

# Para los Huastecos

disponible de 11 am a 5 pm

Bocoles Pintos Orden **\$125** 300 gr

5 piezas de deliciosos Bocoles, rellenos de Huevo con Chorizo, o Pollo Guisado, o Picadillo, o Queso.

Pieza **\$25**

Estrujada Roja 200 gr

Tradicional con salsa roja a elegir 1 proteína a elegir:

Sencilla **\$120**

Arrachera 230 g **\$240**

Camarones al ajillo 240 gr **\$250**

Cecina 150 g **\$160**

Asientos de chicharrón, pechuga asada, huevo con chorizo o milanesa. **\$150**

Cambia manteca por aceite de oliva por **\$25**

Molotes Huastecos Media orden **\$55** Orden 4 piezas **\$95**

Con lechuga, queso y crema.

Huastecada para compartir **\$370**

Prueba un poco de todo incluye; 5 bocoles de queso (surtido por \$20 extra), 4 pz de enchiladas, estrujada, frijoles, cecina, carne enchilada y huevo con chorizo.

**¡TODAS LAS ENCHILADAS QUE TE PUEDES COMER!**

Enchiladas Refill **\$110**

tú eliges las salsas.

Enchiladas con proteína:

-Carne enchilada, o milanesa, o pechuga asada, o 1 chile relleno

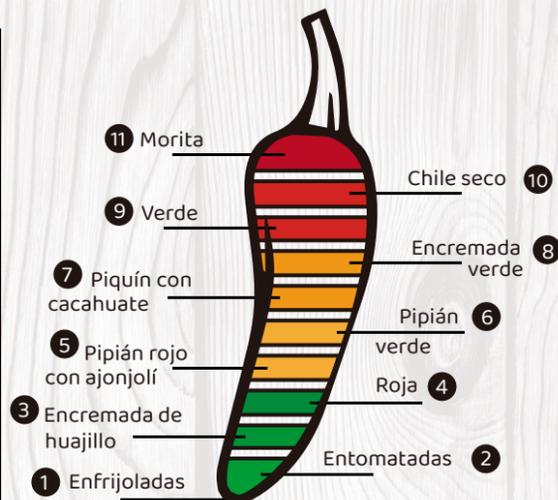
mediano, o pollo guisado, o picadillo mixto con zanahoria y papa, o chorizo huasteco, o chorizo con huevo, o asientos de chicharrón. 120 g **\$150**

-Cecina 150 g **\$210**

-Arrachera 230 g **\$250**

-Camarones Empanizados, o Enchilados, o al Ajillo o al Mojo de Ajo estilo Álamo 240 g **\$290**

CHILÓMETRO



Todas las Enchiladas que te puedas comer sin costo adicional solo en Restaurante

No incluye refill de Frijoles ni Carne. El Platillo es personal, no se puede compartir, ni pedir el refill de mesa, para llevar. En servicio a domicilio o para llevar incluye 7 piezas. No aplica Refill.

# Platillos

Barbacoa de Res estilo Álamo 250 g **\$220**

Barbacoa roja de res horneada con maguey durante 4 horas, acompañada de salsa borracha, frijoles refritos, 4 enchiladas rojas o Tortillas.

Bistec Encebollado 200 g **\$210**

Acompañado de 4 Enchiladas o Tortillas de mano y Frijoles refritos.

Bistec a la Mexicana 200 g **\$210**

Acompañado de 4 Enchiladas o Tortillas de mano y Frijoles refritos.

Camarones Empanizados, Enchilados, al Ajillo o

al Mojo de Ajo estilo Álamo 240 g **\$270**  
Acompañados de 4 Enchiladas, Ensalada y Arroz.

Cecina 200 g **\$195**

Con verduras al vapor, 2 enchiladas, ensalada y arroz rojo.

Enchiladas de baile

Pieza **\$25** (sin guarniciones) Orden 4 piezas **\$185**

Enchiladas fritas picositas con pollo frito, cecina, huevo con chorizo o carne enchilada, ensalada y frijoles.

Enchiladas Rellenas Orden 4 piezas **\$150**

Pollo blanco, pollo guisado picosito, queso de hebra, huevo revuelto o jamón.

Acompañadas de lechuga, queso, crema y cebolla.

Relleno Surtido **+\$50**

Salsas a elegir:

Enfrijolada, roja, tomate verde con poco picor, o tomate rojo.

Enmoladas dulces o Huastecas (Picositas)

Orden de 4 piezas con queso y cebolla.

Sencillas **\$95**

Cecina 150 g **\$160**

Con milanesa de pollo, o carne enchilada, o pechuga asada, o

huevo revuelto, o asientos de chicharrón. **\$150**

Arrachera 230 g **\$240**

Enmoladas Rellenas dulces o Huastecas (Picositas)

Orden de 4 pzs. **\$120**

Pollo blanco, o pollo guisado picosito, o queso de hebra, o huevo revuelto, o jamón.

Espagueti 180 g **\$95**

Rojo con queso, rojo cremoso con queso, o a la Mantequilla.

Milanesa 150 g **\$170**

Acompañada de papas y ensalada.

Mole Dulce de la Región o Huasteco (Picosito) **\$170**

Con arroz y pieza de pollo (pierna con muslo).

Pechuga de pollo **+\$20**

Pechuga Asada 200 g **\$180**

Con verduras al vapor, 2 enchiladas, ensalada y arroz rojo.

Tacos de Arrachera 3 pza. 230 g **\$190**

Con Guacamole y Pico de Gallo.

Tacos de Barbacoa de Res

Pieza **\$48** Orden 3 piezas 150 g **\$140**

Tampiqueña 150 g **\$240**

Cecina, acompañado de 2 Enchiladas, una Picada, Papas Fritas, Platanitos y Frijoles.

Tampiqueña Arrachera **\$270** 230 g

Acompañado de 2 enmoladas o enchiladas, una picada, papas fritas, plátanos y frijoles.

# Antojitos

Empanadas Pieza **\$20** Orden **\$110**

Orden de 4 Piezas de Pollo guisado picosito, Queso de Hebra, Picadillo, Pollo blanco, Champiñón, o Queso c/champiñón.

Flautas Pieza **\$10** Orden **\$85**

Orden de 5 Flautas de Pollo o Papa, con Lechuga, Queso Crema, Aguacate y Chiles en vinagre.

Con Lechuga, Queso y Crema.

Picaditas Pieza **\$23** Orden 4 piezas **\$80** pieza con proteína 30g **\$35**

-Con huevo revuelto o con chorizo, o asientos de chicharrón, o carne enchilada, o pechuga asada, o milanesa 120 g. **\$150**

-Con cecina 150 g orden de 4 **\$160**

-Con arrachera 230 g orden de 4 **\$240**

Agrega asientos de chicharrón **+\$15**

Picada Gigante **\$140**

De frijol Con Cecina 90 g, Queso de Hebra, Carne Enchilada 70 g, Aguacate y Cebolla.

Agrega asientos de chicharrón **+\$20**

Quesadilla Gigante de Tortilla de Maíz de queso

de hebra 70g. **\$85** Incluyen Guarnición de Guacamole.

-Champiñones 90 g **\$100**

-Cecina 150 g, Carne Enchilada 100 g, o

-Milanesa empanizada 100 g **\$110**

-Arrachera en fajitas 230 g **\$170**

Tostadas Huastecas Orden 2 piezas **\$95**

Pollo guisado o picadillo con repollo, frijoles y queso.

Tostada clásica Orden 2 piezas **\$95**

con frijoles, pollo blanco, lechuga, tomate aguacate y queso fresco

Molotes Huastecos Media orden **\$55** Orden 4 piezas **\$95**

con lechuga crema y queso

**Algunas Notas de nuestras recetas:**

\*AJILLO: Su ingrediente es huajillo y ajo salteados.

\*Las enchiladas o la salsa verde huasteca es elaborada con puro chile serrano verde.

\*El mole Huasteco como en Álamo, es picante.

\*El mole dulce es receta de San Miguel del Soldado.

La deliciosa comida que llega hasta tu mesa es elaborada con ingredientes que son adquiridos en la huasteca veracruzana, directo con los agricultores que lo cosechan. Puedes estar seguro que siempre tendrás alimentos frescos en tu mesa y de las manos de nuestros paisanos.



La **enchiladería** con sazón huasteco

# Orden extra

Arrachera 230 g **\$140**

Carne extra 100 g **\$55**

Carne enchilada, milanesa de pollo, pechuga de pollo asada.

Guacamole con totopos **\$65**

Cecina extra 150 g **\$100**

Guarniciones **\$25**

Ingrediente: champiñón, o huevo extra pza. **\$20**

Orden de Aguacate **\$45**

Camarones al ajillo, empanizados, enchilados, o al mojo de ajo estilo Álamo 240 g **\$180**

Frijol o arroz **\$65**

Huevo con chorizo **\$65**

Papas 180 g **\$70**

Pollo blanco o guisado 120 g **\$50**

La huasteca en tu casa

Cecina marinada 1 kg en crudo **\$320** 1/2kg **\$160**

Chorizo huasteco 1 kg en crudo **\$320** 1/2kg **\$160**

Carne enchilada 1 kg en crudo **\$270** 1/2kg **\$140**

Salsa 1 litro **\$160** 1/2 litro **\$80**

Café 1 kg **\$300** 1/2 kg **\$150**

Pasta de mole huasteco, picosito o dulce

1/2 kg **\$115** 1 kg **\$230**

Orden de chiles en vinagre **\$55**

Tortillas palmeadas pieza **\$3**

Taza serigrafiada 414 ml/ 14 onzas **\$75**

Litro de Atole de Piña **\$125**

Página oficial



¡Síguenos!  
@enchiladeriahuasteca



## Entradas

3 Quesadillas minis **\$65**

Tortillas de maíz de queso de hebra con epazote y un chile serrano.

Arroz con Plátano **\$55**

Arroz Rojo con Plátanos Fritos.

Chile Relleno **\$35**

De Pollo guisado, Queso o Picadillo, Acompañado con Tortilla y Frijoles.

Cueritos guisados en vinagre **\$50**

Frijoles hervidos **\$45**

Con Epazote y/o Chile Serrano, acompañado de queso y totopos.

Fritas / Blanditas **\$65**

Orden de 4 Piezas. 12 Salsas a elegir Tortilla pasada en aceite, ligeramente dorada, Queso, Aguacate y Cebolla.

## Dato curioso:



Todo el sazón huasteco fue realizado por la Chef Sonia, con enseñanzas de su abuelita.

## Caldos

355 ml De 11:00 a 5:50 pm

Caldo de Verduras **\$105**

Caldo rojo, guisado con pierna y muslo con Verduras picadas.

Caldo de Verduras sin Pollo **\$75**

Chileatole de Res **\$140**

Carne deshebrada de res, con verduras y orejitas de masa.

Consomé de Pollo blanco **\$75**

Pollo blanco deshebrado, arroz y verduras.

Consomé sin Pollo **\$65**

Acompañado de arroz y Verduras.

Huatape de Camarón **\$180**

Caldo de Camarón. Picosito.

Huatape de Res **\$150**

Caldo de Res huasteco con verdura. Picosito.

## Menú para niños

Fajitas de Milanesa de Pollo con Espagueti Rojo y Quesito. **\$120**

Milanesa con Papas y Frijoles. **\$95**

Mini Quesadillas de maíz con queso de hebra 3 piezas **\$65**

Enfrijoladas con milanesa 3 piezas 50 g **\$95**

Papas fritas con catsup 180 g **\$70**

Flautas de pollo blanco con queso 3 piezas **\$75**

## Postres

Pieza de Pan **\$16**

Flan napolitano **\$70**

Flan napolitano de café **\$70**

Pan de elote **\$75**

Helado **\$60**

Fresa, chocolate, limon o vainilla.

Plátano frito **\$70**

Plátano en rodajas, con crema, lechera y/o queso.

Pay de limón **\$70**

Brownie **\$70**

Brownie con helado de vainilla **\$85**

Pastel de zanahoria **\$75**

Pastel de chocolate **\$75**

## RECUERDA:

-Todos nuestros platillos son preparados al momento.

-El tiempo de preparación es de 20 a 25 minutos.

-Mariscos de 25 a 30 minutos.

-Nuestro Pollo guisado y nuestro Mole, son Picositos.

-Todas nuestras carnes son PESADAS EN CRUDO.

Toda la masa de la enchiladería se nixtamaliza de manera diaria en las sucursales.



## ¡Bebidas!

Agua de sabor (horchata o jamaica)

Vaso 355 ml **\$35**

Jarra 1 l **\$85**

Copa 500 ml **\$48**

Jarra 1.8 l **\$110**

Botella de agua **\$15**

Jugo de naranja

(por temporada, mandarina)

Vaso 350 ml **\$38**

Jarra 1 l **\$95**

Copa 500 ml **\$50**

Jarra 1.8 l **\$180**

Jugo verde

Vaso 350 ml **\$48**

Copa 500 ml **\$60**

Jugo de piña con naranja

Vaso 350 ml **\$45**

Copa 500 ml **\$55**

Jugo de Piña

Vaso 255 ml **\$38**

Jarra 1 l **\$75**

Copa 550 ml **\$40**

Jarra 1.8 l **\$125**

Jugo de zanahoria

Vaso 255 ml **\$38**

Copa 500 ml **\$40**

Limonada, piñada o naranjada

Mineral o natural

Vaso 350 ml **\$45**

Jarra 1 l **\$100**

Copa 500 ml **\$60**

Jarra 1.8 l **\$130**

Refrescos 355 ml **\$40**

Coca Cola, Coca Cola zero, Coca Cola light, Sidral Fanta, Sprite, Delaware.

Escuis **\$55**

Hierro, Fresa, Manzana, Piña.

Café americano **\$35** de Refill (2) **\$45**

Expreso **\$30**

Expreso doble **\$40**

Latte **\$50**

Lechero **\$45**

Capuchino Sabores **+\$10 \$50**

Cajeta, caramelo, chocolate, crema irlandesa, rompopo y vainilla.

Atole de piña **\$45**

Chocomilk **\$40**

Frappé **\$50**

Café **\$55**

Oreo **\$70**

Rompopo **\$65**

Mocachino **\$65**

Taza de leche **\$25**

Taza de chocolate caliente **\$55**

Té chai vainilla con café **\$80**

Té de sabores **\$35**

Tisana **\$60**

Frutos rojos o kiwi.

Malteadas **\$60**

Chocolate, vainilla o fresa.

Machacado con frutas Mineral **\$55**

Melón, piña y fresa.

Raspado de sabores **\$75**

Tamarindo, Grosella, Vainilla, Piña.

## Hora feliz!

Martes a Viernes

**3x2 cerveza\***

## Cervezas

Corona, León, Montejo, Pacífico, Victoria, Ultra, Modelo

Especial, Negra Modelo **\$50**

Chelada **\$58**

Michelada **\$69**

Clamato **\$70**

Cubana (clamato y salsa negra) **\$80**

Agua Marina **\$35**

Copa 500 ml

## Copeo

Whiskys

Buchanans 12 años **\$140**

Etiqueta negra **\$150**

Black & white **\$95**

Brandy

Torres v **\$95**

Torres X **\$125**

Ron

Bacardi Blanco **\$90**

Licor 43 **\$135**

Carajillos **\$150**

Sambuca azul **\$120**

## Sábado y Domingo

**2x1 copeo**



## Empresa Hermana:



Encanto Femenino 2281-36-34-70

\*Entregas de pedidos semanales, en esta sucursal.