

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	\$83
Añade yogurt, granola y miel	23

ENTRADAS

Natas de rancho con totopos	\$85
Queso fresco de rancho con tortillas	85
Frijol Yorimuni en caldo o frito	75
Gallina pinta: frijol en caldo con maíz y queso	89
Avena con	85
Guacamole	99

HUEVOS

Incluyen 2 guarniciones a elegir

Estrellados, revueltos o en torta	\$104
Rancheros, divorciados o a la mexicana	124
Con nopales, ejotes o sopitas	124
Con jamón o salchicha	124
Ahogados en salsa verde o roja	129
Con chorizo o chilorio o tocino	135
Con machaca	160
Estrellados montaditos en mole o poblano	150
Sandwich de huevo: jamón, queso, aguacate y papas fritas	150

OMELETTES

Incluyen 2 guarniciones a elegir

Tradicional: con jamón o champiñón	\$145
Verde: espinacas y rajas con o sin crema	145
Vegetariano: calabaza, espinacas, queso y granos de elote	150
Pascola: en mole Pascola relleno de queso fresco	155
Con chorizo, chilorio o chicharrón	155
Con camarón bañado en salsa del mar	190

CHILAQUILES

Incluyen 2 guarniciones a elegir

Tradicionales: rojos o verdes con crema y queso	\$135
Tradicionales con pollo: rojos o verdes c/crema y queso	150
Pascola: en mole Pascola con crema y queso	145
Pascola con pollo: en mole Pascola con crema y queso	155
Poblanos: con pollo en salsa poblana c/crema y queso	160
Birriaquiles: con birria, queso y crema, bañados con caldo de birri	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 yorimuni frito y colache	140
Mayo: Pellizcada 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
Pascola: (3) con pollo o queso en mole de la casa	155

QUESADILLAS y TAMALES

Incluyen 2 guarniciones a elegir

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

BEBIDAS

	Ch	Gde
Café*: americano. olla. descafeinado. té	\$45	
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
Licuada > 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

Orden extra \$ 45.00

> 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	

Cambios en platillos tienen costo adicional