El Carnal
COMIDA MEXICANA

Entradas

- Tacos de tuétano — 3 pzas. — $190
- Queso Fundido — 300 g — $150
- Q. Fundido con Chistorra — 200 g — $180
- Q. Fundido con Longaniza — 200 g — $170
- Q. Fundido con Suadero — 200 g — $180
- Q. Fundido con Champiñones — 250 g — $170
- Q. Fundido con Chapulines — 200 g — $200
- Alitas — $240
  Acompañadas de palomitas de pollo y papas a la francesa.
- Sopecitos de Tuétano, Chistorra o Bistec — 3 pzas. — $200
- Sopecitos de Chapulines — 3 pzas. — $200
- Chicharrón de Queso — 300 g — $130
- Toritos de Queso — 3 pzas. — $160
  Chile cuaresmeño relleno de queso crema, envuelto en tocino.
- Plato Placero — 500 g — $140
  Chicharrón, queso ranchero, nopales.
- Hueso de Tuétano almendrados — $190
- Hueso de Tuétano con Chapulines — 3 pzas. — $220
- Guacamole con Totopos — 250 g — $90
- Guacamole con Chapulines — 250 g — $130
- Frijoles Refritos — 250 g — $55
  Acompañados con totopos y queso rayado.
- Panuchos — 3 pzas. — $130
- Chapulines a la Mantequilla — 200 g — $125
- Palitos de Queso — 5 pzas. — $120
- Nuggets — 8 pzas. — $90
- Empanadas — 130 g — $60
  Hawaiana, Carne, Cochinita Pibil, Rajas con Crema

Cortes de Carne

- Arrachera — aprox. 400 g — $380
- Rib-eye — aprox. 400 g — $380
- New York — aprox. 400 g — $380
- T-bone — aprox. 400 g — $380
  Acompañados de papa al horno y 1 chile cuaresmeño relleno de queso, envuelto en tocino.
- Sirloin — aprox. 400 g — $290
  Acompañados de papa al horno o papas a la francesa.
- Tampiqueña — 300 g — $320
  Filete de Res acompañados de 1 enchilada, rajas con crema y frijoles refritos.
- Filete Mignon — aprox. 300 g — $350
  Filete de Res bañado en salsa gravy, envuelto en un anillo de tocino acompañado con papa al horno y verduras al vapor.
- Picaña — aprox. 400 g — $380
  Acompañada de salsa gravy, con papa al horno y 1 chile cuaresmeño relleno.
- Costilla B.B.Q. — 4 pzas. — $420
  1.8 kg. (2 personas) acompañado de papas a la francesa.

• Corte servido en piedra de sal del Himalaya

*Cuando el corte es de promoción solo lleva su papa al horno y recordandoles que
DÍAS FESTIVOS NO APLICA PROMOCIÓN.

Sopas y Caldos

- Jugo de Carne — 250 ml — $120
- Sopa de Tortilla — 250 ml — $ 75
- Caldo de Pollo — 250 ml — $ 75
- Crema Poblana — 250 ml — $ 80
- Crema de Elote — 250 ml — $ 80
- Frijoles Charros — 250 ml — $ 50
- Fideos secos al Chipotle — 200 ml — $ 90
- Sopa de Médula — 250 ml — $120
- Consomé de Birria — 250 ml — $ 50

Sábados y Domingos

- Puchero de Res — 350 ml — $110
  Chambarete, Col, Zanahoria, trozo de Elote y Ejote.
- Caldo de Camarón para pelar — 350 ml — $135
- Caldo de Camarón pelado — 350 ml — $165
- Pancita — 350 ml — $180

Antojitos

- Flautas de Pollo, Res o Papa — 3 pzas. — $100
  Acompañadas de Lechuga, Jitomate, Crema, Queso y Aguacate.
- Flautas Ahogadas — 3 pzas. — $120
  Pollo, Res o Papa en Salsa Roja o Verde con Crema y Queso.
- Burritos
  Acompañado con Lechuga o Papas a la Francesa.
  - Arrachera — 180 g — $250
  - Pollo — 180 g — $150
  - Pastor — 180 g — $160
  - Bistec — 180 g — $160
- Chile Relleno — 1 pza. — $120
  Se sirve capeado, relleno de Queso Manchego y bañado en salsa roja.
- Birria surtida o maciza
  - Regular — 300 g — $185
  - Tatemada — 300 g — $210
- Quesabirria — $130
  Tortilla de Harina Rellena de Carne y Queso acompañada de 1 Consomé.
- Pozole surtida o maciza — 250 g — $120
  Pollo o Cerdo se acompaña de Lechuga, Rabanos, Cebolla y Tostadas.
- Enchiladas Verdes o Rojas — 3 pzas. — $125
  Con pollo, crema y queso.
- Enchiladas Divorciadas — 4 pzas. — $150
  A elegir entre salsa verde, roja o mole con pollo, crema y queso.
- Enchiladas de Mole — 3 pzas. — $150
  Con pollo, crema y queso.
- Enchiladas Gratinadas — 3 pzas. — $140
  Con pollo ensalsa roja o verde.
- Enchiladas Suizas — 3 pzas. — $150
  Con pollo en salsa roja o verde y gratinadas.
- Enchiladas Poblanas — 3 pzas.
  - Rellenas con Queso Blanco — $130
  - Rellenas de Pollo — $150
  Con Crema y Queso
- Enchiladas Mineras — 3 pzas. — $140
  Con pollo, papa, zanahoria, crema, queso y lechuga en salsa de guajillo.
- Enchiladas Toluqueñas — 3 pzas. — $120
  Con chorizo y nopales en salsa roja con crema y queso.
- Enchiladas Yucatecas — 3 pzas. — $150
  Con cochinita pibil en salsa de pibil con crema y queso.
- Lasaña — 200 g — $200
  Con carne, manzana, pera, durazno, acitrón, nuez y piñón.
- Chamorro — 1 pza. — $190
  Con frijoles refritos, guacamole y nopales preparados.
- Cochinita Pibil — 200 g — $240
  Acompañada de Plátanos fritos, frijoles refritos y habanero encurtido.
- Chile en Nogada — 1 pza. — $320
  Relleno y bañado en salsa de nuez en temporada con granada.
- Enfrijoladas — 3 pzas. — $165
  Rellenas de pollo y acompañadas de arroz.

Carnes

- Costilla de Res — 2 pzas. — aprox. 500 g — $300
  Acompañada de Frijoles Charros
- Cecina Natural — aprox. 200 g — $300
- Cecina Enchilada — aprox. 300 g — $210
- Orden de Bistec — aprox. 300 g — $220
- Pechuga a la plancha — aprox. 300 g — $210
- Pechuga adobada o enchilada — aprox. 300 g — $220
  Acompañada de Frijoles Charros y 2 guarniciones a elegir.
- Pechuga a la Cordon Bleu — 200 g — $280
  Rellena de Jamón y queso sobre un espejo de salsa Chipotle.
- Milanesa de Res — aprox. 300 g — $250
- Milanesa de Pollo — aprox. 300 g — $230
  Acompañadas de Papas a la Francesa y Frijoles Refritos.
- Milanesa Napolitana de Pollo — aprox. 300 g — $270
- Milanesa de Res — aprox. 300 g — $290
  Salsa de Jitomate con Jamón y Queso Gratinado
- Carrillera — aprox. 800 g — $350
  Costilla de Cerdo bañada en salsa B.B.Q. acompañada de Guacamole, Chiles Toreados y una Papa al Horno.
- Cabrito — aprox. 400 g — $450
  Al Horno acompañado de Guacamole, Nopales preparados y Frijoles Charros.

Con 2 guarniciones a elegir

- Cebollitas Cambray
- Papas a la Francesa
- Papas Gajo
- Nopales preparados
- Frijoles refritos
- Ensalada de Lechuga
- Verduras al vapor
- Arroz

Tacos

			CON QUESO
CHICO			
Pastor	70 g	$ 20	$ 23
Suadero	70 g	$ 20	$ 23
Longaniza	70 g	$ 20	$ 23
Cabeza	70 g	$ 20	
GRANDE			
Pastor	120 g	$ 35	$ 45
Suadero	120 g	$ 37	$ 47
Longaniza	120 g	$ 33	$ 43
Cabeza	120 g	$ 35	
Campechano	120 g	$ 37	$ 47
Tripa 1 pza.	120 g	$ 40	$ 50
Lengua 1 pza.	120 g	$ 50	
Machos 1 pza.	150 g	$ 75	$ 85
Cecina Natural	90 g	$105	$120
1 pza. Acompañada de crema ácida y cebollas caramelizadas.			
Cecina Enchilada	150 g	$ 78	$ 88
1 pza. Acompañada de crema ácida y cebollas caramelizadas.			
Costilla El Carnal	180 g	$ 90	$100
1 pza. Acompañada de papas con rajas.			
Chuleta Ahumada	180 g	$ 70	$ 80
1 pza.			
Taco de Birria	150 g	$ 70	$ 90
1 pza.			
Bistec, Tocino y Queso	200 g		$120
Pollo, Tocino y Queso	200 g		$110
Arrachera, Tocino y Queso	200 g		$160
Chuleta, Tocino y Queso	200 g		$120
Pollo 1 pza.	150 g	$ 75	$ 85
Bistec 1 pza.	200 g	$110	$120
Bistec Encebollado 1 pza.	200 g	$110	$120
Chuleta 1 pza.	200 g	$ 80	$ 90
Arrachera 1 pza.	200 g	$140	$150
Rib-eye 1 pza.	200 g	$140	$150
Chorizo Argentino 1 pza.	200 g	$ 90	$100
Chistorra 1 pza.	180 g	$ 90	$100

Viernes y Sábado

Sirloin 1 pza.	200 g	$ 75	$ 85

Se pueden acompañar de:
Cebollas Caramelizadas, Papas con Rajas y Nopales Preparados

Pescado y Mariscos

- Filete a la Plancha 240 g $180
- Filete al Ajillo o al Mojo de Ajo 240 g $190
- Filete Empanizado 240 g $200
- A la Veracruzana 240 g $220
- A la Diabla 240 g $200
- Filete Empapelado 240 g $260

Se acompañan de 2 guarniciones a elegir:
- Cebollitas
- Nopal Asado
- Papas a la Francesa
- Ensalada de Lechuga
- Arroz
- Verduras al Vapor
- Papas Gajo
- Nopales Preparados
- Frijoles Refritos

- Mojarra Frita aprox. 900 g $320
- Mojarra al Mojo de Ajo aprox. 900 g $335
  Acompañados de Papas a la Francesa y Arroz.
- Tacos Gobernador 3 pzas. $230
- Cóctel de Camarón 180 g $200
- Filete Florentina En una cama de espinaca a la mantequilla bañado en salsa bechamel y gratinado con queso parmesano. $260

Hamburguesas

- Hamburguesa de Res 200 g $135
  1 pza. carne molida.
- Hamburguesa de Pollo 150 g $120
  1 pza. pechuga empanizada.
- Hamburguesa de Arrachera 200 g $220
  1 pza. arrachera.
- Hawaiana de Res o Pollo 150 g $155
  1 pza. con jamón y piña.
- Hamburguesa de Champiñón 200 g $120
  1 pza. champiñones con queso.
- Hamburguesa Pastor 200 g $150
  1 pza. carne, pastor y piña.

Todas las hamburguesas vienen acompañadas de papas a la francesa, jitomate, tocino, queso amarillo, cebolla y lechuga.

Papa Guapa

- Pollo 200 g $210
- Pastor 200 g $200
- Rib Eye 200 g $240
- Arrachera 200 g $260
- Chistorra 200 g $210
- Bistec 200 g $250

Viernes y Sábado

- Sirloin $250

Una deliciosa combinación de papa, mantequilla, crema, queso y acompañadas de la carne de su elección. Acompañadas con Tortilla de Harina

Pizza Carnal

- Pizza de Pepperoni 200 g $150
- Pizza de Suadero 200 g $190
- Pizza de Pastor 200 g $190
- Pizza de Chistorra 200 g $210

Tortas (Con pan chapata)

			CON QUESO
Torta Ahogada	aprox. 180 g	$135	
1 pza. carne maciza bañada en salsa roja con cebollitas y habanero.			
Torta de Cochinita	200 g	$120	
Torta de Pastor	200 g	$110	$120
Torta de Arrachera	200 g	$150	$160
Torta de Suadero	200 g	$120	$130
Torta de Milanesa de Res	150 g	$125	$135
Torta de Milanesa de Pollo	150 g	$120	$135
Viernes y Sábado			
Torta de Sirloin	200 g	$150	$160

Si es de su agrado pueden llevar: Aguacate, jitomate y cebolla.

Alambres

- Camarada aprox. 500 g $230
  Bistec, jamón, tocino, cebolla y chile poblano.
- Carnal taco del norte aprox. 500 g $230
  Bistec, jamón, tocino, champiñones y longaniza.
- Paisa aprox. 500 g $230
  Carne al pastor, champiñones y piña.
- Hawaiano "El Valedor" aprox. 500 g $230
  Chuleta, jamón, tocino y piña.
- Pelangoche aprox. 500 g $270
  Bistec, jamón, tocino, chuleta, longaniza, cebolla y chile poblano.
- Nuevo pelangoche aprox. 500 g $250
  Pavo o pollo, jamón, tocino, longaniza, cebolla y chile poblano.
- Pelangoche del norte aprox. 500 g $250
  Chuleta ahumada, longaniza, cebolla, chile poblano y piña.
- Arrachera aprox. 500 g $270
  Arrachera, cebolla, pimiento rojo y pimiento verde.
- Chuleta suiza aprox. 500 g $230
  Chuleta, jamón, tocino y champiñones.
- Chile suizo "El Tío" aprox. 500 g $130
  Chile Poblano.
- Choriqueso aprox. 500 g $180
  Chorizo, cebolla y chile poblano.
- My Brother Gringa
  Pastor $200 Bistec $210 Arrachera $250
- Carnal vegetariano aprox. 500 g $160
  Champiñones, cebolla y chile poblano y piña.
- Queso carne aprox. 500 g $250
  Bistec, jamón y tocino.
- ¿Que me ves? aprox. 500 g $300
  Arrachera, pastor, tocino y jamón.

Todos acompañados de Queso Gratinado y 5 Tortillas de Harina.

Molcajetes

- Parrillada Carnal aprox. 2.6 kg $1,200
  Sirloin, chistorra, chorizo argentino, arrachera, chuleta, cecina enchilada, pollo, queso fundido, nopales preparados, cebollas y chicharrón de queso.
- Grande aprox. 1.6 kg $830
  Bistec, chuleta, pastor, pollo, longaniza, queso ranchero, cebollitas cambray, nopal asado, aguacate y chicharrón.
- Chico aprox. 1.1 kg $550
  Bistec, chuleta, longaniza, queso ranchero, cebollitas cambray, nopal asado, aguacate, chicharrón.
- Tabla Carnal aprox. 1 kg $550
  Óden de tuétanos 2 pzas. un corte a elegir en fajitas acompañado de una papa al horno, 2 chiles toreados, guacamole.

Postres

- Plátanos Fritos $ 75
- Pay de Queso, Frambuesa y Chispas de Chocolate $ 95
- Fresas con Crema $ 75
- Duraznos en Almíbar Solos $ 50
- Duraznos en Almíbar con Crema $ 60
- Flan de Cajeta $ 90
- Flan Napolitano $ 85
- Chongos zamoranos $ 80
- Fresas Jubilee $170
  Orden de 12 Fresas con Mermelada al Licor, servido con Helado de Vainilla.
- Paleta de agua $ 35
- Paleta de Leche $ 45
- Paleta cubierta de Chocolate $ 55
- Helado de la casa $ 75
- Canasta de Helado $100
- Rebanada Especial $ 95
- Crepas
  Cajeta o Chocolate $150 Rompope o Nutella $160
- Crepas con helado o queso
  Cajeta o Chocolate $160 Rompope o Nutella $170
- Strudel de Manzana $130
  Acompañado con helado de vainilla.
- Bomba de Chocolate $130
  Bizcocho con centro liquido sabor chocolate, se sirve caliente acompañado con helado de vainilla.

Ensaladas

- Ensalada de la Casa $110
  Lechuga Italiana, Uvas, Peras, Manzanas, Arandanos y Cacahuate Garapiñado.
- Ensalada Ana $110
  Lechuga Italiana, Fresas, Queso de Cabra, Arandanos y Cacahuate Garapiñado.
- Ensalada Mediterranea $120
  Lechuga Italiana, Jitomate Cherry, Aceitunas Negras, Pepino, Queso de Cabra y Vinagreta Tradicional.
- Ensalada Verde $120
  Lechuga Italiana, Espinacas, Pepino, Palitos de Apio, Abanico de Aguacate y Aderezo de Miel y Mostaza.
- Ensalada César $110
  Lechuga Orejona, Queso Parmesano, Aceitunas y Aderezo César.
- Ensalada Caprese $120
  Jitomate, Albahaca, Queso Mozarella con reducción de Vinagre Balsamico.

Proteinas a elegir:
- Pechuga de Pollo 150 g $ 70
- Pech. de Pollo Empanizada 150 g $ 80
- Arrachera 200 g $130
- Bistec 200 g $ 90

Órdenes Extra

- Chicharrón 200 g $ 75
- 1/2 Chicharrón 100 g $ 50
- Tostadas 4 pzas. $ 20
- Cebollitas 6 pzas. $ 35
- Cebollitas preparadas 6 pzas. $ 45
- Nopales preparados 200 g $ 35
- Nopales asados 6 pzas. $ 50
- Crema 80 ml $ 30
- Aderezo de ensaladas 80 ml $ 35
- Queso Blanco 100 g $ 30
- Queso Ranchero 150 g $ 95
- Aguacate 1 pza. $ 55
- Salsa 100 ml $ 35
- Tortillas 5 pzas. $ 20
- Totopos 100 g $ 25
- Ensalada de lechuga $ 45
- 1/2 Ensalada Ana $ 75
- 1/2 Ensalada de la casa $ 75
- 1/2 Ensalada Verde $ 80
- Cuaresmeño relleno 1 pza. $ 55
  Relleno de queso crema y envuelto con tocino
- Arroz $ 30
- Verduras al vapor $ 45
- Huevo 1 pza. $ 20
- Papas a la francesa 350 g $ 78
- Papas gajo 350 g $ 78
- Papa al horno 1 pza. $ 80
- Limón 3 pzas. $ 25
- Gorditos 250 g $ 25
- Queso Alambre 100 g $ 40

Bebidas

- Agua Embotellada (600 ml) $ 25
- Refresco (355 ml) $ 36
- Agua de sabor
  - Bola (500 ml) $ 58
  - Jarra (1.8 lt) $138
  - 1/2 Jarra (1 lt) $ 95
- Naranjada o Limonada (500 ml) $ 60
- Jarra Naranjada o Limonada (1.8 lt) $135
- Jugo Naranja o Toronja (350 ml) $ 40
- Tehuacan preparado (355 ml) $ 45
- Perrier $ 48
- Cerveza (355 ml) $ 57
  Corona, Victoria, Negra Modelo Modelo Especial Heineken, XX Lager, Indio, Bohemia.
- Clamato preparado $ 57
- Orden de Michelada o Cubano $ 16
- Yarda (700 ml) $ 85
- Bola (500 ml) $ 70
- Tarro (1lt) $125
- Café Americano (300 ml) $ 45
- Espresso (60 ml) $ 60
- Espresso doble (120 ml) $ 90
- Café de Olla (300 ml) $ 38
- Cappuccino Natural (225 ml) $ 55
- Cappuccino de sabor (225 ml) $ 70
  Vainilla, Chocolate, Cajeta, Rompope y Caramelo.
- Vaso de leche (250 ml) $ 30
- Chocolate frío o caliente (300 ml) $ 45
- Té (225 ml) $ 37
- Piñada (250 ml) $ 80
- Malteadas (300 ml) $ 75
  Vainilla, Fresa, Chocolate, Oreo.