en porciones de 100 gr de ceviche de camarón, 80 gr de aguachile, 100 gr de ceviche de pescado y 80 gr camarón para picar con guacamole acompañado de mezcla de salsas rojas con limón. *No incluido en paquete con alimentos, ordénalo pagando una diferencia de \$139 más.*	

■ Sandwiches

CLUB SANDWICH \$135.00 Sándwich relleno de jamón, tocino, 80 gr de pollo, queso amarillo, lechuga y tomate, acompañado de papas a la francesa	HAMBURGUESA \$145.00 Acompañada con papas a la francesa
HOT DOGS (2 piezas) \$135.00 Acompañados con papas a la francesa	

■ Especialidades Del Chef

CAMARONES AL COCO \$275.00 180 gr de crujientes camarones empanizados de coco rallado, acompañados de arroz a la jardinera y vegetales al vapor	CARNE TAMPIQUEÑA \$275.00 200 gr de deliciosa carne preparada al término de su elección, acompañada de una enchilada rellena de queso, frijoles, guacamole fresco además de arroz rojo
COSTILLAS BBQ ACOMPAÑADAS DE PAPAS \$190.00 400 gr de jugoso costillar aderezado con rica salsa bbq y papas a la francesa	PECHUGA DEL CHEF RELLENA DE CAMARÓN \$235.00 180 grs de pechuga empanizada rellena de camarones guisados, bañada en una exquisita salsa de mango receta de la casa con papa al horno y vegetales al vapor

■ Platos Mexicanos

ASADO A LA PLAZA \$160.00 100 gr de carne de res en cubos salpimentada, acompañado de fresca lechuga, zanahoria, cebolla curtida y papa frita	CHORREADAS (3 piezas) \$145.00 Tortilla crujiente con queso chihuahua y 100 gr de carne asada, acompañada de guacamole, cebolla asada, chile toreado y salsa mexicana
--	--

EMPANADAS (3 piezas) \$225.00

Empanadas crujientes preparadas al momento, rellenas de marlin ranchero y queso chihuahua

FLAUTAS \$150.00

5 pzas de tortilla enrollada frita rellenas de res o pollo, lechuga fresca, zanahoria, bañado en crema, queso fresco y caldo de res

QUESADILLAS (3 piezas) \$210.00

3 pzas de tortillas de harina con queso chihuahua gratinado y rellenas del ingrediente de su elección (carne, pollo o champiñones)

TACOS DE CARNE ASADA (3 piezas) \$168.00

Tortilla suave con 120 gr de jugosa carne asada en cubos, acompañados con queso, cebolla, chile toreado y guacamole.

ENCHILADA SUIZAS (4 piezas) \$145.00

Enchiladas rellenas de pollo bañadas en salsa suiza y queso gratinado, acompañadas de arroz blanco

PLATO MEXICANO \$290.00

Carne tampiqueña (150 gr), chile relleno, quesadilla, arroz, frijoles y guacamole

SOPES (3 piezas) \$150.00

Gordita de maíz frita con base de frijol y 120 gr de carne asada y queso gratinado acompañado de salsa mexicana y guacamole

TOSTADAS DE POLLO O RES \$160.00

3 pzas de tostadas fritas con base de frijoles, de res o pollo, lechuga fresca, zanahoria y bañado con crema, queso fresco y caldo de res

Mariscos**CAMARONES AL GUSTO (EMPANIZADOS, A LA DIABLA, A LA PLANCHA, AL MOJO DE AJO) \$275.00**

160 gr de deliciosos camarones sazonados y preparados a su gusto, acompañados de arroz a la jardinería y verduras al vapor

FAJITAS DE CAMARÓN \$216.00

150 gr de deliciosos camarones guisados con pimienta verde, cebolla, champiñones, y acompañadas de arroz, frijoles y guacamole

SOPA DE MARISCOS \$255.00

Con pulpo (80 gr), camarón (100 gr) y pescado (60 gr)

CAMARONES IMPERIALES \$290.00

180 gr de crujientes camarones rellenos de queso y envueltos en tocino, acompañados de arroz y vegetales al vapor

FILETE DE PESCADO AL GUSTO (EMPANIZADO, A LA PLANCHA, A LA CREMA) \$220.00

180 gr de pescado fresco y jugoso preparado y sazonado a su gusto, acompañado de arroz y vegetales al vapor

Aves y Carne**ARRACHERA \$225.00**

180 gr de jugosa carne arrachera acompañada de frijoles charros mexicanos, chile salteado y cebollín

FAJITAS DE RES \$216.00

150 gr con pimienta verde, cebolla y champiñón, acompañadas de arroz, frijol y guacamole

RIB EYE \$350.00

200 gr de suave y sabroso corte, acompañado con papa horneada gratinada en queso chihuahua y vegetales al vapor

FAJITAS DE POLLO \$194.00

150 gr con pimienta verde, cebolla y champiñón, acompañadas de arroz, frijol y guacamole

PECHUGA A LA PARRILLA \$199.00

200 gr de pollo y salsa a elegir: salsa chipotle, de chile poblano o champiñones

Ensaladas**AGUACATE RELLENO DE ATÚN \$135.00**

Aguacate a la mitad relleno de deliciosa ensalada de atún (160 gr) acompañado con papas en cubitos aderezado de crema

ENSALADA AMERICANA \$155.00

Mezcla de lechugas frescas, pepino y cebolla, con 100 gr de cubos de pechuga a la parrilla

AGUACATE RELLENO DE CAMARÓN \$175.00

Aguacate a la mitad relleno de deliciosa ensalada de camarón (150 gr) acompañado con papas aderezado de crema

ENSALADA LAS FLORES \$175.00

Crujiente lechuga fresca con 120 gr de doradito camarón empanizado, con piña, nuez y manzana, acompañada de rico aderezo de fresa