

¡TODAS LAS ENCHILADAS QUE TE PUEDES COMER!

Enchiladas Huastecas \$100

4 pzs de enchiladas de salsa a elegir de tu preferencia. Acompañadas de frijoles guisados y queso fresco. Pide con tu vendedor crema sin costo extra

Enchiladas REFILL con proteína:

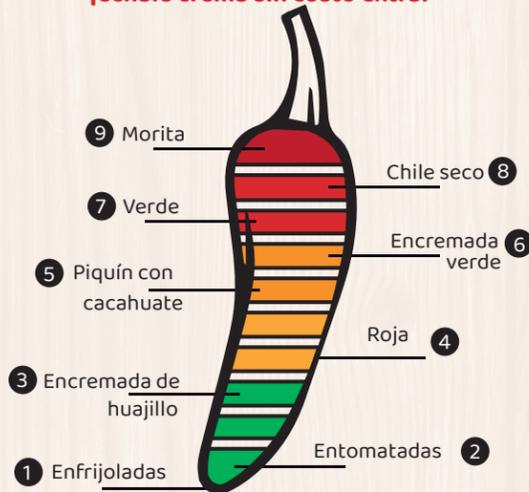
-Carne enchilada, ó milanesa, ó pechuga asada, pollo guisado, ó picadillo mixto con zanahoria y papa, ó chorizo huasteco, ó chorizo con huevo, o asientos de chicharrón. 120 g **\$125**

-Cecina 150 g **\$180**

-Arrachera 200 g **\$195**

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

¡échale crema sin costo extra!



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.



Chileatole de Res
1/2 Orden **\$65** Orden **\$110**

Caldo típico de Xalapa con verduras y Orejitas de masa.

Consomé con pollo blanco

1/2 Orden **\$45** Orden **\$70**

Acompañado de Pollo, Arroz y Verduras.

Consomé sin Pollo

Orden **\$60**

Acompañado de Arroz y Verduras.

Huatape de Camarón

1/2 Orden **\$80** Orden **\$160**

Caldo de Camarón. Picosito.

Huatape de Res

1/2 Orden **\$65** Orden **\$110**

Caldo de Res huasteco con verdura. Picosito.

Para los huastecos

Bocoles Orden \$85 300 gr **Pieza \$20**

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

Estrujada Roja 150 gr

Tradicional con salsa roja, elige una proteína:

Sencilla **\$ 95**

Arrachera 200 g **\$190**

Camarones 240 gr **\$240**

Cecina 150 g **\$170**

Asientos de chicharrón, pechuga asada, huevo con chorizo o milanesa. **\$120**

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

Molotes Huastecos Media orden **\$50** Orden 4 piezas **\$90**

Con lechuga, queso y crema.

Huastecada para compartir **\$370**

Prueba un poco de todo incluye; 4 bocoles de queso (surtidos+\$20), 4 pzs de enchiladas, estrujada, frijoles, cecina, carne enchilada y huevo con chorizo.

Empipianadas Huastecas **\$120**

5 pzs de empipianadas huastecas, acompañadas de frijoles refritos, queso fresco y ensalada.

Empipianadas Huastecas con carne **\$180**

Elige una proteína: Cecina, ó carne enchilada, ó huevo con chorizo ó pechuga asada, ó milanesa de pollo empanizada. Acompañada de frijoles refritos, aguacate y ensalada.

-Arrachera 200 g **\$195**

-Camarones Empanizados, Enchilados, al Ajillo o

al mojo de ajo estilo alamo 240 g **\$250**

Enchiladas de baile Pieza **\$25** (sin guarniciones) Orden 4 piezas **\$180**

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

Enchorizadas Rojas **\$120** orden de 4 piezas .

Joya gastronomica, mezcladas con nuestro chorizo huasteco. Acompañadas de frijoles guisados y queso fresco.

-Cecina 150 g **\$180**

-Arrachera 200 g **\$195**

-Camarones Empanizados, Enchilados, al Ajillo o

al Mojo de Ajo estilo Álamo 240 g **\$240**

Mole Huasteco **\$140**

Picosito como en la huasteca, acompañado de arroz rojo, pieza de pollo (pierna con muslo) y platanos fritos

Cambia a pechuga de pollo por **+\$20**

Enmolada Huastecas **\$160** Orden de 4 piezas con queso y cebolla.

Elige 1 proteína: cecina, milanesa de pollo, carne enchilada, pechuga asada, huevo revuelto, asientos de chicharrón ó huevo con chorizo.

Barbacoa de Res estilo Álamo 200 g **\$195**

De res, horneada con maguey durante 4 horas, acompañada de salsa borracha, frijoles refritos, cilantro, cebolla, 4 enchiladas rojas o Tortillas de mano,

Entradas

Arroz con Plátano **\$50**

Arroz rojo con plátanos fritos.

Chile Relleno **\$45**

De pollo guisado, queso o picadillo, acompañado con tortilla y frijoles.

Çueritos guisados en vinagre **\$50**

Frijoles hervidos **\$45**

Con epazote y/o chile serrano, acompañado de queso y totopos.

Para comenzar el día

Coctel de frutas **\$55**

Hot cakes **\$85** Disponibles hasta 1:00pm

Tres piezas de hot cakes acompañados de mermelada o maple.

Jamón, o Tocino **+\$20**

Huevos al gusto **\$75**

3 pzas. Con frijoles y tortillas.

Jamón, tocino, revueltos, tirados, chorizo, torta a la mexicana, en salsa roja martajada o estrellados (2).

Huevos motuleños **\$105**

2 huevos estrellados sobre 2 tortillas fritas con frijoles, bañados en salsa roja estilo ranchera o tomate verde, con plátano frito, jamón y chícharos.

ENCHILAQUILES 90 g

Chilaquiles rojos o de tomate verde o tomate, acompañados de frijoles, cebolla, aguacate, crema y queso.

Ó elige la salsa de tu preferencia de nuestro chilómetro.

Sin carne **\$80**

Con carne **\$130**

Elige entre:

Cecina 150gr, Carne enchilada 120gr, huevo con chorizo o revuelto, pollo blanco 120gr, o milanesa de pollo empanizada

Antojitos



Empanadas Pieza **\$25** Orden **\$85**

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

Flautas Pieza **\$25** Orden **\$85**

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

Picaditas Pieza **\$25** Orden 4 piezas **\$85**

-Con huevo revuelto o con chorizo, ó asientos de chicharrón, ó carne enchilada, ó pechuga asada ó milanesa 120 g. **\$110**

-Con cecina 150 g **\$120**

-Con arrachera 200 g **\$170**

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

Picada Gigante **\$105**

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 y queso

de hebra 70g. **\$80** Incluye Guarnición de Guacamole.

-Champiñones 90 g **\$90**

-Cecina 100 g, Carne Enchilada 100 g,

ó milanesa empanizada 100 gr **\$130**

-Arrachera en fajitas 200 gr **\$170**

Tostadas Huastecas Orden 2 piezas **\$75**

Pollo guisado o picadillo con repollo, frijoles y queso.

Torta de milanesa **\$95**

con mayonesa, milanesa de pollo empanizada, tomate, lechuga, queso y aguacate.

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.

Platillos

Bistec Encebollado 150 g **\$160** de res o pollo

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

Bistec a la Mexicana 150 g **\$160** de res o pollo.

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 **\$240**

Acompañados de 4 Enchiladas, Ensalada y Arroz.

Enchiladas Rellenas Orden 4 piezas **\$120**

Salsas a elegir:

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

Pollo blanco, pollo guisado picosito, queso de hebra,

huevo revuelto o jamón.

Acompañadas de lechuga, queso, crema, aguacate y cebolla.

Relleno Surtido **+\$50**

Enmoladas dulces **\$160** sencillas **\$95**

Orden de 4 piezas con queso y cebolla.

Cecina 150 g ó milanesa de pollo, ó carne enchilada, ó pechuga asada, ó huevo revuelto, ó asientos de chicharrón, ó huevo con chorizo

Enmoladas Rellenas dulces o Huastecas (Picositas) 4 pzs. **\$120**

Elige el relleno entre: pollo blanco ó pollo guisado picosito ó queso de hebra ó huevo revuelto o jamón

Mole Dulce **\$140**

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

Pechuga de pollo **+\$20**

Espaguetti 150 g **\$90**

Rojo con queso ó rojo cremoso con queso.

Milanesa 150 g **\$170**

Acompañada de papas y ensalada.

Cecina 150 g **\$195**

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

Pechuga Asada 200 g **\$160**

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

Tacos de Arrachera Pieza **\$60** Orden 3 piezas 200 g **\$170**

Con guacamole, y guarnición de chiles toreados con cebolla

Cecina Tampiqueña 150 g **\$210**

Acompañado de 2 enchiladas o enmoladas, una picada, Papas fritas, platanos y frijoles.

Arrachera Tampiqueña **\$240** 200 g

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

Orden extra

Carne 100 g **\$55**

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

Guacamole con totopos **\$75**

Cecina 150 g **\$85**

Guarnicion **\$25**

Ingrediente: champiñon, o huevo pza. **\$20**

Orden de Aguacate **\$35**

Camarones al ajillo, ó empanizados, ó

enchilados, ó al mojo de ajo estilo Álamo 240 g **\$150**

Arrachera 200 g **\$120**

Frijol o arroz **\$50**

Huevo con chorizo 120 g **\$60**

Pollo blanco o guisado 120 g **\$55**

BIENVENIDOS

Somos un restaurante 100% **huasteco** veracruzano nacido en Xalapa en el 2019, nuestra misión, es brindar a nuestros invitados una experiencia gastronómica única, a través de nuestros platillos, adquiriendo los principales insumos de los **campos** huastecos, preservando y promoviendo nuestras **tradiciones** brindando un servicio de calidad, en cada uno de nuestros procesos.



Nuestras Sucursales:



CENTRO HISTÓRICO

[Av. Ávila Camacho #01]

ÁNIMAS

[Blvd. Cristóbal Colón #04]

CENTRO

[Av. Rafael Murillo Vidal # 107]

BOCA DEL RÍO

[Blvd. Cristóbal Colón #518]

UNIVERSIDAD ANAHUAC

PROMOCIONES SEMANALES

LUNES A VIERNES DE 9:00 AM A 12:00PM

DESAYUNOS COMPLETOS

DESDE \$95 INCLUYEN JUGO, CAFÉ Y PAN

hora feliz!

Lunes a domingo
12:00pm a 2:00pm

3x2 cerveza*

ESPECIALES
3 POR \$120

ENTRADA
+
PLATO FUERTE
+
BEBIDA

**LUNES A VIERNES
DE 12:00 PM A 4:00 PM**



La huasteca en tu casa

Cecina marinada 1 kg en crudo **\$290** 1/2kg **\$150**
Chorizo huasteco 1 kg pre cocido **\$240** 1/2kg **\$130**
Carne enchilada 1 kg en crudo **\$270** 1/2kg **\$140**
Salsa 1 litro **\$150** 1/2 litro **\$80**
Pasta de mole huasteco, picosito o dulce
1/2 kg **\$115** 1 kg **\$230**
Orden de tortillas (10 pz) **\$35**
Taza serigrafada 414 ml/ 14 onzas **\$85**
en la compra de una taza, recibe 1 café americano de cortesía

La enchiladería
con sazón huasteco

¡Síguenos!
@enchiladeriahuasteca



Garantía de sazón

Algunas Notas de nuestras recetas:

*AJILLO: Su ingrediente es huajillo y ajo saiteados.
*Las enchiladas o la salsa verde huasteca son elaboradas con puro chile serrano verde.
*El mole Huasteco como en Álamo, es picante.

CAFETERIA

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

Expreso **\$30** Expreso doble **\$40**

Latte **\$50**

Lechero **\$45**

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

Amareto, cajeta, caramelo, chocolate, crema irlandesa, rompopo y vainilla.

Atole de piña **\$50**

Chocomilk **\$45**

Frappé **\$50**

Café **\$55**

Oreo o Rompopo **\$70**

Mocachino **\$65**

leche **\$25**

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**

Piña y fresa.

Raspado de sabores **\$75**

Tamarindo, Grosella, Vainilla, Piña.

Postres

Pieza de Pan **\$14**

Flan napolitano **\$50**

Flan napolitano de café **\$50**

Gelatina de mosaico **\$50**

Helado **\$50**

Fresa, chocolate o vainilla.

Plátano frito **\$50**

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

Pay de limón **\$55**

Brownie **\$65**

Brownie con helado de vainilla **\$75**

Pastel de zanahoria **\$55**

Pastel de chocolate **\$65**

Pan de elote **\$55**

¡Haz tu pedido!

ZACAUIL HUASTEKO SOLO SOBRE PEDIDO.
TINA PARA 40-50 PERSONAS \$2,900

¡Bebidas!

Agua de sabor (horchata o jamaica)

250 ml **\$35** Jarra 1l **\$75**

480 ml **\$40** Jarra 1.8l **\$110**

Botella de agua **\$15**

Jugo de naranja (por temporada, mandarina)

250 ml **\$38** Jarra 1l **\$95**

480 ml **\$50** Jarra 1.8l **\$180**

Jugo verde 480 ml **\$70**

Jugo de piña con naranja

480 ml **\$55**

Jugo de Piña Jarra 1l **\$75**

480ml **\$40** Jarra 1.8l **\$125**

Jugo de zanahoria 480 ml **\$40**

Limonada, piñada o naranjada Mineral o natural

250 ml **\$45** Jarra 1l **\$100**

480 ml **\$60** Jarra 1.8l **\$130**

Refrescos 355 ml **\$40**

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

Escuis **\$48**

Hierro, Fresa, Manzana, Piña.

Cervezas

Variedad de cervezas **\$48**

Chelada **\$10**

Michelada **\$20**

Clamato **\$20**

Cubana (clamato y salsa negra) **\$35**

Agua Marina **\$35**

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.

