

# DESAYUNOS

menú



MOLINO VIEJO  
RESTAURANT • BAR • CAFÉ

bebidas

## JUGOS

Naranja, toronja o verde (340 ml) \$60.00

## CAFÉ

Americano (200 ml) \$36.00

Capuchino (200 ml) \$46.00

Capuchino Molino Viejo (200 ml) \$54.00

Carnation, vainilla y lechera.

Express (60 ml) \$40.00

Express doble (110 ml) \$56.00

☉ Té Chai (200 ml) \$56.00

Frapeé o caliente.

☉ Matcha con lavanda (200 ml) \$56.00

Frapeé o caliente.

☉ Taro (200 ml) \$56.00

Frapeé o caliente.

Chocolate (200 ml) \$46.00

Frapeé o caliente.

Infusión de la casa (200 ml) \$38.00

Carajillo (130 ml) \$155.00

Pregunta por nuestro menú de carajillos.

Molletes (2 pzas.) \$80.00

Molletes con chistorra, cochinita pibil o cecina enchilada (orden de 2 pzas con 60 g) \$110.00

Sincronizada de pan árabe con cochinita pibil \$84.00

## LIGHT

Omelette de claras de huevo (2 pzas.)

Jamón, queso panela, espinacas o champiñones.

\$120.00

Queso panela a la parrilla en salsa verde (280 g)

\$100.00

Huarache de nopal con queso panela y salsa roja (150 g)

Nopal asado, frijoles, queso, lechuga y salsa roja.

\$100.00

fruta

Fruta de la estación (280 g) \$86.00

Naranja o toronja en suprema (280 g) \$80.00

Crudités (300 g) \$50.00

Jícama, pepino y zanahoria.

## ESPECIALIDADES

☉ Tamal Azteca Don José (220 g) \$146.00

Tortillas, salsa verde, granos de elote, queso manchego, chicharrón y crema.

Sopecitos de cecina enchilada (Orden de 3 pzas.) \$100.00

Sopes de maíz hechos en casa con una cama de guacamole y cecina enchilada.

☉ Platillo volador \$60.00

Sándwich con jamón de pavo y queso, especialidad de la casa.

Chilaquiles verdes o rojos (120 g) con pollo o huevo \$98.00 \$128.00

☉ Chilaquiles con recado negro y cecina enchilada \$140.00

Tortillas fritas bañadas en salsa de chilmole, especialidad yucateca.

Enchiladas verdes o rojas con pollo (Orden de 3 pzas.) \$128.00

Enchiladas de mole poblano con pollo (Orden de 3 pzas.) \$136.00

Enfrijoladas con pollo y crema (Orden de 3 pzas.) \$128.00

Pan francés o waffles con frutos rojos y helado de vainilla \$130.00

Pan de caja sumergido en leche, huevo con vainilla de papantla y helado Häagen Dazs.

## HUEVOS

☉ Huevos a la cazuela Mamá Silvia (2 pzas.) \$140.00

Huevos fritos en aceite de oliva, zatar, jocoque y carne. Servidos con pan árabe.

Huevos Molino Viejo (2 pzas.) \$130.00

Huevos estrellados sobre una sincronizada bañados en salsa verde.

Huevos estrellados con mole poblano (2 pzas.) \$130.00

Huevos estrellados sobre 2 tortillas fritas con frijoles.

Huevos tirados "El gran café del Portal de Veracruz" \$120.00

2 huevos revueltos con frijoles refritos.

Huevos a la mexicana (2 pzas.) \$120.00

Revueltos con jitomate, cebolla y chile verde.

Huevos revueltos con jamón de pavo (2 pzas.) \$120.00

Huevos divorciados (2 pzas.) \$120.00

Huevos estrellados sobre 2 tortillas fritas con salsa verde y salsa roja.

Omelette de cochinita pibil (2 pzas.) \$136.00

Omelette de queso panela bañado con mole poblano \$136.00

Omelette de chistorra (2 pzas.) \$136.00



Pan dulce (1 pieza) \$30.00

Galletas de la cocina de Bego (1 pieza) \$38.00



MOLINO VIEJO  
EVENTOS

Cotiza tu evento con nosotros, contamos con jardines, áreas al aire libre y salones.

☉ Creaciones Molino Viejo, restaurante al aire libre.

Nuestros precios se expresan en pesos mexicanos e incluyen IVA. Gramaje de los alimentos en crudo.



## entradas

	<b>Alcachofa a las brasas</b> (1 pza.)	<b>\$230.00</b>
	Con aderezo de perejil y limón.	
	<b>Aguachile de chicharrón norteño</b> (200 g)	<b>\$210.00</b>
	Carnitas de chicharrón carnudo con salsa de chile serrano y limón.	
	<b>Croquetas de jamón serrano</b> (8 pzas.)	<b>\$120.00</b>
	<b>Tacos de pescado Rodrigo, creadores de la receta original</b>	<b>\$140.00</b>
	3 tacos de pescado en tortilla de maíz con cebolla, cilantro y chile.	
	<b>Especialidad de la casa.</b>	
	<b>Tacos Molino Viejo</b> (3 pzas.)	<b>\$130.00</b>
	Cecina, chicharrón y longaniza en salsa de la casa.	
	<b>Tacos Vampiro con queso</b> (3 pzas.)	<b>\$130.00</b>
	Vampiro, carne de durango con queso. ¡Una delicia!	
	<b>Tacos de láminas de rib eye</b> (3 pzas.)	<b>\$130.00</b>
	Finas láminas de rib eye con chimichurri de zanahoria y habanero.	
	<b>Tacos de chicharrón norteño</b> (3 pzas.)	<b>\$130.00</b>
	Carnitas de chicharrón carnudo. ¡Top ten!	
	<b>Tacos Teká</b> (3 pzas.)	<b>\$130.00</b>
	Filete de res en salsa verde con ajonjolí y cilantro sobre tortillas de harina.	
	<b>Tacos de camarón estilo Rosarito</b> (2 pzas.)	<b>\$140.00</b>
	En tortillas de harina, aguacate, frijoles y mayonesa con chipotle.	
	<b>Tacos de cochinita pibil</b> (3 pzas.)	<b>\$100.00</b>
	Con frijoles y cebolla morada encurtida.	
	<b>Tacos de berros con tocino</b> (3 pzas.)	<b>\$90.00</b>

\* TODOS NUESTROS TACOS SE PREPARAN CON TORTILLAS HECHAS A MANO \*

	<b>Tostadas marlín ahumado</b> (3 pzas.)	<b>\$120.00</b>
	<b>Cazuela de chiles toreados</b>	<b>\$120.00</b>
	Cebollas cambray, champiñones y chiles serranos.	
	<b>Five shot french fries</b> (150 g)	<b>\$100.00</b>
	Papas fritas con nuestras 5 salsas especiales.	
	<b>Papas fritas a la francesa; ¡Top ten!</b> (150 g)	<b>\$68.00</b>
	<b>Papas fritas gratinadas con queso manchego</b> (150 g)	<b>\$94.00</b>
	<b>Papas Saratoga Molino Viejo</b> (200 g)	<b>\$60.00</b>
	Preparadas con salsa Maggi, inglesa, Valentina, Tajín y limón.	
	<b>Nachos - Nachos</b>	<b>\$150.00</b>
	Totopos, queso manchego, carne y frijoles con pico de gallo.	
	<b>Queso fundido con chistorra</b> (80 g)	<b>\$140.00</b>
	Servido con tortillas de harina.	
	<b>Orden de chistorra frita</b> (100 g)	<b>\$100.00</b>
	Con cebolla toreada y tortillas hechas a mano.	
	<b>Quesadillas de la esquina</b> (3 pzas.)	<b>\$80.00</b>
	Mixtas: 1 queso, 1 Molino Viejo, 1 frijoles con queso.	

## Ensaladas

	<b>Ensalada Iceberg Molino Viejo</b>	<b>\$140.00</b>
	Lechuga romana, cubitos de chicharrón norteño, jitomate y aderezo de queso cabrales.	
	<b>Ensalada de jitomate</b>	<b>\$120.00</b>
	Jitomate con queso panela, cebolla chile serrano y aderezo de la casa.	
	<b>Carpaccio de calabaza</b>	<b>\$120.00</b>
	Finas láminas de calabacitas con queso parmesano, aceite de oliva, limón y ajonjolí negro.	
	<b>Ensalada Mixta</b>	<b>\$120.00</b>
	Lechuga, espinaca, berros, aguacate, jitomate, pepino y aderezo de la casa.	

## SOPAS

	<b>Fideo seco a los 3 chiles</b> (250 g)	<b>\$96.00</b>
	Con chicharrón, aguacate, crema, queso y crema de frijol.	
	<b>Sopa de lentejas del Abuelo Manolo</b> (220 g)	<b>\$96.00</b>
	<b>Consomé de pollo con arroz</b> (220 g)	<b>\$96.00</b>
	<b>Sopa de tortilla</b> (220 g)	<b>\$96.00</b>
	Con chicharrón, aguacate, chile ancho y queso manchego.	
	<b>Arroz con huevo frito y mole poblano</b>	<b>\$96.00</b>

## PARA EL ANTOJO

	<b>Pepito de filete Prócoro</b> (150 g)	<b>\$150.00</b>
	Filete de res, queso manchego, frijoles, aguacate, cebolla caramelizada y salsa de chemita.	
	<b>Hamburguesa a la BBQ</b> (150 g)	<b>\$150.00</b>
	Carne de sirloin, piña, queso, cebolla caramelizada y jitomate.	
	<b>Torta de milanesa de res</b> (180 g)	<b>\$148.00</b>
	Frijoles, aguacate y cebollas toreadas.	
	<b>Torta de chicharrón norteño</b> (150 g)	<b>\$148.00</b>
	Carnitas de chicharrón carnudo, frijoles, aguacate y cebollas toreadas.	
	<b>Torta Fede "Big Size"</b> (180 g)	<b>\$150.00</b>
	Milanesa, pierna de cerdo, aguacate, frijoles y cebollas toreadas.	
	<b>Torta de pavo al horno, especialidad del chef</b> (150 grs)	<b>\$148.00</b>
	Bañada con salsa gravy, aguacate y mostaza.	
	<b>Torta de cochinita pibil</b> (140 g)	<b>\$148.00</b>
	Con frijoles refritos y cebolla morada encurtida.	
	<b>Torta de pulpo al ajillo</b> (150 g)	<b>\$158.00</b>

## Pizza de autor por Iker

	<b>Pizza Margarita</b>	<b>\$180.00</b>
	Jitomate, queso mozzarella y arúgula.	
	<b>Pizza BBQ</b>	<b>\$196.00</b>
	Pork belly, cebolla caramelizada, piña y pollo en cuadritos.	
	<b>Pizza de cochinita pibil</b>	<b>\$190.00</b>
	Frijoles, cebolla morada encurtida y habanero.	
	<b>Pizza de jamón serrano</b>	<b>\$210.00</b>
	Jamón serrano, arúgula y jitomate cherry.	
	<b>Pizza de camarones y pulpo</b>	<b>\$210.00</b>
	Con cebolla rostizada y aceitunas.	

<b>CARNE</b>		<b>Gaoneras de filete en salsa de chemita</b> (200 g)	<b>\$240.00</b>
		Medallones delgados cebolla, cilantro y tortillas hechas a mano.	
		<b>Carne asada a la poblana</b> (200 g)	<b>\$240.00</b>
		Tira de filete de res, enchilada de mole, guacamole, arroz y frijoles refritos.	
		<b>Milanesa de res con papas a la francesa</b> (200 g)	<b>\$230.00</b>
		<b>Orden de cochinita pibil</b> (200 g)	<b>\$228.00</b>
		Receta de Don Juan con frijoles, cebolla morada y tortillas hechas a mano.	

## Pescados

	<b>Lomo de salmón fresco a la parrilla</b> (200 g)	<b>\$328.00</b>
	Con ensalada de lechuga y jitomate.	
	<b>Lomo de salmón fresco "Manolo"</b> (200 g)	<b>\$328.00</b>
	Cocinado con aceite de oliva, cebolla y perejil con papas y pimienta morrón.	
	<b>Salmón Rodrigo</b> (200 g)	<b>\$328.00</b>
	Especialidad de la casa: cebolla, cilantro, chile serrano y tortillas hechas a mano.	
	<b>Teppanyaki de salmón a la plancha</b> (200 g)	<b>\$298.00</b>
	Zanahorias, setas, champiñones, calabazas y salsa de soya.	

## AVES

	<b>Pechuga rellena de queso panela y mole poblano</b> (180 g)	<b>\$220.00</b>
	<b>Pechuga asada a la plancha con ensalada</b> (180 g)	<b>\$195.00</b>
	<b>Enchiladas de pollo</b> (3 pzas.)	<b>\$128.00</b>
	Verdes, rojas o de mole poblano.	
	<b>Tacos dorados de pollo</b> (3 pzas.)	<b>\$128.00</b>
	Lechuga, crema, queso y aguacate.	
	<b>Sopecitos de pollo Molino Viejo</b> (3 pzas.)	<b>\$100.00</b>
	Frijoles, lechuga y crema.	

## Postres

**\$90.00**

Pregunta por nuestros postres del día.

