



MENÚ
AM
EL PATIO N°17
SABOR A MEXICO

EL PATIO N°17

SABOR A MEXICO

ESPECIAL DE TEMPORADA



Pozole de pollo chico \$90 Grande \$160

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.



Huevo con chicharron Ramos \$180

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



Almuerzo Don Vicente \$230

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

PRUEBA NUESTRAS NUEVAS SALSAS Y FRITURAS

Salsa verde fondue: tomatillo asado con queso fundido

Salsa Roja callejera: salsa entomatada con un toque de adobo de enchiladas.

Fritura Mixta: Mezcla de frituras ultra delgadas de maíz azul, maíz blanco y maíz amarillo



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

Licuidos 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
Frío 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.

Refrescos \$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

Petalo 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



\$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

\$50



32oz

\$95

Frutas de temporada

Extras: avena, miel de abeja o yogurt +\$20 *clu*

Hot cakes \$95 Pieza extra \$40

3 esponjositos hot cakes con mantequilla y miel

Waffles

Tradicional Mantequilla y miel \$80

Dolce Mantequilla, miel y cajeta \$85

Especial lechera, chocolate y fresas o plátano \$99

Croissant con mantequilla \$65

Croissant con Jamón y queso \$90

con jamón y queso americano o queso menonita

Molletes \$85

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)

Sabados y Domingos

Menudo chico \$80 grande \$155

Barbacoa de Res x kilo \$600

Incluye tortillas, verduras y salsas



Desayunos



Huevos al gusto \$110

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

Con chicharrón (Verde, Ramos o morita) \$135 Machacado \$160

Huevos motulenos \$135

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 \$120

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 +\$40

Con Chicharrón de la Ramos o morita +\$55

Con carne seca natural o con salsa quemada +\$65

Acero 17 \$145

Huevos estrellados en acero caliente, con cama chorizo bañados en salsa a elegir, aguacate y chile serrano

Cambio a chicharrón verde prensado, +\$5

Cambio a tocino +\$14

Cambio a chicharrón Ramos o morita, +\$20



Tamales salseados \$135

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 +\$35



Chilaquiles desde \$110

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 - Poblana - Roja - Morita -
Mole poblano - Chipotle cremoso - Habanera 
Tío Carlos (mexicana) - Entomatada - Motuleña *Nueva*



Gratina tus chilaquiles! +\$30

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 - Tocino

+\$35

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

+\$40

Pollo a la plancha - Pollo desmenuzado - Chicharrón Ramos
Huevo con Chicharrón Ramos - Chicharrón Ramos Morita -

+\$55

Machacado - Camarones a la plancha 8pz - Camarones Philly 6pz] +\$70

Pechuga de pollo parmesano - Brisket (ahumado) - Barbacoa] +\$80

★★★★★

Arrachera 125gr \$145



TACOS

Taco Mananero \$35

Huevo con (jamón - papa - chorizo - tocino - estrellado o revuelto)
Huevo con Chicharrón de la Ramos +\$20

Taco de Guisado \$40

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

Doradito de Cochinita pibil \$40

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

Quesadilla de Hongos \$60

Quesadilla con champiñones al ajillo

Taco Aduanero \$60

Quesadilla con deshebrada y papa, lechuga, tomate y crema

Quesadilla Ramos \$70

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

Taco de barbacoa \$70

Barbacoa, cebolla, cilantro y salsa morita

Quesadilla doble de Brisket \$160

Ahumado y horneado 16 hrs!

Quesadilla doble de Arrachera \$170

Con pico de gallo y cebolla asada

Costra de chilaquil \$99 Huevo extra \$25

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 y refresco por \$45

Cambio margarita por croissant +\$25

Americano \$95

Huevo con jamón, queso americano y tocino

Barrio \$95

Huevo con chorizo, frijol y cebolla asada

Avotoast \$95

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

Machaca \$95

Machacado con huevo en salsa quemada, frijol y cebolla asada

Gourmet \$95

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

El chilakiller \$95

Pan margarita con tus chilaquiles favoritos gratinados, frijol, crema, y un huevo estrellado. Agrega pollo +\$50

Criollo \$95

Pan margarita, tortilla de huevo, champiñones al ajillo, queso menonita y salsa entomatada

Barbacha \$100

Pan brioche con, barbacoa, aguacate y salsa morita





Lonches

Agrega papas y refresco por \$45

Pambazo \$95

Pan bolillo adobado en chiles secos relleno de papa con chorizo, lechuga, crema y queso fresco

El Italiano \$110

Pechuga de pollo a la parmesano bañado en salsa pomodoro (tomate) y queso mozzarella en un pan con salsa alfredo

La Buffalo \$110

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

El Filly \$110

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

El N°17 \$110

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

La Burguesa \$110

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

Extras: Carne \$60 Queso \$20 Tocino \$35
Champiñones \$35

Ensaladas Desde \$100

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

Paso #1 Elige tu proteina

Pollo a la plancha] \$55

Camarones a la plancha 8pz o Camarones Philly 6pz] \$70

Pollo empanizado parmesano - Brisket (ahumado)] \$80

Arrachera] \$145



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 garampiñada
Aderezo sugerido: vinagreta balsamica

Jardin

Mezcla de lechugas, tortilla frita, queso panela, jícama, 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! \$150

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 - Chicharron Ramos -] +\$55
- Camarones a la plancha 8pz - Camarones Philly 6pz] +\$70
- Brisket ahumado - Pechuga de pollo parmesano] +\$80
- Arrachera (125gr)] +\$145



Antojeria

Caldo Tlalpeno \$90

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

Sopa de Tortilla \$90

Frituras de maíz, aguacate, queso panela y chicharrón

Empanada Maria \$55

Masa de maíz y plátano macho, rellena de champiñones, pimientos y mezcla de quesos servida con mole y crema

Flautas \$150 incluye 1/2 sopa

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

Entomatadas \$150 incluye 1/2 sopa

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

Enchiladas rojas \$150 incluye 1/2 sopa

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

Enmoladas \$150 incluye 1/2 sopa

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

Enchiladas suizas \$160 incluye 1/2 sopa

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

Tampiquena nortena \$230

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



Menu de niños



Mini burger \$80
Carne y queso americano
con papas fritas



Nuggets \$70
Con papas fritas



Spaghetti rojo \$70
Spaghetti en salsa
de tomate



Tiras de pollo \$70
3 Tiras de pechuga de pollo
y papas fritas



Esperitas de queso \$70
4 esferas de queso mozzarella
empanizada y papas fritas

Postres

Waffle especial con nieve \$120
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

