

# Cena

## SOPAS

### SOPA DE TORTILLA \$80

Caldo de tomate, servido con tiras de tortilla frita y chile pasilla, aguacate, queso y crema.

### CALDO DE POLLO \$80

Tradicional caldo de pollo con arroz y verduras.

### SOPA DEL DÍA \$80

Pregunte a su mesero.

## ENSALADAS

### ENSALADA CESAR \$210

Con el aderezo preparado al momento. Servido en tu mesa.

*Camarón \$389*

*Pollo \$369*

*Arrachera \$389*

### ENSALADA CHAPULTEPEC \$130

Espinacas frescas, nueces, manzana, queso de cabra y tocino, mezclado en una vinagreta cremosa.

### ENSALADA TRES CORAZONES \$130

Palmito, corazón de alcachofa y espárragos servidos con verduras frescas.

### ENSALADA DE CAMARON \$275

Camarones, tomate, pepino, apio, huevo cocido y pimienta verde sobre una cama fresca de lechuga. Servido con nuestro aderezo de la casa.

## PASTAS

### FETTUCINI ALFREDO \$169

Nuestra salsa Alfredo casera, servida sobre pasta tierna y cubierta con mucho queso parmesano.

*Con Tocino o Jamón \$179*

*Con Pollo \$199*

*Con Camarón \$269*

### FETTUCINI PRIMAVERA \$169

Verduras frescas salteadas en nuestra salsa Alfredo casera. Servido sobre pasta fresca.

### SPAGHETTI BOLOGNESA \$169

Carne molida, ajo y tomates hacen de esta salsa espesa una de las favoritas de Los Tules.

## DE LA GRANJA

### FAJITAS FLAMBÉ

Tiras de camarón, pollo o arrachera, salteadas con tomate, cebolla, pimientos verdes, flameados con tequila. Servido con tortillas de harina.

*Pollo \$229*

*Arrachera \$269*

*Camarón \$325*

### PLATO MEXICANO \$400

Filete de res a la parrilla, chile relleno, una quesadilla, un taco de pollo y una rica enchilada. Acompañados de frijoles, arroz y guacamole.

### FILET MIGNON \$400

Carne extra suave de Sonora que se derrite en tu boca. Asado a su gusto.

### ARRACHERA \$250

Una generosa porción de carne marinada estilo Sonora asada a la perfección. Servido con arroz, frijoles refritos y guacamole.

## DEL MAR

### FILETE DE PESCADO FRESCO \$249

Directo desde nuestra bahía y preparado a tu gusto. Ajo mantequilla, empanizado, a la diablo, al estilo Veracruz o al ajillo.

### FILETE DE PESCADO RELLENO \$320

Camarones y espinacas se saltean y se enrollan en un filete a la parrilla bañados en una deliciosa salsa blanca.

### CAMARONES JUMBO \$420

Asados a la parrilla como más le guste. Ajo mantequilla, empanizados, a la diablo, estilo veracruz, al mango o a la momia.

### MAR Y TIERRA \$500

Filet Mignon cubierto de camarones salteados. Servido con papa al horno y verduras.

### SALMÓN A LA PARRILLA \$280

A la parrilla, sazonado con mantequilla a las finas hierbas. Servido con ensalada griega.

## CENAS ESPECIALES

### LUNES

*Pez Provenzal \$375*

### MARTES

*Rib Eye \$650*

### MIÉRCOLES

*Huachinango \$320*

### JUEVES

*Costillas BBQ \$450*

### VIERNES

*Camaronero coco \$450*

### SÁBADO

*Mahi Mahi relleno de camarón \$360*

### DOMINGO

*Pechuga a la parmesana \$320*