



ANDARIEGO

— RESTAURANTE —

OAXACA • SINALOA • HIDALGO

NUESTRO MENÚ



ANDARIEGO
— RESTAURANTE —
OAXACA • SINALOA • HIDALGO

PARA COMENZAR EL DIA

SELECCIÓN DE FRUTA... \$89

Fruta de temporada, acompañada de yogurt, granola y miel.



SELECCIÓN DE FRUTA

TORRIJAS... \$127

Rebanadas de pan doradas, espolvoreadas con azúcar y canela, sobre cama de crema mousseline, y frutos rojos.

HOT CAKES... \$87

Acompañados con mantequilla y maple.

DESAYUNO AMERICANO... \$150

Hot cakes, huevos al gusto, jamón a la plancha y tocino crujiente.



DESAYUNO AMERICANO

COMPLEMENTA TU DESAYUNO... \$69

Café o té, jugo y fruta

PAN DE LA CASA... \$25 C/u



OMELETTES



OMELETTE ANDARIEGO

OMELETTE ANDARIEGO ...\$137

Relleno de jamón, espinaca, tocino, champiñón y queso manchego, acompañado de frijoles refritos y verduras a la plancha.

OMELETTE VEGETARIANO... \$125

Espinaca, champiñones, ejote y calabaza, acompañado de ensalada verde.

OMELETTE DE CHAPULINES... \$145

Relleno de chapulines salteados con epazote y quesillo, acompañado de frijoles refritos y verduras a la plancha.



OMELETTE VEGETARIANO

LOS CLASICOS

HUEVOS AL GUSTO... \$120

Estrellados o revueltos, con jamón, tocino, chorizo, a la mexicana, etc.

HUEVOS RANCHEROS... \$110

Sobre tortilla frita y cama de frijoles refritos, bañados con salsa ranchera.

HUEVOS DIVORCIADOS... \$110

Sobre tortilla frita y cama de frijoles refritos, bañados con salsa verde y ranchera.

HUEVOS MOTULEÑOS ... \$127

Huevos estrellados entre tortillas fritas y frijoles refritos, bañados con salsa ranchera, acompañados con jamón, pollo, plátanos fritos, chicharos, queso fresco y crema.



HUEVOS MOTULEÑOS



HUEVOS DIVORCIADOS



CHILAQUILES Y ENCHILADAS

CHILAQUILES VERDES



CHILAQUILES VERDES O ROJOS... \$112

Totopos elaborados en casa, bañados con salsa verde, cebolla, crema y queso fresco.

Sencillos, con
huevo... \$133 pollo... \$147 o tasajo... \$179.

ENVUELTOS VERDES O ROJOS... \$133

Rellenas de pollo, bañadas con salsa verde o roja, acompañadas de cebolla, crema y queso fresco.

ENCHILADAS SUIZAS... \$155

Rellenas de pollo, bañadas con salsa suiza verde o roja, gratinadas con queso manchego.

ENMOLADAS OAXAQUEÑAS... \$163

Rellenas de pollo, bañadas con mole tradicional oaxaqueño, acompañadas de queso fresco y cebolla morada.

ENFRIJOLADAS OAXAQUEÑAS... \$149

Rellenas de quesillo, bañadas con salsa de frijol de la casa, crema y queso fresco.
Sencillos, con huevo, pollo o tasajo.



ENCHILADAS SUIZAS

ENFRIJOLADAS OAXAQUEÑAS



ANDARIEGO
— RESTAURANTE —
OAXACA • SINALOA • HIDALGO

UN PASEO POR HIDALGO

PECHUGA HIDALGUENSE ... \$173

Suprema de pollo rellena de espinaca y queso, bañada con adobo de guajillo, acompañada de nopal asado y arroz.

MIXIOTE DE POLLO ... \$173

Pierna o muslo marinados en adobo de chiles secos, especias y hierbas de olor, acompañado de arroz.

ARRACHERA MAREADA... \$210

Jugosa arrachera bañada con salsa borracha, acompañada de papa rostizada y champiñones al ajillo.

DEL COMAL

QUESADILLAS

SENCILLAS

QUESILLO	\$30
HUITLACOCHÉ	\$53
CHAMPIÑONES	\$53
CHICHARRON.....	\$56
FLOR DE CALABAZA	\$53
CHAPULINES	\$56
SESOS	\$53

COMBINADAS

.....	\$66
.....	\$66
.....	\$66
.....	\$66
.....	\$66
.....	\$66

ARRACHERA MAREADA



MIXIOTE DE POLLO



POLLO CON MOLE NEGRO



UN PASEO POR OAXACA

GARNACHAS OAXAQUEÑAS... \$125

Tortillas hechas a mano fritas en manteca, con carne deshebrada y bañadas con salsa roja, cebolla encurtida y queso fresco.

POLLO GARNACHERO... \$165

Pierna y muslo de pollo fritos, servido con papas y cebollas sancochadas, encurtido de col, zanahoria y chile verde, acompañado con adobo chile morita.

POLLO CON MOLE NEGRO... \$187

Pierna y muslo o pechuga, bañados con el tradicional mole negro oaxaqueño.

TLAYUDAS



TLAYUDAS

TLAYUDA DE QUESILLO.....\$115

TLAYUDA QUESILLO TASAJO\$185

EXTRA DE TASAJO .120gr	\$70.00
EXTRA DE ARRACHERA .120gr	\$70.00
EXTRA DE POLLO A LA PLANCHA .120gr	\$39.00
EXTRA DE ROAST BEEF .060gr	\$43.00
EXTRA DE CAMARON .060gr	\$60.00
EXTRA DE CHISTORRA .060gr	\$37.00
EXTRA DE TOCINO .060gr	\$30.00
EXTRA DE HUEVO 1pz	\$20.00
EXTRA POLLO DESHEBRADO .050gr	\$27.00
EXTRA QUESILLO .050gr	\$23.00
EXTRA QUESO MANCHEGO .030gr	\$23.00
EXTRA QUESO PANELA .050gr	\$23.00



ANDARIEGO
— RESTAURANTE —
OAXACA • SINALOA • HIDALGO



ANDARIEGO
RESTAURANTE
OAXACA • SINALOA • HIDALGO

UN PASEO POR SINALOA

AGUACHILE VERDE... \$215

Camaron marinado en salsa verde de chile serrano y cilantro, con pepino, cebolla morada y aguacate, un sabor fresco ligeramente picante.

AGUACHILE ROJO... \$215

Camaron marinado en salsa roja, pepino, cebolla morada y aguacate.

AGUACHILE NEGRO... \$215

Camaron marinado con salsas negras de la casa, pepino, cebolla morada y aguacate.

TIRADITO DE ATUN... \$215

Láminas de atún fresco en una deliciosa salsa oriental, con chile serrano, aguacate y rodajas de pepino.

CAMARONES ROCA... \$220

Camarones estilo tempura, bañados con un aderezo oriental, con un toque de sriracha y togarachi.



AGUACHILE VERDE

TIRADITO DE ATUN



CAMARONES ROCA



CAMARONES EMPANIZADOS

CEVICHE DE CAMARON



TOSTADA DE ATUN... \$103

Atún fresco montado sobre una tostada de wonton con aderezo de la casa, aguacate y poro frito.

CAMARONES EMPANIZADOS... \$230

Al estilo sinaloense, crujientes por fuera y llenos de sabor, acompañados de ensalada verde y aderezo de la casa.

CEVICHE DE CAMARON... \$230

Preparado con pepino, cebolla y jugo de camarón.

CEVICHE MIXTO... \$239

Camaron crudo y cocido, preparado con pepino, cebolla y jugo de camarón.

CEVICHE TROPICAL... \$239

Camaron crudo y cocido, con pepino, cebolla y mango, bañado en salsas negras.

ENTRADAS

SOPESITOS DE CAMARON AL PASTOR... \$110

Camarones salteados con adobo al pastor, sobre cama de frijoles al chipotle, acompañados con piña/habanero.

TRILOGIA DE SOPESITOS... \$127

res, carne de pollo y carne asada, sobre cama de frijoles, espolvoreados con lechuga, crema y queso fresco.

SOPESITOS DE CAMARON AL PASTOR



ANDARIEGO
RESTAURANTE
OAXACA • SINALOA • HIDALGO

TACOS

QUESITACO ANDARIEGO



TACO GOBERNADOR... \$55

Taco a las brasas, relleno de guiso de camarón sinaloense con queso.

TACO DIABLITO... \$75

Camarones salteados al chipotle, sobre costra de queso y tortilla de harina.

QUESITACO ANDARIEGO... \$80

Camaron montado en tortilla de maíz, con una costra de queso, aguacate y aderezo de la casa.

TACO DE ARRACHERA... \$79

Jugosa arrachera sobre costra de queso, acompañada de guacamole y cebolla cambray.

TACO ENCOBIJADO... \$47

Tiras de pescado rebosado, acompañado de aderezo de chipotle y pico de gallo, sobre tortilla de maíz.

TACO DE ROAST BEEF ... \$69

Jugoso roast beef, guacamole, cebolla y cilantro, sobre tortilla de maíz.

TACO DE POLLO ... \$59

Pechuga a la plancha, salteada con pimiento morrón y cebolla toreada.

TACO DE TASAJO... \$69

Acompañado de cebolla toreada.

TACO DE CHISTORRA... \$40

Trozos dorados de chistorra sobre tortilla de maíz.

TACO DE ROAST BEEF



TACO DE POLLO



TACO DE TASAJO



SOPAS Y PASTAS

CONSOME DE POLLO... \$60

Tradicional caldo rojo servido con arroz, pollo y garbanzos.

CONSOME DE CAMARON... \$69

Receta de la casa, con especias y hierbas de olor del Istmo.

SOPA DE TORTILLA... \$87

Julianas de tortilla frita, servida en caldillo de jitomate, acompañada de cubos de queso, crema, chicharrón seco y aguacate.

FETUCCINI ALFREDO CON POLLO O CAMARON... \$149

Pasta larga con camarones o pollo a la plancha, salteada con crema, mantequilla y queso parmesano.

FUSILLI SORRENTINA... \$149

Pasta corta salteada con pechuga de pollo, bañada con salsa rosa y gratinada con queso manchego.



SOPA DE TORTILLA

CONSOME DE CAMARON



ENTRE PANES

HAMBURGUESA SOBERBIA



HAMBURGUESA SOBERBIA... \$170

Carne 100% de res, salchicha asadera, tocino, piña a la parrilla, queso manchego, lechuga, jitomate y aderezo de chipotle, acompañada de papas a la francesa.

HAMBURGUESA MAR Y TIERRA... \$173

Carne 100% de res, camarones salteados, lechuga, jitomate, costra de queso y aderezo de la casa, acompañada de papas a la francesa.

BAGUETTE DE ROAST BEEF... \$167

Finas láminas de roast beef, tocino crujiente, cebolla morada, lechuga y aderezo de habanero, acompañado de papas a la francesa.

CLUB SANDWICH... \$120

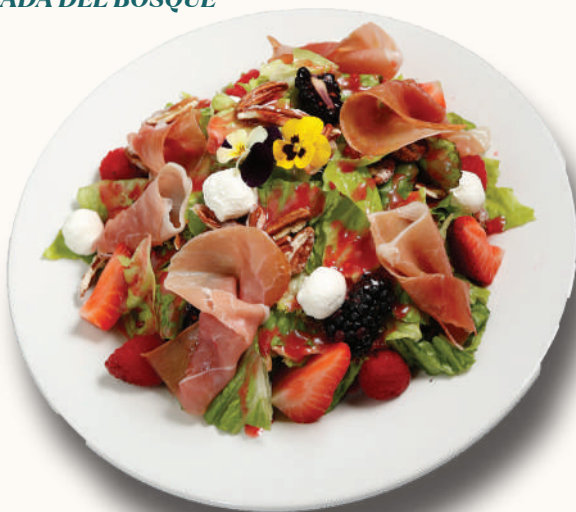
Jamón, tocino, pollo, queso, lechuga y jitomate, acompañado de papas a la francesa.





ANDARIEGO
RESTAURANTE
OAXACA • SINALOA • HIDALGO

ENSALADA DEL BOSQUE



ENSALADAS

ENSALADA DEL BOSQUE... \$107

Mix de lechugas, jamón serrano, frutos rojos, queso de cabra y nuez caramelizada, con vinagreta de frutos rojos.

ENSALADA CESAR CON POLLO O CAMARON... \$90

Lechuga orejona con aderezo cesar, pechuga o camarones a la plancha y crotones.

ENSALADA MELODY... \$73

Mix de lechugas, espinaca, granos de elote dulce, jitomate Cherry, cubos de queso panela, y arena de tocino, aliñada con vinagreta de cítricos.



ESPECIALIDADES

ARRACHERA NORTEÑA... \$215

Jugosa arrachera, acompañada de papa al horno, chiles toreados, guacamole y ensalada de la casa.

ARRACHERA AL AJO ARRIERO... \$197

Jugosa arrachera, guacamole y papas salteadas en aceite de ajo, cebolla y chile de árbol.

LASAÑA A21... \$165

Tradicional receta italiana con carne molida, salsa ragú y bechamel.

LASAÑA A21



ARRACHERA NORTEÑA



PESCADOS Y MARISCOS

FILETE DE PESCADO AL GUSTO... \$137

(empanizado, al mojo de ajo, al ajillo, empanizado, etc.) acompañado de arroz y ensalada de la casa.

CAMARONES FUEGO... \$183

Camarones a las brasas, bañados con salsa de morita/tamarindo, acompañados de arroz y ensalada de la casa.

ATUN SELLADO... \$197

Atún fresco sellado a la plancha, acompañado de ensaladilla de espinaca, jitomate Cherry, pepino, cebolla morada y virutas de zanahoria, aliñada con vinagreta de limón.

SALMON AL GRILL... \$220

Acompañado con verduras a la plancha y limón tatemado.

SALMON EN CREMA DE CAMARON... \$249

Salmon a la plancha bañado con salsa de camarón y aceitunas negras, acompañado de verduras a la plancha.

MENU INFANTIL

DEDITOS DE POLLO O PESCADO... \$80

Tiras de pechuga de pollo o pescado empanizados, acompañados con papas a la francesa.

SABANITA DE RES O POLLO... \$135

Empanizada, acompañada con espagueti y papas a la francesa.

FILETE DE PESCADO... \$120

A la plancha, al vapor o empanizado, acompañado con ensalada y papas a la francesa.

ESPAGUETI AL POMODORO... \$90

Pasta larga bañada con salsa de tomate, espolvoreada con queso parmesano.

POSTRES

CREMA CATALANA... \$110

FLAN BORRACHO... \$110

VOLCAN DE DULCE DE LECHE... \$117

TARTELETA DE FRAMBUESA... \$110

Con crema mousseline y frambuesa caramelizada.

TARTA TATIN... \$110

Acompañada con helado de vainilla.



ANDARIEGO
— RESTAURANTE —
OAXACA • SINALOA • HIDALGO

BEBIDAS

JUGO DE ZANAHORIA.....	\$37.00
JUGO ENERGETICO.....	\$65.00
JUGO ANTIGRIPIAL.....	\$65.00
JUGO VERDE	\$65.00
TÉ (VARIEDAD).....	\$25.00
AGUA CIEL 600ml.....	\$30.00
AGUA LIMON CON CHIA VASO.....	\$45.00
AGUA LIMON CON CHIA JARRA	\$153.00
AGUA PEPINO CON LIMON VASO.....	\$53.00
AGUA PEPINO CON LIMON JARRA	\$165.00
AGUA HORCHATA OAXAQUEÑA VASO	\$53.00
AGUA HORCHATA OAXAQUEÑA JARRA	\$190.00
LIMONADA NATURAL VASO	\$45.00
LIMONADA MINERAL VASO	\$55.00
LIMONADA NATURAL JARRA	\$130.00
LIMONADA MINERAL JARRA	\$155.00
NARANJADA NATURAL VASO	\$45.00
NARANJADA MINERAL VASO	\$55.00
NARANJADA MINERAL JARRA	\$155.00
NARANJADA NATURAL JARRA	\$130.00

COCA COCA REGULAR DE 355ml.....	\$45.00
COCA ZERO 355ml.....	\$45.00
SPRITE 355ml.....	\$45.00
SIDRAL 355ml.....	\$45.00
FANTA 355ml.....	\$45.00
AGUA MINERAL 355ml.....	\$45.00

CAFÉ AMERICANO	\$45.00
CAFÉ EXPRESS.....	\$45.00
CAFÉ EXPRESS DOBLE	\$57.00
CAFÉ EXPRESS CORTADO	\$57.00
CAFÉ LATTE	\$57.00
CAPUCCINO	\$60.00
CAPUCCINO DE MOKA	\$70.00
CHOCOLATE OAXAQUEÑO AGUA.....	\$69.00
CHOCOLATE OAXAQUEÑO LECHE	\$80.00
FRAPUCCINO	\$80.00
FRAPUCCINO MOKA	\$80.00
FRAPUCCINO OREO	\$80.00
FRAPUCCINO MOKA OREO	\$85.00



ANDARIEGO
— RESTAURANTE —
OAXACA • SINALOA • HIDALGO



ANDARIEGO

— RESTAURANTE —

OAXACA • SINALOA • HIDALGO

BEBIDAS

BEBIDAS

MODELO ESPECIAL.....	\$55.00
NEGRA MODELO.....	\$55.00
CORONA.....	\$45.00
VICTORIA.....	\$45.00
STELLA ARTOIS.....	\$65.00

VINO TINTO RESERVADO CONCHA Y TORO.....	\$380.00
VINO BLANCO RESERVADO CONCHA Y TO.....	\$380.00
VINO TINTO COPA.....	\$95.00
VINO BLANCO COPA	\$95.00
RON BACARDI BLANCO.....	\$460.00
RON MATUSALEM CLASICO	\$490.00
RON MATUSALEM PLATINOS.....	\$490.00
RON HAVANA CLUB 7 AÑOS.....	\$880.00
TEQUILA TRADICIONAL REPOSADO.....	\$880.00
TEQUILA TRADICIONAL PLATA.....	\$860.00
TEQUILA MAESTRO DOBEL DIAMANTE.....	\$1,650.00
TEQUILA DON JULIO 70.....	\$1,700.00
VODKA SMIRNOFF.....	\$550.00
VODKA SMORNOFF TAMARINDO	\$550.00
VODKA ABSOLUT AZUL.....	\$650.00
VODKA ABSOLUT RASPBERRI.....	\$650.00
CLAMATO ANDARIEGO	\$95.00
CARAJILLO 2.1.....	\$115.00
CLERICOT COPA.....	\$120.00
CLERICOT JARRA.....	\$270.00
MEZCAL BENEVA AÑEJO	\$1,300.00
MEZCAL BENEVA BLANCO	\$1,250.00
BENEVA AÑEJO COPA.....	\$120.00
BENEVA BLANCO COPA.....	\$115.00



ANDARIEGO
RESTAURANTE
OAXACA • SINALOA • HIDALGO

DE TEMPORADA

CHILE EN NOGADA SIN CAPEAR.....\$150

Chile poblano, carne molida, nuez de Castilla, granada, perejil, nogada cremosa

POZOLE DE POLLO.....\$145

Pollo desmenuzado, caldo pozolero, maíz cacahuazintle

CHILE EN NOGADA CAPEADO.....\$175

Chile poblano, carne molida, nuez de Castilla, granada, perejil, nogada cremosa, capeado de huevo

POZOLE DE PUERCO.....\$145

Carne de puerco, caldo pozolero, maíz cacahuazintle

