

Cena

SOPAS

SOPA DE TORTILLA \$89

Caldo de tomate sazonado, servido con tiras de tortilla frita, aguacate, queso y crema ácida.

Con pollo \$129

CALDO DE POLLO \$89

Tradicional caldo de pollo con arroz, aguacate, jitomate y cebolla.

SOPA DEL DÍA \$89

Siempre deliciosa. Pregunte a su mesero.

ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR **Siempre excelente** \$269

Preparada en su mesa, hojas de lechuga crujiente y mezclada con su delicioso aderezo clásico, queso parmesano y crutones a su gusto.

Pollo \$319 Arrachera \$389 Camarón \$419 Salmón \$399

ENSALADA CHAPULTEPEC \$155

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

Con pechuga de pollo \$265

ENSALADA TRES CORAZONES \$155

Palmitos, corazones de alcachofa, jitomate y espárragos. Servida con aderezo de la casa.

ENSALADA DE CAMARÓN \$285

Camarones, jitomate, pepino, huevo cocido y pimiento verde sobre una cama fresca de lechuga.

Servido con nuestro aderezo de la casa.



PASTAS

FETTUCCINI ALFREDO \$184

Nuestra salsa Alfredo casera, servida sobre pasta al dente y bañada con queso parmesano.

Tocino o jamón \$219 Pollo \$239 Vegetales \$195
Camarón \$299 Salmón \$289

SPAGHETTI BOLOGNESA \$189

Carne molida, ajo y tomates que 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 y pimientos verdes, flameadas con tequila en su mesa. Servidas con tortillas.

Pollo \$269 Arrachera \$320 Camarón \$359

PLATO MEXICANO \$439

Arrachera, chile relleno capeado, una quesadilla, un taco de pollo y una rica enchilada.

Acompañado de frijoles arroz y guacamole.

FILETE MIGNON (250gr) \$449

Carne extra suave bañada con gravy que hacen de este corte fino una delicia. Cocinado a su gusto y acompañado de papa al horno y vegetales.

HAMBURGUESA ANGUS \$289

Deliciosa carne molida sazonada con nuestro pan artesanal que hacen de estos la perfecta combinación gourmet, queso si lo desea. acompañada de papa gajo.

Con Tocino o Aguacate \$325 Con Tocino y Aguacate \$359

ARRACHERA \$299

Una generosa porción de arrachera marinada al estilo Sonora, cocinada al punto exacto para mantener los sabores del corte.

Servida con arroz, frijoles refritos y guacamole.



DEL MAR

FILETE DE PESCADO FRESCO \$275

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

FILETE DE PESCADO RELLENO \$349

Camarones y espinacas salteadas y enrollados entre un filete de pescado a la parrilla, bañados en una deliciosa salsa blanca.

CAMARONES JUMBO \$449

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

MAR Y TIERRA \$579

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

SALMÓN A LA PARRILLA \$325

Salmón fresco sazonado con mantequilla a las finas hierbas. Servido con ensalada griega.