

Cena

SOPAS



SOPA DE TORTILLA \$92

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

Con pollo \$145

CALDO DE POLLO \$92

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

SOPA DEL DÍA \$99

Siempre deliciosa. Pregunte a su mesero.

ENSALADAS



ENSALADA CÉSAR Siempre excelente \$275

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

Pollo \$355 Arrachera \$429 Camarón \$455 Salmón \$445



ENSALADA CHAPULTEPEC \$160

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

Con pechuga de pollo \$265

ENSALADA TRES CORAZONES \$160

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

ENSALADA DE CAMARÓN \$299

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

Servido con nuestro aderezo de la casa.

PASTAS



FETTUCCINE ALFREDO \$189

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

**Tocino o jamón \$235 Pollo \$255 Vegetales \$220
Camarón \$315 Salmón \$315**

SPAGHETTI BOLOGNESE \$199

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 \$280 Arrachera \$345 Camarón \$369

PLATO MEXICANO \$444

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

Acompañado de frijoles arroz y guacamole.

FILETE MIGNON (250gr)

\$455

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 \$299

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 \$350 Con Tocino y Aguacate \$379

ARRACHERA \$315

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 \$285

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

FILETE DE PESCADO RELLENO \$355

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

CAMARONES JUMBO \$455

Asados a la plancha como más le guste Ajo mantequilla, empanizados, a la diabla, o a la momia.

MAR Y TIERRA

\$599

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

SALMÓN A LA PARRILLA \$355

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