

MENÚ
AM
EL PATIO N°17
SABOR A MEXICO





Bebidas

Aguas y jugos naturales



16oz \$60



32oz \$120

Fresa, Manzana, Mango, Melón, Piña, Jamaica, Nopal, Zanahoria, Betabel, Sandía, Pepino, Papaya

Jugo de naranja 16oz \$60 32oz \$120



Licuados en leche



16oz \$60



32oz \$120

Plátano, Fresa, Mango, Papaya, Melón.
Extras: Avena o granola +\$15c/u



Vaso de leche 16oz \$50



Chocolate 16oz \$60



32oz \$120

Cambio a leche de almendras 16oz +\$15 32oz +\$20

Café Americano

Puro o descafeinado
Frio o caliente



16oz \$45



\$60
Refill (hasta 3 refill)

Limonadas



Naturales 16oz \$50



32oz \$100

Natural, Fresa, Mango, Mango-Maracuya, Piña, Mandarina, Frutos rojos, Kiwi, Pepino, Tamarindo

Sodas Minerales DEL PATIO



16oz \$60



32oz \$120

Limón, Kiwi-Limón, Mango-Maracuya-kiwi, Piña-Mandarina, Fresa-mango-maracuya.

Represcos \$50

Agua mineral, Coca cola, Coca light, Toronja, Manzana, Ponche, Sprite.

Botella de agua \$35



Tés



16oz \$55

Calientes o fríos

Agrega limonada, leche, deslactosada o de almendras +\$10

Verde Digestivo, antioxidante, energizante

Menta Digestivo y refrescante

Pétalo mio

Antioxidante, estimulante, previene cáncer

Contiene: Mango, maracuyá, flor de jazmín, pétalo de rosa, caléndula, pimienta roja y té verde

California

Relajante, digestivo, calmante,

Contiene: Hoja de frambuesa y zacate de limón

Manzanilla Relajante, digestivo, calmante.

Tisanas

Frutales



16oz

\$60

Calientes, en las rocas o smoothie

Agrega leche regular, deslactosada o de almendra +\$10

Ixil Arándano, fresa, kiwi y manzana

Irimbo Arándano, fresa, mora azul y pasas

La huerta Arándano, carambola, guayaba, mango, manzana, papaya y piña

Guasave Arándano, fresa, litchi, manzana, menta, pétalos de caléndula y pétalos de rosa.

Paseo de Ovejas Curcúma, mango, papaya, durazno y piña

Bar

Clericot \$99 Vino tinto y notas frutales

Carajillo \$175 Shot de expresso y licor 43

Mimosa Tradicional Con Barefoot bubbly \$265 Korbel \$300

Mini Champagne de 187ml y de jugo de naranja

Margarita con tequila Tradicional \$150

Mango, chamoy, fresa, limón, piña, pepino, tamarindo.

Kiwi, frutos rojos, mango-maracuya



Para Empezar

Vaso de Frutas



16oz

\$60



32oz

\$115

Frutas de temporada

Extras: avena, miel de abeja o yogurt + \$20 c/u

Hot cakes

Originales \$110 Pieza extra \$40

3 esponjositos hot cakes con mantequilla y miel

Blueberries \$130 Pieza extra \$45

3 esponjositos hot cakes con arandanos

Chispas de chocolate \$130 Pieza extra \$45

3 esponjositos hot cakes con chispas de chocolate

Nueces \$130 Pieza extra \$45

3 esponjositos hot cakes con nueces

Waffles

Tradicional Mantequilla y miel \$90

Dolce Mantequilla, miel y cajeta \$100

Especial lechera, chocolate y fresas o plátano \$110

Bisquet integral con mantequilla \$50

Croissant con mantequilla \$70

Croissant con jamón y queso \$90

con jamón y queso americano o queso menonita



Desayunos

Molletes \$90

con jamón, chorizo o tocino +\$15x pieza

Pan bolillo, mantequilla, frijol, queso y pico de gallo
Agrega tu ingrediente favorito (sección chilaquiles)



Panelitas a la mexicana \$105

Queso panela a la plancha, guacamole, tocino y salsa del Tío Carlos (mexicana)



Huevos al gusto \$120

Con jamón, papa, chorizo, tocino, salchicha, estrellados, rancheros, a la mexicana o divorciados.



Huevos motulenos \$150

Huevos estrellados sobre una cama de tortilla, jamón y frijol, bañados en salsa motuleña (tomate con habanero), chícharos y rodajas de plátano macho fritas



Huevos 17 \$125

2 sopes de masa de maíz con queso cotija, frijoles, 2 huevos estrellados bañados en salsa a elegir, lechuga, crema, cilantro y un toque de serrano
Agrega guiso extra sección chilaquiles



Miguitas del patio \$100

Con frijoles refritos, huevo y un toque de serrano

Con chicharrón verde prensado +\$45

Con Chicharrón de la Ramos o morita +\$60

Con carne seca natural o con salsa quemada +\$70



Huevo con Machacado \$160

Huevo revuelto con carne seca, natural o a la mexicana, acompañado de frijoles refritos y queso panela





Desayuno Americano \$160

2 huevos (estrellados o revueltos) tocino o jamón a elegir y 2 hot cakes originales con mantequilla y miel de maple

Huevo con chicharron Ramos \$185

Huevo revuelto con chicharrón de la Ramos sobre una salsa a tu elección acompañado de frijoles refritos y queso panela



Acero 17 \$149

Huevos estrellados en acero caliente, con cama chorizo bañados en salsa a elegir, aguacate y chile serrano
Cambio a chicharrón verde prensado: +\$6
Cambio a tocino: +\$6
Cambio a chicharrón Ramos o morita: +\$21

Tamales salseados \$140

4 Tamalitos rellenos de pollo en salsa verde, carne de puerco en chiles rojos, frijol o queso., bañados en salsa a tu elección.

Agrega 2 huevos estrellados +\$39



Almuerzo Don Vicente \$240

Huevo frito sobre una tostada de maíz bañado en salsa de tomate asado, 2 tamales a elegir, 125gr de arrachera, frijoles refritos y queso panela

Sábados y Domingos

Menudo chico \$85 grande \$165

Barbacoa de Res x kilo \$650

Incluye tortillas, verduras y salsas



Chilaquiles desde \$120

Crealos a tu antojo!

Vienen acompañados de frijolitos refritos, queso panela y crema.



Paso #1 Elige el tipo de tortilla

Fritura de maíz o light (masa verde-nopal horneada)

Paso #2 Elige tu salsa Favorita

(puedes elegir hasta 2 salsas)

Verde - Verde Philadelphia - Poblano - Roja - Morita -

Mole poblano - Chipotle cremoso - Habanera 

Tío Carlos (mexicana) - Entomatada - Motuleña *Nueva

Gratina tus chilaquiles! +\$35



Paso #3 Elige la guarnición

Huevo con jamón, - papa - chorizo - tocino - estrellado o revuelto

Nopalitos con queso en salsa - Papa con (chorizo - a la mexicana

Tamal (de pollo, carne, frijol o queso) - champiñones al ajillo -

Aguacate - chorizo -

+\$39

Chicharrón prensado en salsa verde - Deshebrada - Cochinita

pibil - Tocino - Jalapeño relleno de queso - asado de puerco

+\$45

Pollo a la plancha - Pollo desmenuzado - Chicharrón Ramos

Huevo con Chicharrón Ramos - Chicharrón Ramos Morita -

+\$60

Machacado - Camarones a la plancha 8pz - Camarones Philly 6pz]+\$75

Pechuga de pollo parmesano - Brisket (ahumado) - Barbacoa]+\$85

★★★★★

Arrachera 125gr \$155



TACOS

Taco Mananero \$39

Huevo con (jamón - papa - chorizo - tocino - estrellado o revuelto)
Nopalitos con queso en salsa - Papa con chorizo o a la mexicana
[Huevo con chicharrón crujiente o chicharrón morita] +\$21

Taco de Guisado \$45

Chicharrón prensado en salsa verde - Deshebrada -
Jalapeño relleno de queso - asado de puerco -

Doradito de Cochinita pibil \$45

Taco dorado de cochinita pibil, curtido de habanero y
cebolla morada.

Quesadilla de Hongos \$60

Quesadilla con champiñones al ajillo

Taco Aduanero \$65

Quesadilla con deshebrada y papa, lechuga, tomate y crema

Taco de barbacoa \$75

Barbacoa, cebolla, cilantro y salsa morita

Quesadilla Ramos \$79

Quesadilla con chicharrón a elegir,
verde prensado, crujiente o morita

Quesadilla doble de Brisket \$175

Ahumado y horneado 16 hrs!

Quesadilla doble de Arrachera \$180

Con pico de gallo y cebolla asada

Costra de chilaquil \$99 Huevo extra \$20

El sello de la casa! chilaquiles en tu salsa favorita en una costra
de queso y proteína a elegir:

Pollo a la plancha, cochinita pibil, chicharrón verde prensado o
chicharrón Ramos crujiente o en salsa morita



Lonches

Agrega papas fritas +\$35

Cambia margarita por croissant +\$25

Avotoast \$105

Pan tipo brioche, huevo revuelto, gratinado con queso americano y aguacate.
Agrega extra tu guiso favorito!

Americano \$105

Margarita con huevo con jamón, queso americano y tocino

Gourmet \$105

Jamón de pavo, queso panela, queso americano, huevo estrellado, aguacate, tomate y mayonesa

El chilakiller \$105

Pan margarita con tus chilaquiles favoritos gratinados, frijol, crema, y un huevo estrellado. Agrega pollo +\$60

Barbacha \$105

Pan brioche con, barbacoa, aguacate y salsa morita

Buffalo \$125

Pan margarita, pechuga de pollo empanizada, queso americano, mayonesa, cebolla tomate, lechuga y aderezo buffalo

El Filly \$125

Premium brisket, champiñones, pimientos, cebolla caramelizada, queso menonita, lechuga, tomate, mayonesa y pepinillos

El N°17 \$125

Premium brisket (horneado y ahumado 12 hrs), bbq, mayonesa y queso cheddar

La Burguesa \$125

Carne, queso, aguacate, lechuga, tomate, cebolla, y mayostaza

Extras: Tocino \$30 Champiñones \$20



Ensaladas

Desde \$115

Hazla combo con agua natural de frutas de 16oz o 1/2 sopa por +\$25

Paso #1 Elige tu proteína

Pollo a la plancha] \$60

Camarones a la plancha 8pz o Camarones Philly 6pz] \$75

Pollo empanizado parmesano - Brisket (ahumado)] \$85

Arrachera] \$155



Paso #2 Elige tu ensalada base

Gaucha

Mezcla de lechugas, tomate, aceituna, aguacate y queso manchego Aderezo sugerido: Lemon-garlic



De la casa

Mezcla de lechugas, tomate, pepino, aguacate, tocino y queso cheddar.
Aderezo sugerido: Ranch



Riviera

Mezcla de lechugas, arándano, mandarina y nuez
Aderezo sugerido: Poppyseed



Delicia

Mezcla de lechugas, betabel, queso panela, arándano y nuez garrapiñada
Aderezo sugerido: vinagreta balsamica



Jardin

Mezcla de lechugas, tortilla frita, queso panela, jicama, zanahoria y salsa de tu elección (búfalo o bbq).
Aderezo Sugerido: Ranch

Paso #3 Elige tu aderezo

- Lemon-garlic - Ranch - Poppy seed - Vinagreta balsamica -

Crea tu pasta! \$160

Incluye un ingrediente ligero a elegir

Paso #1 Elige el tipo de pasta

Spaghetti, Fettuccine, Rigatoni

Paso #2 Elige tu salsa favorita

Pomodoro (Tomate, ajo y albahaca)

Chipotle (Salsa de quesos y un toque de chipotle)

Alfredo (Cremoso de parmesano)

Alfredo-poblana (Salsa alfredo e infusion de chile poblano)

Napolitana (Salsa alfredo + pomodoro)

Pesto cremoso (Salsa alfredo y pesto de la casa)

Paso #3 Elige tus toppings

Ligeros ingrediente extra \$25

- Champiñones - Pimientos tatemados - Rajas poblanas -
- Esquites - Brócoli - Aceituna -

Proteínas

- Jamón - Tocino -] +\$39
- Pollo a la plancha - Chicharrón Ramos -] +\$60
- Camarones a la plancha 8pz - Camarones Philly 6pz] +\$75
- Brisket ahumado - Pechuga de pollo parmesano] +\$85
- Arrachera (125gr)] +\$155



Antojeria

Pozole de pollo chico \$95 Grande \$165

Caldo tradicional mexicano a base de maíz cacahuacintle y pollo deshebrado. Acompañado de lechuga, rábano, cebolla, limón y orégano para que lo prepares a tu gusto.

Sopa de Tortilla \$95

Frituras de maíz, aguacate, queso panela y chicharrón

Caldo Tlalpeno \$95

Consomé de pollo, arroz, zanahoria, morron, aguacate, queso y chipotle

Flautas \$160 incluye 1/2 sopa

De pollo, barbacoa, chicharrón verde o cochinita pibil^{nuevo}, salsa de aguacate, lechuga, queso, tomate y frijol refrito

Entomatadas \$160 incluye 1/2 sopa

Envueltos de queso, bañados en salsa de tomate, queso, cebolla, con arroz y frijoles refritos

Enchiladas rojas \$160 incluye 1/2 sopa

Envueltos de queso, bañados en adobo rojo, queso, cebolla, frijoles refritos, papitas y zanahoria

Enmoladas \$160 incluye 1/2 sopa

Envueltos de pollo bañados en mole poblano, queso panela, crema y frijoles refritos

Enchiladas suizas \$170 incluye 1/2 sopa

Envueltos de pollo, bañados en salsa suiza, queso, cebolla, crema y frijoles refritos

Tampiquena nortena \$245

125gr de fajita, 2 enchiladas rojas, arroz, plátano macho, guacamole y frijoles refritos



Menu de niños



Mini burger \$79
Carne y queso americano
con papas fritas



Nuggets \$79
Con papas fritas



Spaghetti rojo \$79
Spaghetti en salsa
de tomate



Tiras de pollo \$79
3 Tiras de pechuga de pollo
y papas fritas



Espiritas de queso \$79
4 esferas de queso mozzarella
empanizada y papas fritas

Postres

Waffle especial con nieve \$129
Waffle estilo Belga acompañado de fresas,
lechera, chocolate y nieve de vainilla

Brownie con nieve \$99
Bizcocho de chocolate y nieve de vainilla

Croissant dulce \$99
con mermelada de fresa, nutella y queso crema

Cheesecake \$99
con cajeta o mermelada de frutos rojos

Pan de elote \$99
con cajeta y nieve de vainilla
bola de nieve extra \$45

