



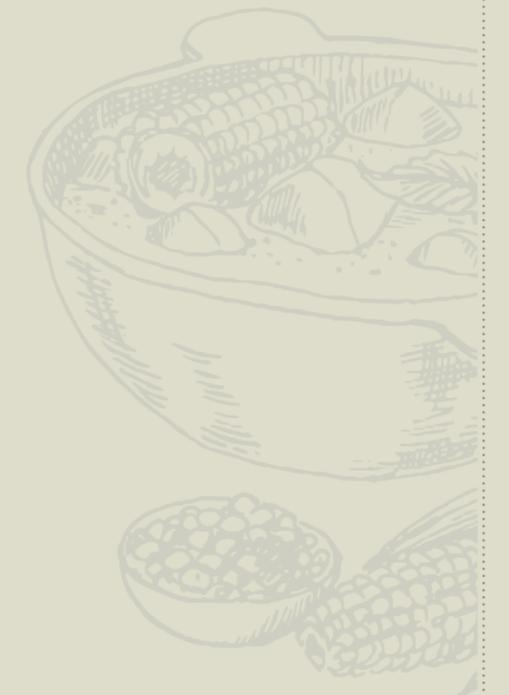
Buen provecho



Don
Mirlo
RESTAURANTE



Comidas y cenas



“Era el deleite del pueblo... era el cantor de la fama,
doquiera se le veía doquiera se le admiraba.
Era el ave de la montaña”

El consumo de productos crudos es responsabilidad del comensal.

*Nuestros precios son expresados en
moneda nacional e incluyen impuestos.*

A partir de las 13:00 hrs hasta las 23:00 hrs

Entradas



Fideo seco

Camarones fritos / Ajo / Chile de árbol / Queso Cotija / Pulpo
\$180,00

Tacos de molleja de res (3 pz)

Polenta / Salsa de aguacate / Cilantro / Tortilla hecha a mano
\$150,00

Requesón en hojaldre

Requesón local / Encurtidos caseros
\$110,00

Pulpo en costra (250 gr)

Adobo de la casa / Costra de chicharrón
\$180,00

Sopa de la milpa

Maíz / Frijol / Flor de calabaza / Tomate milpero
\$110,00

Sopa de tortilla de plátano

Caldo de pollo / Jitomate asado / Chicharrón / Queso Cotija /
Aguacate / Tortilla de plátano
\$110,00

Ensalada cítrica

Supremas cítricas / Semillas garapiñadas / Hojas verdes /
Queso parmesano / Vinagreta de miel mostaza
\$120,00

Ensalada Bajío

Variedad de lechugas / Fresas / Frutos rojos / Queso de cabra /
Totopos de nopal
\$170,00

Ensalada de las flores

Colorida variedad de hortalizas y frutas.
Nuestra versión de esta maravillosa celebración que nace a partir de
los altares en honor a la Virgen de los Dolores
\$170,00



Para compartir

Tacos mineros (3 pz)

Barbacoa de res / Pork belly al pastor / Coliflor rostizada
\$185,00

Empanadas de la mayora (3 pz)

Lechón / Escamoles / Flor de calabaza
\$150,00

Cecina con guacamole

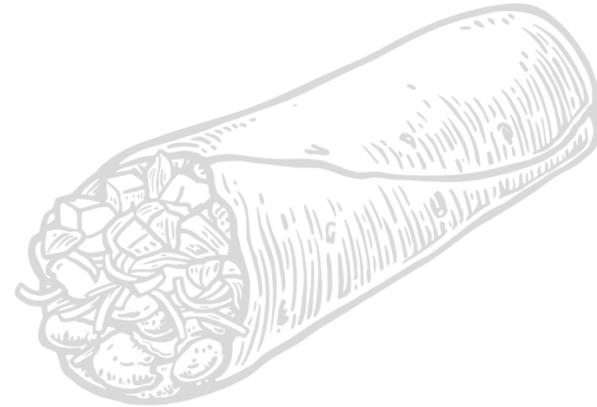
100 gr cecina de casa / Aguacate / Chile serrano / Cilantro
\$185,00

Chicharrones

Pulpo / Atún / Rib eye / Tlayudas / Aguacate / Chile serrano / Cilantro
\$220,00

*Nuestros precios incluyen impuestos y son expresados en moneda nacional.

*El consumo de productos crudos es responsabilidad de quien lo consume.



Salmón

220 gr lomo de salmón / Chimichurri local /
Arroz blanco / Espárragos / Alcachofas
\$285,00

Tenera

220 gr filete de res / Mole de 3 chiles / Polenta /
Vegetales braseados
\$290,00

Camarones

200 gr albóndigas / Pipián verde / Aguacate/
Arroz cremoso
\$250,00

*Nuestros precios incluyen impuestos y son expresados en moneda nacional.

*El consumo de productos crudos es responsabilidad de quien lo consume.



Principales

Pato

200 gr magret de pato / Mole de garambullo /
Vegetales braseados
\$290,00

Costillas de Res Angus

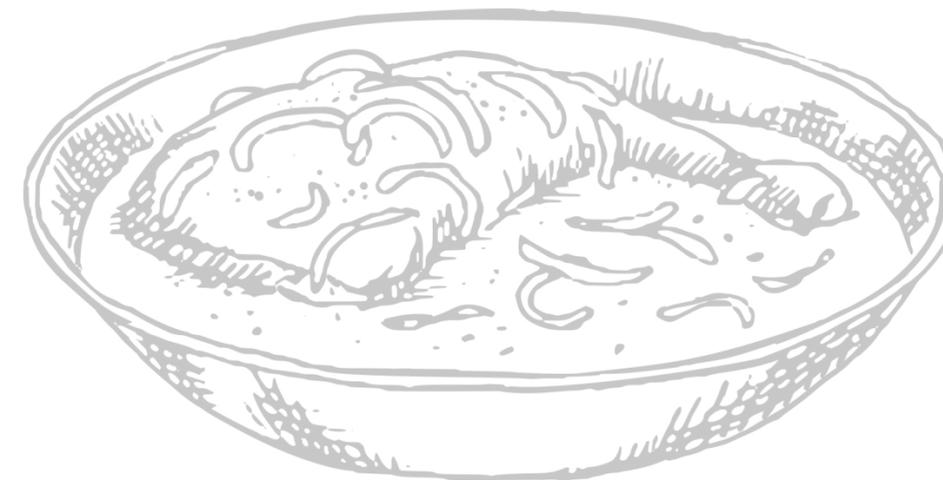
300 gr costillas de res / Chile negro /
Papa confitada
\$265,00

Pechuga

220 gr pechuga de pollo salsa agridulce / Puré
de camote rústico
\$210,00

Pork Belly

220 gr Pork belly / Salsa verde milpera /
Papa cambray
\$220,00



Principales



Cocteles de Autor

Las momias

Mezcal / Jugo de piña / Jengibre / Amargo de Angostura / Dash de limón
\$110,00

Las Roncas

Tequila / Mango / Chamoy / Dash de limón / Agua mineral
\$80,00

El Pípila

Ron Prohibido / Maracuyá / Piña-limón / Albahaca
\$100,00

De Hidalgo y con la Costilla

Mezcal Espadín / Licor de chile / Almíbar de morita / Toronja
\$115,00

El Insurgente

Tequila / Chile tostado / Orange bitters / Soda de toronja /
Dash de limón
\$90,00



Bebidas sin alcohol

Frutos rojos soda

Frutos rojos / Almíbar natural / Agua mineral
\$60,00

Pepino soda

Menta / Dash de limón / Almíbar natural / Melón verde / Agua mineral
\$45,00

Tuna soda

Fruta de cactácea / Jengibre / Almíbar de habanero / Agua mineral
\$40,00



Topo chico

\$35,00

Agua natural

\$20,00

Refresco

\$35,00



Cervezas

Artesanales 355 ml

Pale Ale / Pilsner / Vienna lager / Stout / Porter
\$75,00

Nacional 355 ml

Grupo Corona/ Grupo Heineken México
\$48,00

Importada 355 ml

Grupo Corona/ Grupo Heineken México
\$65,00

De Barril 473 ml

Heineken
\$75,00
XX ambar / Indio
\$70,00

