

Good Morning
BREAKFAST

8 am - 12 pm

CHORIZO \$62

Huevo de gallinas libres, revuelto con chorizo y frijoles.

BEICON \$62

Huevo de gallinas libres revuelto con tocino crujiente y queso cheddar.

DESHEBRADA \$66

80 gramos de carne de res deshebrada con papita guisada en salsa de chile guajillo.

MOCHO \$62

Frijoles refritos con chorizo queso asadero y pan con queso

Late Breakfast

Ahora sábados y domingos encuéntralos hasta la 1:00 PM.

must try these guys!
CHILAQUILES

Preparados con nuestra famosa salsa roja, acompañados de frijoles, queso asadero y crema, con un toque de cebolla morada, cilantro y polvos Tavo.

Pídelos a tu antojo

	GRANDES	SIDE
CHILAQUILES SENCILLOS 🍴	\$114	\$84
CON POLLO	\$156	\$126
CON HUEVO (1)	\$136	\$106
CON HUEVOS (2)	\$158	\$128

EXTRAS

HUEVO EXTRA	\$22
CREMA EXTRA	\$16
QUESO EXTRA	\$20

*Utilizamos huevo de gallinas de libre pastoreo.

What's your flavor
ALL DAY

8 am - 4 pm

BARBACOA \$69

El rey de los Boquiaches. 80 gramos de Barbacoa 100% de res.

SOSASH \$66

Salchicha estilo Polaca con queso Cheddar.

CHICHARRÓN \$66 🍴

80 gramos de Chicharrón guisado en salsa verde con frijoles.

CHORIQUESO \$66

Chorizo con queso asadero.

VEGGIE FRIENDLY

PAPITA \$62

Papitas guisadas en salsa de chile guajillo. (no pica)

RAJAS \$62

Rajas poblanas con elote y delicioso queso panela.

FRESHLY BAKED
and
HAND MADE
EVERY DAY

ENSALADAS

Super Fresh!

BUFFALO SALAD \$174 🍴

Lechuga, zanahoria, jicama, apio, queso cheddar, tocino crujiente, chips de tortilla y pollo empanizado bañado en salsa búfalo, servida con aderezo de la casa.

ENSALADA DE LA CASA GRANDE \$122 | SIDE \$ 86

Lechuga, zanahoria, pepino, tomate cherry, queso parmesano y chips de tortilla, servida con aderezo de la casa.

ADD ONS

PECHUGA DE POLLO 70 G + \$42

*Los precios del menú son distintos para plataformas digitales.

Time to eat
LUNCH

11 am - 4 pm

PIZZA \$66

Pepperoni y queso Mozzarella.

PESTO \$66

80 gramos de Pechuga de pollo horneada, con pesto y queso crema.

ALBANİL \$66

80 gramos de Puntas de New York y Rib Eye con tocino, chorizo, queso asadero, chile poblano y cebolla.

PHILLY \$66

80 gramos de rebanadas super delgaditas de Top Sirloin, con cebolla caramelizada y queso Cheddar.

Todos los Boquiaches son horneados al momento, en caso de no encontrar disponible tu relleno favorito puedes solicitarlo y lo tendremos listo en 15 minutos (es lo que tardamos en hornearlo para ti.)

Perfectly crisp & crunchy
FRENCH FRIES

POMMES FRITES GRANDES 250 G \$98 | SIDE 150 G \$84

Papas a la francesa, espolvoreadas con el sazón de la casa.

BUFFALO FRIES GRANDES 250 G \$114 | SIDE 150 G \$96

Bañadas en nuestra salsa buffalo con limón.

BUTTER PARMESANO GRANDES 250 G \$114 | SIDE 150 G \$96

Bañadas en mantequilla con un toque de ajo y perejil, espolvoreadas con queso parmesano.

SOPA DE TOMATE

Best in town

SOPA DE TOMATE \$112

Sopa de tomates rostizados. Se acompaña con pesto hecho en casa y queso parmesano rallado.

BEBIDAS

Freshen Up

JAMAICA Y ROMERO 480 ML \$46

Agua infusionada con flor de jamaica y romero, 100% natural.

AGUA EMBOTELLADA 600 ML \$36

SODA DE LYCHEE 275 ML \$49

AGUA MINERAL 340 ML \$38

COCA-COLA 335 ML \$38

COCA-COLA LIGHT 335 ML \$38

COCA-COLA ZERO 335 ML \$38

AGUA CASA DE AGUA 335 ML \$48

PARASOL SPARKLING MANGO 335 ML \$46

JUGOS Y SMOOTHIES

SAYULITA 370 ML \$119

Smoothie de fresa, mango, piña, jugo de naranja, nuez pecana y miel de abeja. 100% miel y fruta natural.

JUGO DE NARANJA 370 ML \$64

100 % Natural y fresco.



CAFE *mezcla de la casa*

CLASICOS

CAFE DEL DIA (AMERICANO) 1 REFILL \$46

CAFE DE OLLA 9 OZ \$48

ESPRESSO AMERICANO 9 OZ \$46

CAPPUCCINO 6.4 OZ \$54

ESPRESSO 1.5 OZ \$36

CORTADO 4 OZ \$42

LATTES

CAFE LATTE 9 OZ \$56

OLLA LATTE 9 OZ \$58

ICED COFFEE LATTE 12 OZ \$54

MOCHA LATTE 9 OZ \$62

XOCO-LATTE HECHO EN CASA, 9 OZ \$62

Personaliza tu bebida

TIPO DE LECHE

ENTERA, LIGHT, DESLACTOSADA,
*ALMENDRAS +\$18

ESENCIAS

AVELLANA, VAINILLA, CAFÉ DE OLLA,
VAINILLA SUGAR FREE +\$22

TE *en hebras de hoja entera*

VANILLA CHAI DAVID RIO, 9 OZ \$74

KASHMIR CHAI TÉ NEGRO \$48

PINK SAKURA TÉ VERDE \$48

POSTRES *Pour some sugar on me*

PAN DE ELOTE SIN HARINA \$56

Pan de elote hecho en casa. Agrega cajeta +\$20

MUFFIN DE PLÁTANO CON CHOCOLATE \$54

Hecho con plátanos maduros y chispas de chocolate semi-amargo, con crumble de ajonjolí enmielado.

MUFFIN DE ZANAHORIA \$54

Muffin de zanahoria con arándanos y nuez pecana tostada.

GALLETA CON CHOCOLATE \$36

Galleta 100% mantequilla con chispas de chocolate semi-amargo.

GALLETA DE AVENA \$36

Deliciosa galleta hecha en casa con avena natural y pasas.

