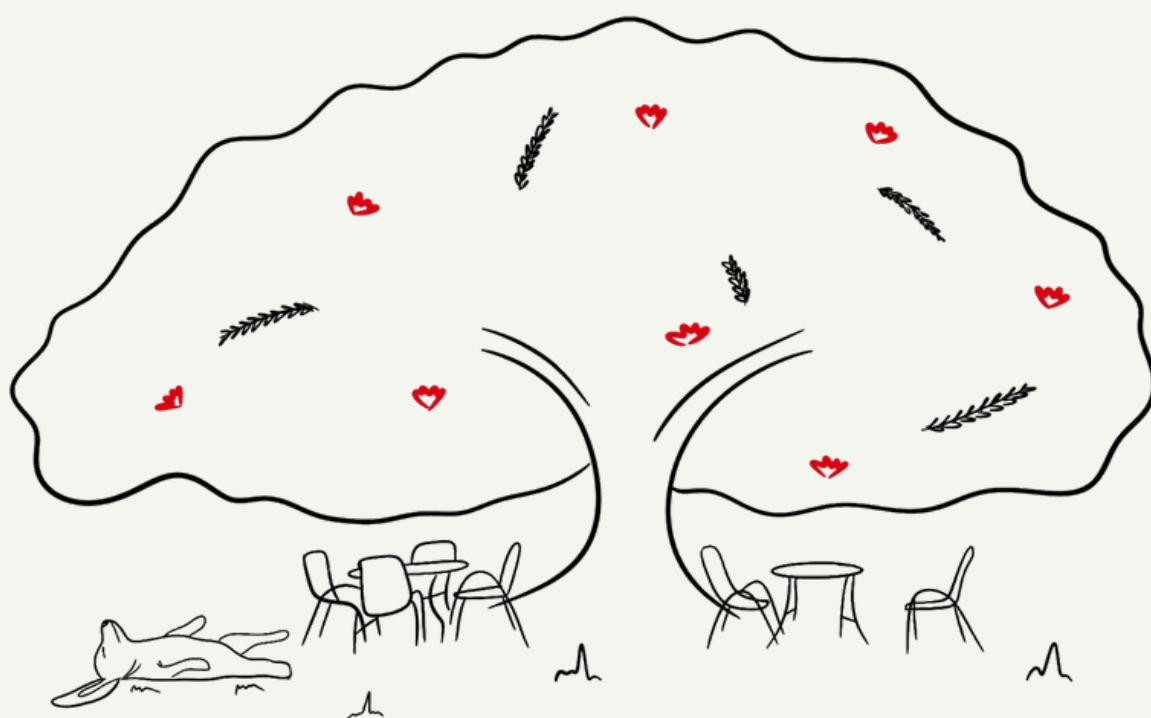


menú



BY: LOS LIRIOS

HORARIO: 12HRS - 20HRS

ENTRADAS

GUACAMOLE LOS LIRIOS \$ 205

Aguacate, cebolla, chile, cilantro y
cebolla (500 gr) acompañado de
tostaditas y chapulines (10gr)

ORDEN DE QUESADILLAS \$ 95

Tortillas de maíz hechas a mano rellenas
de queso oaxaca, 3pzs.

TIRADITO DE CECINA \$ 180

Cecina (75gr) curtida con limón y salsas,
acompañado de salsa mexicana y totopos

AGUACHILE ESTILO SINALOA \$ 365

Camarones frescos curtidos en salsa de
limón y chile, acompañado de pepino,
aguacate y cebolla morada, 8 pzs.

TAPAS ESPAÑOLAS
PAN TOMATE CON JAMÓN SERRANO \$ 165
QUESO DE CABRA CON MIEL \$ 135

TACOS

ARRACHERA \$ 305

Arrachera marinada premium (150 gr) con
tortilla taquera hecha a mano y
acompañado de guacamole, 3 pzs.

CECINA \$ 245

Cecina (150 gr), nopal y cebolla cambray
asadas y filetadas servidos en tortillas
hechas a mano, 3pzs.

ENSENADA \$ 145

Pescado tempura (120 gr) servido en tortillas
hechas a mano con una cama de
guacamole,acompañadas de col y zanahoria,
3pzs.
Con camarón con costo adicional.

GOBERNADOR \$ 215

Camarones empanizados(120 gr), bañados
en salsa chipotle y acompañados de
col,aguacate y zanahoria, envueltos en una
tortilla de harina, 2pzs.

VEGETARIANOS \$ 125

Zetas tempura (120gr)servidas en tortillas
hechas a mano con una cama de
guacamole, acompañadas de col y
zanahoria, 3pzs.



SOPAS Y PASTAS

SOPA TLAXCALTECA \$ 125

Con champiñones, calabaza, chile
poblano, flor de calabaza, y un toque de
elote.

SOPA DE TORTILLA \$ 105

Tradicional sopa de tortilla con queso
panela, aguacate, chile pasilla y
chicharrón de cerdo.

CONSOMÉ DE POLLO \$ 79

Con arroz y pollo desmenuzado(120 gr).

FETUCCINI ALFREDO \$ 225

Pasta fresca hecha en casa, bañada de
crema de parmesano, ajo, mantequilla,
perejil, tocino y pollo (40gr).

FETUCCINI AL POMODORO \$ 145

Pasta fresca hecha en casa, con jitomate,
pepitas de chiles tostados y queso
parmesano.

FETUCCINI A LA CARBONARA \$ 135

Pasta fresca hecha en casa, con salsa
cremosa a base de queso parmesano, yema
de huevo y tocino crujiente.

ENSALADAS

ENSALADA VERDE \$ 115

Mix de lechugas acompañadas de aguacate, pepino, jitomate cherry y brotes frescos. Aderezada con vinagreta de la casa. Una opción ligera, saludable y llena de frescura.

ENSALADA DE HUMMUS \$ 165

Cremoso hummus artesanal acompañado de pepino, jitomate, aceitunas, cebolla morada y mezcla de hojas frescas. Terminada con aceite de oliva extra virgen y un toque de limón.

CARPACCIO DE BETABEL \$ 115

Finas láminas de betabel rojo, amarillo, servidas sobre una base de hojas verdes y acompañadas de queso de cabra, nueces tostadas y reducción balsámica.

FUERTES

CAMARONES AL VINO BLANCO \$ 360

Camarones salteados en mantequilla y vino blanco, acompañados de arroz, 8pzs.

MILANESA EMBARAZADA \$ 365

Milanesa de res, rellena de jamón serrano y queso manchego (180 gr) sobre una cama de risotto de huitlacoche y salsa de chile poblano.

PORK BELLY \$ 225

Pork belly (180 gr) bañado con salsa de tamarindo, sobre una cama de puré de papa y acompañado de espinacas.

ARRACHERA A LA TAMPIQUEÑA \$ 275

Arrachera marinada premium (180 gr) acompañada de guacamole, frijoles refritos, chiles toreados y una dobladita bañada en salsa.

MILANESA DE POLLO \$ 195

Milanesa de pollo empanizada (120 gr) acompañada de ensalada y papas a la francesa.

VEGETARIANOS

MOLOTITOS DE PLÁTANO CON MOLE \$ 195

Hechas con masa de plátano macho, rellena de queso mozzarella, acompañadas de mole almendrado y arroz, 3 pzs.

NOPAL ASADO \$ 85

Dos pisos de nopal gratinado con queso manchego y pico de gallo.

POSTRES

BROWNIE \$ 115

De doble chocolate acompañado de helado artesanal.

CHEESECAKE \$ 115

Pastel de queso horneado frío con compota de fruta de temporada.

PASTEL DE ZANAHORIA \$ 125

Con betún de cítricos y piña caramelizada.

HELADO ARTESANAL \$ 95

Doble scoop de helado hecho en casa. (Pregunta por los sabores de temporada)



DULCES

BOWL DE FRUTA \$ 65

Manzana, fresa, yogurt, granola y chía

AVENA CON MIEL \$ 75

Avena cocida en leche o agua, amaranto, miel y canela.

PAN FRANCÉS \$ 135

Con frutos rojos macerados y canela, 2pzs

HOT CAKES \$ 95

Con frutos rojos macerados, 3pzs.

DE LA MILPA

CHILAQUILES LOS LIRIOS \$ 195

Totopos bañados en mole almendrado, crema y queso, acompañado de frijoles y cecina.

ENCHILADAS DE MOLE \$ 205

Tres tortillas rellenas bañadas en salsa de mole, crema y queso. Relleno a elegir:

- Pollo
- Huevo
- Queso panela

TRILOGÍA DE QUESADILLAS \$ 115

Tortillas de maíz hechas a mano rellenas de queso oaxaca y champiñones, huitlacoche y/o flor de calabaza, 3pzs.

ITACATE MILPA \$ 105

Itacate relleno de queso oaxaca y champiñones, huitlacoche y/o flor de calabaza, acompañado de aguacate, 1pz.

CHILAQUILES CLÁSICOS \$ 145

Totopos bañados en salsa verde o roja, crema y queso, acompañados de frijoles refritos. Con pollo o huevo

ENCHILADAS CLÁSICAS \$ 145

Tres tortillas rellenas bañadas en salsa verde o roja con lechuga, crema y queso. Relleno a elegir:

- Pollo
- Huevo
- Queso panela

DEL HORNO

MOLLETES \$ 115

Gratinados con queso manchego y acompañados de pico de gallo.

TOAST DE AGUACATE \$ 185

Pan de masa madre con una cama de requesón, aguacate, arúgula y huevo pochado (1pz)

TOAST LOS LIRIOS \$ 225

Pan de masa madre con una cama de hummus, arúgula y salmón ahumado (50 gr)

HUEVO

A LA MEXICANA \$ 115

Dos huevos revueltos con jitomate, cebolla y chile.

DIVORCIADOS \$ 115

Dos huevos estrellados bañados en salsa roja y salsa verde, acompañados de frijoles refritos.

RANCHEROS \$ 115

Dos huevos estrellados con base de tortilla frita bañados en salsa roja o verde, acompañados de frijoles refritos.

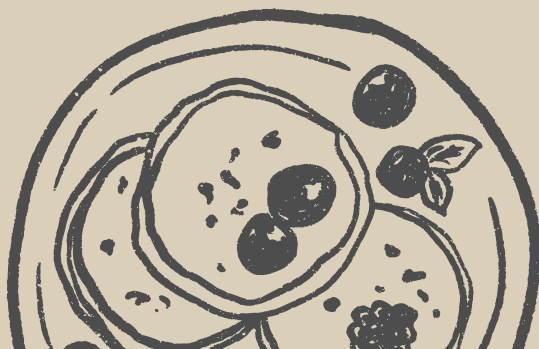
OMELETTE O REVUELTO \$ 115

Dos huevos con jamón, salchicha, tocino o queso.

OMELETTE LOS LIRIOS \$ 145

Omelette con hoja santa relleno de queso oaxaca y champiñones, huitlacoche y/o flor de calabaza, acompañado de frijoles refritos

HORARIO: 8HRS -11HRS



menú a la carta

FRESCO Y SALUDABLE \$ 105

Bastones de fruta y verdura fresca,
acompañada de limón y salsa de chamoy

GUACAMOLE LOS LIRIOS \$ 205

Guacamole tradicional con tostadas tricolor y
chapulines

NATURAL \$ 165

PAPAS A LA FRANCESA \$ 105

CON QUESO(100gr) \$ 145

NACHOS LOS LIRIOS \$ 210

Totopos bañados en salsa de frijol con chipotle,
queso manchego gratinado y salsa
mexicana

CON CECINA (75gr) \$ 285

CON ARRACHERA(75gr) \$ 290

CON PORK BELLY(80gr) \$ 265

CON CHAPUINES (10gr) \$ 245

BONELESS \$ 215

Con cubierta de pimienta y limón, acompañado de bastones de
zanahoria y aderezo
de parmesano (250 gr).

MANGO-HABANERO

TAMARINDO-CHIPOTLE

JAMAICA-CON CHILE DE ÁRBOL

PIZZAS

Base crujiente con salsa tradicional de jitomate,
queso mozzarella y aceite de oliva.

PERA CON ATE DE GUAYABA \$ 145

MARGARITA \$ 135

JAMÓN SERRANO CON ARÚGULA \$ 195

HAMBURGUESA \$ 255

De res (150 gr) con queso manchego,
tocino, lehuga y jitomate, acompañada de
papas a la francesa (150 gr)

CLUB SANDWICH \$ 195

Con jamón, queso manchego, tocino,
aguacate, jitomate y milanesa de pollo (40
gr) acompañado de papas a la francesa
(150 gr).



bebidas

Sin alcohol

LIMONADA NATURAL \$ 45

NARANJADA NATURAL \$ 45

LIMONADA MINERAL \$ 50

NARANJADA MINERAL \$ 50

REFRESCOS \$ 40

RUSA \$ 65

PIÑA-COCO \$ 75

CLAMATO \$ 75

CHAMOYADAS \$ 80

SMOOTHIE AGUA \$ 75

SMOOTHIE LECHE \$ 85

MALTEADA \$ 155

JUGO \$ 55

CAFÉ

AMERICANO \$ 45

ESPRESSO \$ 45

CAPUCCINO \$ 65

LATTE \$ 65

MOKA \$ 65

CHOCOLATE CALIENTE \$ 65

FRAPUCCINO \$ 85

AFFOGATO \$ 145

TÉ

MANZANILLA

HIERBABUENA

LIMÓN

JENGIBRE-LIMÓN

CANELA-MANZANA

NEGRO

VERDE

CHAI

\$ 40

INFUSIONES

\$ 55

EXTRAS

LECHE DESLACTOSADA \$ 10

LECHE DE ALMENDRAS \$ 15

Cocktails

MEZCAL

MEZCALITA DE JAMAICA	\$ 145
MEZCACLITA OAXAQUEÑA	\$ 155

TEQUILA

BABY MANGO	\$ 145
MARGARITA	\$ 135
PALOMA	\$ 95

RON

MOJITO DE FRUTOS ROJOS	\$ 135
MOJITO MANGO-MARACUYÁ	\$ 135
MOJITO CLÁSICO	\$ 115
PIÑA COLADA	\$ 120
CUBA	\$ 95

GINEBRA

GIN DE FRUTOS ROJOS	\$ 125
GIN DE PEPINO-ROMERO	\$ 125

VODKA

BLOODY MARY	\$ 115
-------------	--------

CAFÉ

CARAJILLO	\$ 180
CAPUCCINO CON BAILEYS	\$ 115

VINO

	por jarra	por copa
CLERICOT	\$ 355	\$ 75
CLERICOT LOS LIRIOS	\$ 395	\$ 90
TINTO DE VERANO	\$ 295	65



Vinos y licores

MEZCAL

DIABLITO JOVEN	\$ 140
400 CONEJOS	\$ 155
AMARÁS ESPADIN-TOBALÁ	\$ 215

TEQUILA

DON JULIO 70	\$ 210
DON JULIO REPOSADO	\$ 185
TEQUILA 1800	\$ 185
MAESTRO DOBEL	\$ 180
JOSÉ CUERVO TRADICIONAL	\$ 115

GINEBRA

TANQUERAY	\$ 125
BOMBAY	\$ 150
BEEFETER	\$ 185

VODKA

STOLICHNAYA	\$ 135
ABSOLUT	\$ 125

BRANDY

TORRES 10	\$ 135
-----------	--------

WHISKEY

ETIQUETA NEGRA	\$ 195
ETIQUETA ROJA	\$ 145
CHIVAS	\$ 165

RON

HABANA 7	\$ 175
ZACAPA 23	\$ 215
MATUSALEM	\$ 120
MATUSALEM BLANCO	\$ 105
BACARDI	\$ 95

LICORES

LICOR DE NARANJA	\$ 115
LICOR 43	\$ 145
AMARETTO	\$ 135
BAILEYS	\$ 130

CERVEZA

CORONA	\$ 45
VICTORIA	\$ 45
MODELO ESPECIAL	\$ 55
NEGRA MODELO	\$ 55
CERVEZA SIN ALCOHOL	\$ 55

VINOS

	por botella
LA CETTO CABERNET SAUVIGNON	\$ 565
LA CETTO BLANC DE ZINFANDEL	\$ 580
CASA MADERO 3V	\$ 950
CASA MADERO 2V	\$ 765
CASA MADERO V ROSADO	\$ 765
VINO DE LA CASA	\$ 480
	por copa
VINO DE LA CASA	\$ 120

EXTRAS

VASO MICHELADO (limón y sal)	\$ 15
VASO CUBANO (salsas negras)	\$ 15
VASO ENCHILADO (escarchado con chamoy)	\$ 15