

Menú



Nuestra auténtica esencia

Sabores de nuestras raíces a tu mesa hechos con amor

- Huevos de libre pastoreo.
- Tortillas de maíz hechas a mano.
- Queso fresco de rancho.
- Sin glutamato monosódico, ni conservadores, ni colorantes artificiales.
- Platillos cocinados al momento, con ingredientes frescos.
- Seleccionamos de nuestra región los mejores ingredientes.
- El Helado y el pan es elaborado artesanalmente.
- Mezcla de los sabores de nuestra chef Marielos Acosta y las cocineras sinaloenses.

FRUTAS

Fruta de temporada al natural
Añade yogurt, granola y miel

\$83
23

ENTRADAS

Natas de rancho con totopos
Queso fresco de rancho con tortillas
Frijol Yorimuni en caldo o frito
Gallina pinta: frijol en caldo con maíz y queso
Avena con Guacamole

\$85
85
75
89
85
99

HUEVOS

Incluyen 2 guarniciones a elegir

Estrellados, revueltos o en torta
Rancheros, divorciados o a la mexicana
Con nopales, ejotes o sopitas
Con jamón o salchicha
Ahogados en salsa verde o roja
Con chorizo o chilorio o tocino
Con machaca
Estrellados montaditos en mole o poblano
Sandwich de huevo: jamón, queso, aguacate y papas fritas

\$104
124
124
124
129
135
160
150
150

OMELETTES

Incluyen 2 guarniciones a elegir

Tradicional: con jamón o champiñón
Verde: espinacas y rajas con o sin crema
Vegetariano: calabaza, espinacas, queso y granos de elote
Pascola: en mole Pascola relleno de queso fresco
Con chorizo, chilorio o chicharrón
Con camarón bañado en salsa del mar

\$145
145
150
155
155
190

CHILAQUILES

Incluyen 2 guarniciones a elegir

Tradicionales: rojos o verdes con crema y queso
Tradicionales con pollo: rojos o verdes c/crema y queso
Pascola: en mole Pascola con crema y queso
Pascola con pollo: en mole Pascola con crema y queso
Poblanos: con pollo en salsa poblana c/crema y queso
Birriaquiles: con birria, queso y crema, bañados con caldo de birri

\$135
150
145
155
160
165

COMBINACIONES

Mochicahui: Sope de chorizo, huevos, chilaquiles y frijol	\$170
San Miguel: Chicharrón en salsa verde, huevos, chilaquiles y frijol	170
Juya: Colache, nopales, ejotes y queso fresco	130
Yori: Burrito de machaca, frijol y queso fresco	140
Mayo: Pelizcada c/asientos, huevos, ejotes y frijol	150
Tascari: Chilaquiles, huevos, queso fresco y frijol	160
Cuino: Chicharrón salsa verde, nopales, papas mex y frijol	170
Koowi: Chilorio, papas mexicanas, huevos y frijol	170
Gem: Hígado encebollado, nopal, gordita y frijol	170
Kutchu: Marlin, quesadilla, huevos y rajas	175
Chóoko: Machaca de pescado, rajas, quesadillas y frijol	175
Wakajta: Machaca de res, tamal, huevos y frijol	175
Baächim: Machaca, tamal, chilaquiles y frijol	175
Wakacorin: Carne adobada, chilaquiles, papas fritas y frijol	175
Coöchim: Camarón ranchero, rajas, frijol y aguacate	195
Kábba: Hot cakes(2) , huevos(2), tocino y miel	155
Sanärim: Costillas de puerco, frijol, queso, cebolla y chile	180
Chibba: Quesabirria (2 pz), consomé y frijol	165

ENCHILADAS

Incluyen 2 guarniciones a elegir

Tradicionales: (3) rojas o verdes con pollo o queso	\$150
Vegetarianas: (3) rojas o verdes con espinacas y champiñones	145
Charay: (3) rojas con chorizo	150
Poblanas: (3) con pollo en salsa poblana	160
Pasca: (3) con pollo o queso en mole de la casa	155

QUESADILLAS y TAMALES

Incluyen 2 guarniciones a elegir

Pasca: 2 tortillas de maíz con chicharrón v queso, salsa v aguacate	\$143
Tamales de elote: (2) calientes o fritos	138

RES

Incluyen 2 guarniciones a elegir

Hígado a la mexicana o encebollado	\$148
Machaca a la mexicana o mochomo	168
Bisteck Ranchero	182
Bisteck Pascola: en salsa de chile colorado y papas fritas	182
Lengua: En salsa roja o en salsa verde	210

PUERCO

Incluyen 2 guarniciones a elegir

Chorizo: natural, con papas, sopas o a la mexicana	\$148
Chilorio: natural, con papas, sopas o a la mexicana	153
Chicharrón: en salsa ranchera, verde o roja	163

DEL MAR

Incluyen 2 guarniciones a elegir

Machaca de marlin	\$170
Machaca de pescado	190
Machaca de camarón	210

NINOS

Venadito: pan francés, fruta v huevito	\$99
Pascolita: huevito c/jamón, salchicha o sopitas y frijol	80
Panquequis: (3 pz) con miel o cajeta	85
Hot-cakes: (2 oz) con miel o cajeta	99
Chilachiquis: huevito, chilaquiles rojos o verdes y frijol	99
Paquete Niño: huevito (1), frijol, panquequi y jamón	99
Mini panqué: (10 pz) con fruta, miel, cajeta o chocolate	105
Pan francés (2) con miel o cajeta	85

BEBIDAS

Café* : americano, olla, descafeinado, té	Ch Gde
Chocolate caliente	55
Jugo de Naranja	55 65
Zanahoria o combinado	60 70
Verde	50 65
Purifica: betabel, apio, zanahoria, perejil	60 70
Agua fresca > limón, jamaica o tamarindo	35 45
Limonada con agua mineral	50 60
Refrescos 600 ml	40
Licuados > fresa, plátano o chocolate	50 60
Frappé > fresa, chocolate o café	70
Frappé > limón y albahaca	65
Agua purificada 500 ml	30

*Café americano y de olla es refill (2 tazas x persona)

ALGO DULCE

Pan regional	\$30
Waffles con nieve v fruta	95

GUARNICIONES

- > Frijol frito c/queso fresco
- > Nopales escabeche o a la mexicana
- > Rajas en crema y elote
- > Papas a la mexicana o fritas
- > Colache
- > Ejotes rancheros o en chipotle
- > Acelgas

Orden extra \$ 45.00

Cambios en platillos tienen costo adicional