

El pay crujiente de limón

Pay de vainilla y merengue con crema inglesa de limón y crema de queso Philadelphia dulce

El mostachón silvestre

Postre tradicional que no puede dejar de probar. ¡Es delicioso!

El gitano helado

Rollo de bizcocho de chocolate relleno de dulce de leche, nuez y nieve de coco en coulis de zarzamora

El pay crujiente de manzana

En base de costra de galleta rellena de manzanas salteadas en azúcar mascabada, vainilla y canela, cubierta en costra crujiente de nuez, avena y azúcar

El pay crujiente de manzana con helado de vainilla

\$60.00

El pay tortuga

Pay de queso en costra de galleta, cubierto de nuez, caramelo y chocolate

\$60.00

La canasta helada (Vainilla, fresa, chocolate o napolitano)

Canasta waffle con helado a su elección acompañada de obleas

\$65.00

El flan de rompopo

Con un toque de queso philadelphia y caramelo, servido en una salsa ligera de rompopo y canela

\$55.00

El flan de chocolate

Cremoso y terso flan de chocolate amargo con una deliciosa salsa de chocolate blanco

\$70.00

Y el dulce final*Para tomar***El café americano**

\$20.00

El espresso

\$20.00

El frappuccino

Con esencia

\$45.00

\$50.00

El cappuccino

Con esencia

\$30.00

\$35.00

Los refrescos

\$25.00

La limonada o la naranjada

\$30.00

El agua fresca del día (Pregunte a su mesero)

Pepino con limón, piña, melón y papaya

\$30.00

Las malteadas (Vainilla, fresa o chocolate)

\$45.00

La leche

\$15.00

El chocolate frío

\$35.00

El té

\$20.00

Smoothie (Fresa, piña, durazno o mango)

Bebida frappé hecha a base de jugo de naranja y frutas

\$35.00



MIENÚ

Kalionchiz



Para compartir

La botana tricolor Guacamole, queso panela y chorizo de San Buena	\$145.00
El guacamole Servido con pico de gallo	\$120.00
El queso flameado con chorizo	\$115.00
Fajitas gratinadas al tequila 150 g de fajitas de res flameada al tequila y servidas sobre queso gratinado	\$140.00
Los nachos esquite Totopos de maíz untados con frijoles refritos; gratinados con queso gouda y servidos con elote en grano, chile jalapeño y pechuga a la parrilla	\$110.00
Las dobladitas mixtas Triángulos de sincronizadas de harina rellenas de champiñones al ajillo, flor de calabaza y chorizo, servidas con guacamole	\$135.00
Burgers bits (4) Mini hamburguesas de res con chorizo, cebolla asada y queso gouda gratinado, acompañadas de papas a la francesa y aderezo zarandeado	\$180.00
Los dedos de queso con salsa verde (6) Bastones de queso fritos, acompañados de salsa verde con aguacate	\$125.00
Palomitas de pollo a la diablo Palomitas de pechuga de pollo fritas en masa tempura, acompañadas de salsa diablo	\$100.00
El atropellado mexicano gratinado Mitad de machacado de res guisado a la mexicana con salsa ranchera al chipotle y mitad de queso flameado	\$145.00
Las empanadas de camarón estilo Nayarit (6) Rellenas de camarón gratinado en masa de maíz frita, acompañadas de salsa de tomatillo, aguacate y pepino	\$160.00
Los sopecitos de machaca de camarón (6) Receta especial de la casa, picositos	\$140.00



Los antaños de Kalionchiz

Las enchiladas suizas Rellenas de pollo guisado y bañadas en salsa de tomatillo y gratinadas con queso gouda	\$110.00
La hamburguesa Kalionchiz De carne de res. Servida con jamón, tocino, queso amarillo, tomate, lechuga y cebolla, acompañada de papas a la francesa	\$150.00
La hamburguesa de pollo silvestre De pechuga de pollo. Servida con champiñones al ajillo gratinados, tomate, lechuga y cebolla y acompañada de papas a la francesa	\$135.00
La hamburguesa norteaña De carne de res. Servida con guacamole, cebolla asada, queso gouda gratinado, tomate y lechuga, acompañada de papas a la francesa	\$160.00
El club sandwich El tradicional. Hecho con jamón, queso amarillo, pechuga de pollo, tocino, lechuga y tomate en pan tostado y acompañado de papas a la francesa	\$130.00
Las fajitas de pollo al grill 300 g de fajitas de pechuga asadas con cebolla, pimienta roja y verde, acompañadas de guacamole y frijoles refritos	\$170.00
Las fajitas de res al grill 300 g de fajitas de res asadas con cebolla, pimienta roja y verde, acompañadas de guacamole y frijoles refritos	\$190.00
El cortadillo ranchero 300 g de res, guisado con cebolla y salsa ranchera, acompañado de arroz y frijoles refritos	\$180.00
La burrita de machaca a la mexicana Burrita de harina untada con frijoles refritos y rellena de carne seca guisada a la mexicana, acompañada de arroz blanco y ensaladita	\$165.00
Los tacos de arrachera (4) 150 g de arrachera marinada guisada con pimientos. Acompañados de guacamole y frijoles refritos	\$195.00
La lengua en salsa de chile negro Servida sobre timbal de arroz rojo y cama de frijol negro, bañada en una deliciosa salsa de chile pasilla y chile ancho al piloncillo	\$195.00

Las aves

El medallón de pollo chocolate

Relleno de queso gouda, bañado en salsa de mole al chocolate, servido sobre cama de arroz y tostones de plátano macho

\$180.00

La suprema de pollo azteca

Rellena de rajas poblanas y queso canasta, en espejo de salsa de 3 chiles dulces, servida sobre cama de papa rostié y calabacita italiana

\$175.00

La suprema de pollo esquite

Rellena de rajas poblanas, elote y queso gouda, bañada en salsa de elote, servida sobre cama de arroz y aros de pimientos a la mantequilla

\$180.00

La sabanita de pollo huérfana

Delgada pechuga de pollo cubierta de champiñones al ajillo gratinados, acompañada de guacamole, queso canasta y nopal asado

\$195.00

La suprema de pollo a la parrilla o a la plancha

(Baja en calorías)

Acompañada de chile toreado, nopal asado y queso canasta asado

\$140.00



Y del mar

El filete de pescado a la plancha (Bajo en calorías)

Acompañado de ensaladita y arroz chino

\$170.00

El filete de pescado empanizado

Con guarnición de papa a la francesa y salsa tártara

\$150.00

El filete de pescado huitlacoche

Servido en cama de arroz chino, espinacas sauté y bañado en mantequilla de huitlacoche

\$180.00

El filete de pescado pibil

Marinado en salsa de naranja agria y axiote, servido sobre hoja de plátano, acompañado con arroz chino y la tradicional cebollita morada con chile habanero

\$170.00

El salmón en salsa agridulce de mandarina

Servido sobre papa rostié y acompañado de aros de pimientos a la mantequilla

\$360.00

El salmón praline

Filete de salmón en costra de almendras tostadas, relleno de queso philadelphia al cilantro, en espejo de salsa napolitana al vino blanco

\$360.00

Los camarones empanizados

Acompañados de papas a la francesa y salsa tártara

\$280.00

Los camarones al mojo de ajo o a la mantequilla

Acompañados de verduras al vapor y arroz chino

\$280.00

Los camarones a la diablo

Camarones a la parrilla bañados en salsa especial a base de mantequilla, chipotle y cholula, servidos sobre timbal de aguacate y acompañado de pico de gallo

\$280.00

Los camarones en mantequilla de cilantro y elote

Servidos sobre cama de arroz chino y crujiente de perejil frito

\$280.00



Y para comenzar...

El cocktail de camarón estilo Acapulco

El tradicional con un toque especial de la casa, aguacate y pico de gallo

\$135.00

La ensalada confite

Bouquet de lechugas con ciruela pasa, nuez caramelizada, cajeta de membrillo y aderezo de mostaza antigua y miel

\$80.00

La ensalada mex-thai

Mezcla de lechugas, mango, piña, cilantro, cacahuete, jícama y cebolla morada, en aderezo agridulce de soya y servida en canasta de arroz

\$80.00

La ensalada de nopalitos y camarón al escabeche (Baja en calorías)

Juliana de nopalitos marinados en vinagreta de escabeche al orégano, servida con tomate, cebolla morada, cilantro, zanahoria en escabeche y camarones al aceite de oliva

\$105.00

La ensalada xitomate (Baja en calorías)

Laminado de rebanadas de tomate y queso canasta bañado en vinagreta de limón y orégano

\$70.00

La ensalada mexicana

Bouquet de lechugas y espinacas, acompañado de queso panela, tomate deshidratado y pechuga de pollo marinada con vinagreta balsámica

\$120.00

La ensalada César

Lechuga orejona mezclada con el tradicional aderezo César a base de anchoas y parmesano, acompañada de croutones a la mantequilla

\$75.00

La ensalada César con pollo

\$110.00

La ensalada César con camarones

\$110.00

Las sopas y las cremas

La crema de frijol negro Crema de frijol negro guisado con pico de gallo, epazote y un toque de chipotle y tocino	\$80.00
La crema de brócoli y queso Crema de queso cheddar y brócoli, acompañada de crutones	\$95.00
La sopa azteca Tradicional sopa de tortilla acompañada de julianas de tortillas fritas, aguacate, y queso crema	\$85.00
El caldo tlalpeño El tradicional con verduras, pollo desmenuzado, arroz, aguacate, queso, chile chipotle	\$95.00
La sopa de elote rústica Sopa de elote en grano, rajas de chile poblano, queso canasta y pollo desmenuzado	\$75.00
El puchero de res estilo Coahuila Caldo de chambarete y cola de res, con chayote, calabacita, zanahoria, elote y papa galeana.	\$135.00
La crema de elote al poblano La tradicional crema de elote con un toque de poblano	\$85.00



De Italia a México



El spaghetti en salsa de tequila al limón Deliciosa salsa cremosa con un toque de tequila y limón	\$100.00
El fettuccine en salsa colorada Original salsa cremosa de queso philadelphia y chile colorado	\$100.00
El spaghetti San Buena Salsa de tomate al chorizo con un ligero toque de chile de árbol y queso parmesano	\$90.00
Lasagna mexicana Rellena de pollo con bechamel de flor de calabaza y cilantro, gratinada con queso gouda	\$135.00
A cualquiera de nuestras pastas puede agregar:	
Pollo	\$70.00
Camarones	\$80.00
Salmón	\$120.00

Los cortes y carnes

La tampiqueña de res Servida con arroz rojo, guacamole, frijoles refritos, rajas de poblano guisadas y enchiladita	\$240.00
La sabanita de res chipotle Untada de pasta de frijol negro, bañada en salsa ligera de chipotle y epazote, acompañada de nopal asado, arroz chino y queso canasta a la plancha	\$235.00
El filete de res en salsa de caramelo al vino tinto Deliciosa salsa de vino tinto y caramelo servido sobre puré de papa y verduras a la mantequilla	\$230.00
El filete de res grill Servido sobre cama de cebollitas caramelizadas al brandy y papa rostié, acompañada de mantequilla de chipotle y cilantro	\$210.00
BBQ short ribs 400 g de costillitas tiernas, asadas con salsa <i>barbecue</i> , acompañadas de papas a la francesa y elote a la mantequilla	\$220.00
Las agujas norteñas Especialidad de la casa, 400 g de agujas acompañadas de puré de papa al poro y verduras de la huerta a la mantequilla con una deliciosa salsa de chile norteña	\$240.00



De nuestra parrilla

Todos nuestros cortes van acompañados de cebolla asada, chile toreado y guarnición de puré o papas a la francesa o papa rústica o papa provenzal o nopal asado a su elección

La arrachera (300 g)	\$260.00
El rib eye (400 g)	\$360.00
El cow boy (500 g)	\$360.00
El t-bone (400 g)	\$320.00
La cabrería (400 g)	\$360.00