

Menú

ENTRADAS



Mini albóndigas

120.⁰⁰

3 pares de mini albóndigas, elaboradas con nuestras recetas de embutidos artesanales: cordero, cerdo y hierbas frescas; panceta de cerdo e hinojo; carne de cerdo y tocino ahumados, vino blanco y especias. Todos con el toque secreto de Chef Felipe. Servidos con los condimentos de su elección.

Consulta condimentos en la parte inferior de la página

Quesos y compotas

290.⁰⁰

Selección especial de los galardonados quesos artesanales de cabra de Rancho Cacachilas. Acompañados con compota de tomate y compota de pimiento rojo.

Pregunta al camarero por las opciones de queso disponibles.



OSTIONES FRESCOS

SERVIDOS CON SALSA MIGNONETTE

Por pieza

60.⁰⁰

Media Docena

300.⁰⁰

Docena

550.⁰⁰

Obtenemos nuestros ostiones de forma sustentable. Apoyamos con compra directa a pescadores locales y nuestros ostiones de granja provienen de Sol Azul Maricultivos, ubicados en el Santuario de la Laguna de San Ignacio.

ENSALADAS

Ensalada de papa

120.⁰⁰

Ensalada de papa estilo europea, con apio, cebolla, aceite de oliva, mayonesa y sal de mar.

Ensalada verde

150.⁰⁰

Vegetales frescos, de temporada, con queso de cabra artesanal y vinagreta de la casa.

Ensalada verde oscuro

150.⁰⁰

Arúgula, acelgas o kale (*dependiendo de la temporada*). Cubierto con nuestro aderezo de la casa elaborado con aceite de oliva, vinagre de arroz, jugo fresco de limón, sal marina y parmesano añejo.

Ensalada Felipe

170.⁰⁰

Espinacas frescas, betabel asado, nueces y queso de cabra artesanal.

Ensalada de apio

120.⁰⁰

Apio, menta, manzana verde, palmito, jícama, limón, vinagre de arroz y sal.

Mezcla personalizada

250.⁰⁰

Crea tu propia ensalada ¡Selecciona tres de nuestras ensaladas y disfrútalas juntas!

Muchos de los vegetales y quesos artesanales de nuestros platillos, son cosechados localmente, en Rancho Cacachilas.



PAELLA

Orden individual

390.⁰⁰

Elaborada con arroz, cerdo, pollo, mejillones, chorizo, calamar, camarón, callitos, vegetales y azafrán. Servida con ensalada, pan y un vaso de sangría.

Opción sin Sangría. 350.⁰⁰

Sólo en fines de semana.

Chef Felipe, ganador del 1er

lugar del Festival Estatal

de Paellas de Las Californias.



SALCHICHAS

Tiempo de preparación: 20 minutos

La Ramona *Salchicha Alemana*

180.⁰⁰

Combinación de cordero y cerdo, hierbas frescas y el toque secreto de Chef Felipe. Servida en nuestro pan brioche hecho en casa y tu elección de ensalada de papa o ensalada verde.

La Julia *Salchicha Italiana*

180.⁰⁰

Pork belly, hinojo y el toque secreto de Chef Felipe. Servida en nuestro pan brioche hecho en casa y tu elección de ensalada de papa o ensalada verde.

Clásico chorizo argentino

180.⁰⁰

Carne de cerdo y tocino ahumado, vino blanco y especias en tripa natural. Servida en nuestro pan brioche hecho en casa y tu elección de ensalada de papa o ensalada verde.

**Elige dos condimentos de la casa, para acompañar cualquiera de estos platillos de salchichas.*

Plato Mixto (*para tres personas*)

850.⁰⁰

¡Para compartir y disfrutar entre dos o más! Incluye nuestras tres salchichas, ensalada de papas, ensalada verde, selección de quesos de cabra de Rancho Cacachilas, condimentos y nuestros bollitos de pan hechos en casa.

Creadas y elaboradas artesanalmente por nuestro Chef ejecutivo Felipe Geraldo, solo con los mejores ingredientes.



*CONDIMENTOS DE LA CASA

Mostaza. Semilla de mostaza, cúrcuma y vino blanco.

Sauerkraut. Col roja y sal, fermentada por seis semanas (más probióticos que un yogurt).

Chimichurri. Aceite de oliva, perejil, ajo, paprika y pimiento.

Mostaza dulce. Semilla de mostaza, miel, jarabe de maple y vino blanco.

Chile morita picante. Chile morita, jamaica y mayonesa.

Orden extra de aderezo

15.⁰⁰

Compota de tomate o pimiento

20.⁰⁰

Especialidades de la Casa



ESPECIALES DE TOTOABA

Croquetas de totoaba 380.00

Combinación de totoaba de cultivo al horno con tocino, cebolla caramelizada y vinagre balsámico añejo. Servidas con salsa de chile morita o mayonesa de eneldo y limón de la casa.

Ensalada de totoaba 290.00

Totoaba fresca de cultivo, horneada y desmenuzada a la perfección. Servida en una cama de lechuga mezclada con pepinillos, hierbas frescas, apio, papa cambray, limón, aceite de oliva y mayonesa.

Filete de totoaba al limón 350.00

Totoaba a la plancha, acompañada de papa cambray, ejote y tomate cherry, salteados con gel de vinagre balsámico.

Ceviche tropical 250.00

Ceviche de totoaba con mango, kiwi, cebolla morada, apio y cilantro, montado sobre una cama de aguacate. Curtido con dos salsas de la casa y limón.

Tataki al mojo de ajo 250.00

Totoaba marinada en salsa ponzu y sellada con ajonjolí tostado y togarashi. Acompañado de una crema de champiñón, mojo de ajo y salsa de la casa.

La totoaba es un pescado mexicano que crece solo en la zona del Mar de Cortés. Nuestra totoaba es de granja 100% legal y sustentable de Earth Ocean Farms.

Menú para Niños

Tenders de pollo al parmesano 85.00

Acompañado con espagueti en salsa de tomate cherry.

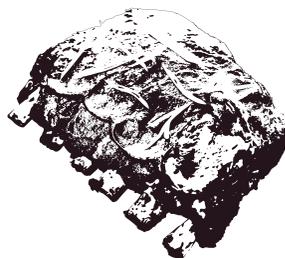
(Tiempo de preparación 20 min.)

COSTILLAS A LA BBQ

Costillas de cerdo con BBQ de la casa 340.00

Acompañadas con camote asado al romero.

Preparación: 20 Min.



LOS CLÁSICOS DE EL MINERO

¡EN TU COCINA!

Empacados al alto vacío, sin cocinar, congelados y listos para cocinar en casa.

Salchichas Artesanales 370.00

6 piezas: dos de cada sabor. Incluye aderezo Sauerkraut y mostaza de la casa.

Croquetas de totoaba 180.00

3 piezas. Incluye aderezo de la casa.

Mini albóndigas 90.00

6 piezas para llevar

Frasco de compota de tomate 130.00

Frasco de Compota de pimiento 130.00

Caja de té de Margery's Tea Room 380.00

Kit con 2 té de la casa y accesorios, en caja de madera hecha y decorada a mano.

Sabores a elegir: Manzanilla-lavanda, jazmín o sencha. *El regalo perfecto para una ocasión especial*

POSTRES

Pay de plátano 110.00

Con crema de plátano y dulce de leche.

Helado en cáscara 110.00

Sabores: elote, piña, coco o trufa de café con chocolate.

El sueño de Joaquín 110.00

Después de una rebanada de este pay de corteza libre de gluten con almendras tostadas, cocoa, mantequilla, queso fresco de cabra, pasta de guayaba, un toque de limón, además de un topping de caramelo de espresso... Joaquín empezó a soñar.

Affogato 90.00

Nieve de vainilla bañada con espresso caliente.

La respuesta de Rosa 110.00

Delicioso pay con corteza de almendra, cacao oscuro y mermelada de limón real. Relleno de queso de cabra cremoso, vainilla, limón y cajeta. Cubierta de caramelo salado de leche, espresso y chocolate. A Rosa le gustaba ser vasta...

Puede pedir a su camarero cucharas adicionales.

Bebidas ∩ Drinks



SIN ALCOHOL ALCOHOL-FREE DRINKS

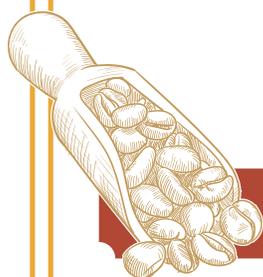
Botella de agua natural <i>Bottled water</i>	40. ⁰⁰
Topo Chico <i>Sparkling water 340ml</i>	40. ⁰⁰
Topo Chico <i>Sparkling water 750ml</i>	120. ⁰⁰
Limonada natural <i>Lemonade</i>	60. ⁰⁰
Limonada mineral <i>Sparkling lemonade</i>	60. ⁰⁰
Naranjada natural <i>Orangeade</i>	60. ⁰⁰
Naranjada mineral <i>Sparkling orangeade</i>	60. ⁰⁰
Té helado <i>Iced tea</i>	70. ⁰⁰
Jugo de naranja <i>Fresh squeezed orange juice</i>	60. ⁰⁰
Agua fresca de jamaica <i>Fresh hibiscus water</i>	70. ⁰⁰
Agua fresca de tamarindo <i>Fresh tamarind water</i>	70. ⁰⁰
Piñada	100. ⁰⁰
Cerveza de raíz <i>Root beer</i>	80. ⁰⁰
Arnold Palmer	90. ⁰⁰



CALIENTES HOT DRINKS

Té inglés <i>English breakfast tea</i>	65. ⁰⁰
Té de jazmín <i>Jazmin tea</i>	65. ⁰⁰
Infusión de menta <i>Infusion of mint</i>	65. ⁰⁰
Infusión manzanilla - lavanda <i>Infusion of chamomile - lavender</i>	65. ⁰⁰
Infusión verde <i>Green tea</i>	65. ⁰⁰
Infusión de frutos rojos <i>Infusion of red fruits</i>	65. ⁰⁰

*Pregunte al mesero por nuestra variedad de tés.
Ask for available tea flavors.*



CAFÉ COFFEE

Americano	65. ⁰⁰
Espresso	65. ⁰⁰
Espresso doble	130. ⁰⁰
Capuchino	90. ⁰⁰
Latte	90. ⁰⁰
Frappe	110. ⁰⁰
Frappe mocha	130. ⁰⁰
Mocha	130. ⁰⁰
Carajillo	140. ⁰⁰

VINO POR COPEO WINE BY THE GLASS

TINTO - RED

Corona del Valle <i>Mezcla de tintos ~ Ensenada BC</i>	170. ⁰⁰
Montevina <i>Cabernet Merlot ~ Valle de Parra Coahuila</i>	150. ⁰⁰

BLANCO - WHITE

Montevina <i>Chardonnay Semillon ~ Valle de Parras Coahuila</i>	150. ⁰⁰
Casa Madero 2 V <i>Chardonnay Chenin Blanc ~ Valle de Parras Coahuila</i>	170. ⁰⁰

Descorche botella de vino. Corkage fee per wine bottle. 300.⁰⁰

CERVEZA EN BOTELLA BOTTLED BEER

Corona Extra <i>Pilsner Americana</i>	55. ⁰⁰
Victoria <i>Estilo Viena</i>	55. ⁰⁰
Negra Modelo <i>Estilo Munich</i>	55. ⁰⁰
XX Lager	55. ⁰⁰
Indio <i>Pilsner Mexicana</i>	55. ⁰⁰
Amstel Ultra <i>Cerveza Internacional</i>	55. ⁰⁰
Modelo Especial	55. ⁰⁰
Modelo Ámbar	55. ⁰⁰
Heineken	40. ⁰⁰
Vaso michelado o cubano	30. ⁰⁰
Clamato preparado <i>Clamato*</i>	90. ⁰⁰

**Preparado con la cerveza de botella de tu elección
Prepared with your choice of bottled beer*

CERVEZA ARTESANAL ARTISANAL BEER

Baja Brewing Company

Pinta <i>pint</i>	110. ⁰⁰
Jarra <i>pitcher</i>	290. ⁰⁰
Baja Blond ~ <i>Ligera y cremosa Ale</i>	5.5 % alc.
Baja Black ~ <i>Sabor tostado, sin amargura</i>	5.5 % alc.
Baja Red ~ <i>Cuerpo fuerte y aromática</i>	6.0 % alc.
Peyote ~ <i>Pale ale (IPA)</i>	6.5 % alc.



Bebidas ∩ Drinks

LICORES LIQUORS

Guaycura licor de damiana	90. ⁰⁰
Licor 43	120. ⁰⁰
Amaretto Disaronno	100. ⁰⁰
Baileys	100. ⁰⁰
Grand Marnier	140. ⁰⁰
Ginebra Tanqueray	110. ⁰⁰
Ginebra Bombay Sapphire	130. ⁰⁰

Descorche por botella de licor. Corkage fee per bottle of liquor. 700.⁰⁰

WHISKY

Black Label	110. ⁰⁰
Jack Daniel's	100. ⁰⁰
The Glenlivet D	180. ⁰⁰
Red Label	100. ⁰⁰
Macallan 12 años	230. ⁰⁰
Glenfiddich 12 años	180. ⁰⁰

TEQUILA

Alacrán	110. ⁰⁰
Cazadores Reposado	90. ⁰⁰
Cazadores Añejo	110. ⁰⁰
Don Julio 70	190. ⁰⁰
Don Julio Reposado	130. ⁰⁰
Don Julio Blanco	110. ⁰⁰
Herradura Reposado	110. ⁰⁰
Herradura Añejo	130. ⁰⁰
Hornitos Black Barrel	100. ⁰⁰
Hornitos Reposado	100. ⁰⁰
José Cuervo Tradicional	100. ⁰⁰
Siete Leguas Añejo	130. ⁰⁰
Tres Generaciones Reposado	110. ⁰⁰
Tres Generaciones Añejo	130. ⁰⁰
1800 Añejo	110. ⁰⁰



MEZCALES

Alacrán	150. ⁰⁰
Balam	120. ⁰⁰
El Recuerdo de Oaxaca	120. ⁰⁰
El Señorío	120. ⁰⁰
Gusano Rojo	150. ⁰⁰
Jerónimo Mezcalero	120. ⁰⁰
400 Conejos	120. ⁰⁰

RON RUM

Zacapa 12 años	120. ⁰⁰
Matusalem	100. ⁰⁰

COCTELES COCKTAILS

Margarita	100. ⁰⁰
Margarita especial <i>Special margarita</i>	145. ⁰⁰
Margarita de mango <i>Mango margarita</i>	120. ⁰⁰
Margarita de fresa <i>Strawberry margarita</i>	120. ⁰⁰
Margarita de tamarindo <i>Tamarind margarita</i>	120. ⁰⁰
El Minero	145. ⁰⁰
Beso de Sofia	130. ⁰⁰
Negroni	120. ⁰⁰
Tequila Sunrise	110. ⁰⁰
Martini	140. ⁰⁰
Martini Sucio <i>Dirty martini</i>	140. ⁰⁰
Manhattan	130. ⁰⁰
Piña Colada	130. ⁰⁰
Daiquirí <i>Daiquiri</i>	120. ⁰⁰
Mojito	120. ⁰⁰
Ruso Blanco <i>White russian</i>	120. ⁰⁰
Ruso Negro <i>Black russian</i>	120. ⁰⁰
Clamato <i>Bloody caesar</i>	130. ⁰⁰
Aperol	150. ⁰⁰
Sangria <i>16oz</i>	140. ⁰⁰

