



Desayuno

HORARIO:
8:00 AM A 1:00 PM

EN MEDIAS ÓRDENES
SE COBRARÁ EL 70%

BEBIDAS

Café o té	\$30
Jugos clásicos de naranja, zanahoria, lima, toronja o mixto	\$60
Jugo verde	\$65
Jugo de caña	\$60
Jarra de jugo de cualquiera de los anteriores	\$200
Licuado de plátano, fresa, guayaba o papaya	\$50
Malteada de fresa, vainilla o chocolate	\$75
Chocolate Moctezuma	\$50

LO DULCE

Bisquet	\$35
Hot Cakes	\$80
Pan dulce	\$30
Pan de rancho sólo los domingos	\$30
Rosca	\$35
Yogurth con cereal y/o granola	\$25 +10

ENTRADITAS PA' EMPEZAR

Chicharrón seco	\$45
Gordita de chicharrón	\$10
Guacamole	\$60
Queso y requesón	\$50

HUEVOS

A la mexicana o rancheros	\$120
Divorciados dos huevos estrellados sobre tortilla y jamón bañados en salsa roja y verde	\$125
Estrellados o revueltos De dos ingredientes: tocino, jamón, salchicha, chorizo, nopalitos, rajas, champiñones, espinacas o verduras cocidas	\$105
Motuleños con jamón de pavo, bañados en salsa ranchera y con queso derretido encima, acompañados de chicharos y plátano macho	\$145

OMELETTES

De tres ingredientes	\$120
tocino, jamón, salchicha, chorizo, nopales, rajas, verduras cocidas, champiñones, espinacas o queso	

CHILAQUILES

Rojos, verdes o naturales	\$105
Con huevo o pollo rojos o verdes	\$120
Divorciados mitad rojos y mitad verdes	\$105
con pollo y huevo	+20
.....	

CARNES ASADAS AL CARBÓN

Arrachera	\$230
Costilla	\$165
Filete de res	\$235

ALMUERZOS TRADICIONALES

Aporreadillo	\$175
Barbacoa de res	\$160
Bisteck ranchero	\$160
Carne de puerco en salsa verde	\$160
Cecina en salsa guajillo	\$160
Chicharrón en salsa roja	\$130
Enfrijoladas	\$98
Hígado de res	\$150
Huchepos Orden de dos	\$110
Lengua en salsa roja o verde	\$200
Menudo	\$120
Molletes	\$98

Morisqueta ¡Solo los domingos!	\$150
Tripas doradas en salsa roja o verde	\$185
.....	

MENÚ LIGHT

Claras de huevo revueltas con hasta dos ingredientes que pueden ser: tocino, jamón, salchicha, chorizo, nopalitos, rajas, champiñones, espinacas, verduras cocidas o queso	\$115
Omelette de claras con hasta tres ingredientes que pueden ser: tocino, jamón, salchicha, chorizo, nopalitos, rajas, champiñones, espinacas, verduras cocidas o queso	\$130
Plato de fruta Con granola y queso cottage o yoghurt	\$50 +10

BIENVENIDO A
EL RINCÓN
DE
Aguililla
URUAPAN, MICHOACÁN

SOMOS PRODUCTORES DE
AGUACATE
Y A MUCHA HONRA



¡Póngale
Aguacate!
QUE ASÍ LA COMIDA
SABE MUCHO MEJOR

PRECUNTE POR
NUESTRO SERVICIO



DE BANQUETE

Comidas

HORARIO:
1:00 PM A 8:00 PM

EN MEDIAS ÓRDENES
SE COBRARÁ EL 70%

DISFRUTE NUESTRAS



Pruebe las deliciosas tortillas que hacemos a mano



SI LE FALTA TORTILLA PÍDALE AL MESERO



SI QUIERE ESTAR

FUERTE Y SANO

COMA CARNE DE

MARRANO

BEBIDAS

Agua fresca	\$35 / \$95
Naranjada/limonada	\$55 / \$150
Jarra clericot	\$190
Refresco	\$45
Cerveza artesanal	\$98
Rodilla del diablo	
Cerveza nacional	\$55
Corona, Victoria, Pacífico, León, Indio, XX Lager, XX Ambar, Tecate, Tecate Light	
Modelo Especial, Negra Modelo, Bohemia Clara, Bohemia Obscura	\$60
Michelada	+5
con clamato	+15
Cervezas importadas	\$75
Stella Artois, Michelob Ultra, Heineken	

LAS SOPITAS

Consomé de pollo	\$55
Consomé de gallina	\$175
Espagueti con crema o a la boloñesa	\$70
Sopa tarasca con aguacate, queso y crema fresca	\$60
Sopa de lima con pollo guisado y cebollita morada	\$60
.....	

CERDO

Chamorro pibil o adobado	\$245
Chorizo asado	\$98
Chuleta	\$170
Costilla especial (huesitos)	\$170
.....	

AVES

Codorniz asada o en salsa	\$190
Fajitas de pollo	\$175

UNA BOTANITA PA' EMPEZAR

Chicharrón norteño	\$195
Chicharrón seco	\$45
Chistorra	\$135
Guacamole	\$60
Mollejas de res	\$140
Botana de cecina con enchilada y adobera	\$195
Orden de adobera	\$90
Papas a la francesa	\$90
Queso fundido natural con chorizo, champiñones o rajas	\$80 +30
Queso y requesón	\$45
Taco de barbacoa de res	\$20
Taco de chorizo	\$25
Tuétanos	\$170
Tripas doradas en salsa roja o verde	\$185

CARNE DE RES

Alambre con chorizo, pimiento morrón y cebollitas asadas	\$255
Bistec Choice	\$185
Caldo de rabitos	\$150
Carne en su jugo	\$185
Cecina estilo tierra-caliente	\$150
Cecina estilo Yecapixtla	\$185
Costilla	\$165
Fajitas de arrachera con piña, pimiento morrón y cebollitas asadas	\$265
Filete de res	\$235
Milanesa de res	\$180
Sábana de filete gratinada	\$285
Tampiqueña con guacamole, rajas con crema y enchiladas	\$290

SI QUIERE ESTAR

FUERTE Y SANO

COMA CARNE DE

MARRANO

MARRANO

ESPECIALIDADES DE LA CASA

Aporreadillo	\$175
Conejo asado o en salsa	\$215
Ensalada verde o mixta	\$85
Ensalada del chef con jamón de pavo, queso amarillo y adobera	\$150
Enchiladas suizas	\$185
Enchiladas placeras con pollo, adobera o cecina	\$180
Lengua en salsa verde o roja, o al pibil	\$205
Lengua en salsa veracruzana	\$215
.....

CORTES AMERICANOS

Arrachera 195gr	\$230
Costilla corta sin hueso 320gr / calidad choice	\$425
Costilla cargada con hueso 330gr / calidad choice	\$415
Filete Miñón 260gr	\$340
Medallón de filete 260gr	\$315
Molcajete de Arrachera 195gr	\$290
New York 320gr	\$275
Prime Rib 340gr	\$270
Rib-Eye 320gr	\$340
Rib-Eye 320gr / calidad high choice	\$420
Top Sirloin 340gr	\$250
T-Bone 320gr	\$250
Vacio argentino 250gr	\$320
.....

SÓLO DOMINGOS

Pollo con mole	\$155
----------------	-------

PESCADOS Y MARISCOS

Camarones al gusto a la plancha, al ajillo, a la diabla o al mojo de ajo	\$205
Filete de pescado al gusto a la plancha, al ajillo, a la diabla o al mojo de ajo	\$160
Lonja de salmón a la plancha con salsa de flor de calabaza con nuez de macadamia con salsa de nuez de macadamia con salsa de camarón rellena de camarón	\$275 +\$10 +\$10 +\$30 +\$30 +\$40
Mojarra dorada	\$270
Molcajete de camarones	\$290
Trucha salmonada al gusto a la plancha, al ajillo, a la diabla o al mojo de ajo	\$230
Cóctel de camarón	\$160
.....

POSTRES

Chongos caseros	\$60
Duraznos en almíbar	\$60
Flan casero de coco	\$60
Helado de vainilla, chocolate y fresa	\$60
Parfait helado de vainilla, duraznos en almíbar y licor de café	\$80
Pastel de nuez de macadamia	\$60
Pay queso con macadamia, queso con zarzamora o de mamey	\$60
Pan de elote	\$55
Tapioca	\$60
.....

PARA ACOMPAÑAR SU POSTRE

Café americano	\$35
Café capuchino	\$50
Café espresso	\$35
Café la lucha	\$30
Té de limón, hierbabuena o manzanilla	\$30

¿ESTÁ A DIETA?PREGUNTE AL MESERO
POR NUESTRAS FAMOSAS**TORTILLAS
LIGHT**COMO BUENOS
MICHOACANOS
PREPARAMOS**LOS
MEJORES
CORTES
AMERICANOS**RECUERDE DEJAR
UNA PROPINA DE
AL MENOS 10% DEL TOTAL
DE SU CONSUMOAtte. el Rincón
de Aguililla

Pa' echarse un trago

Vinos de mesa

COCTELERÍA

Carajillo
licor 43 y shot de café espresso

Margarita
tequila, jugo de limón y licor de naranja

Mojito Tarasco
charanda, fresas y hierbabuena

Piña Colada

Sangría Preparada
vino tinto y licor de naranja

RON

Havana Club 7 Años

Matusalem Gran Reserva

Zacapa 23 Años

BRANDY

Azteca de Oro

Torres X

Torres XV

VODKA

Absolut

Grey Goose

MEZCAL

Alipus
Oaxaca

Amores
Oaxaca / Guerrero

Etúcuaro
Michoacán

Hacienda Oponguio
Michoacán

Los Danzantes Joven
Oaxaca

Ojo de Tigre
Oaxaca / Puebla

Sanka
Michoacán

Unión Joven
Oaxaca

Zihuaquio
Michoacán

400 Conejos
Oaxaca

TEQUILA

1800 Reposado \$155
1800 Añejo \$175

1800 Añejo Cristalino \$195
Centenario Plata \$95

Centenario Reposado \$85
Centenario Añejo \$160

Centinela Eterno Cristalino \$170
Don Julio Blanco \$170

Don Julio Reposado \$185

Don Julio Añejo \$200

Don Julio 70 \$235

Herradura Blanco \$140

Herradura Reposado \$160

Herradura Añejo \$170

Herradura Ultra \$170

Hornitos Reposado \$85

José Cuervo Cristalino \$135

José Cuervo Tradicional \$85

Maestro Dobel Diamante \$180

Patrón Blanco \$155

Patrón Reposado \$200

Siete Leguas Blanco \$185

WHISKY

Buchanan's 12 Años \$170

Buchanan's 18 Años \$345

Chivas Regal \$155

Grand Old Parr \$155

Johnnie Walker Etiqueta Roja \$98

Johnnie Walker Etiqueta Negra \$180

COGNAC

Hennessy \$265

Martell \$210

Remy Martin \$220

CREMAS Y LICORES

Amaretto Di Saronno \$140

Bailey's \$90

Licor 43 \$135

Sambuca Vaccari Nero \$100

MÉXICO

Casa Madero 3V
750ml \$1,080

L.A. Cetto Cabernet Sauvignon
750ml \$300

L.A. Cetto Reserva Nebbiolo
750ml \$570

Monte Xanic Cabernet Sauvignon
750ml \$1,285

Santo Tomás Tempranillo / Cabernet
750ml \$740

X.A. Cabernet Sauvignon
375ml \$205 / 750ml \$335

X.A. Blanc de Blancs
Copa \$130 / 750ml \$320

CHILE

Carmen Merlot
750ml \$640

Casillero del Diablo Cabernet Sauvignon
375ml \$375 / 750ml \$525

Reservado - Concha y Toro
Copa \$135 / 375ml \$205 / 750ml \$335

Santa Digna Cabernet Sauvignon
375ml \$450 / 750ml \$595

ESPAÑA

Gran Sangre de Toro
375ml \$335 / 750ml \$650

Marqués de Cáceres
375ml \$545 / 750ml \$695

Paternina Banda Azul
750ml \$835

ITALIA

Riunite Lambrusco
Copa \$125 / 750ml \$400

