




*El Rincón
de
Aguililla*

Desde 1986
SABOR A MICHOACÁN

Desayuno

HORARIO:
8:00 AM A 1:00 PM

EN MEDIAS ÓRDENES
SE COBRARÁ EL 70%

BEBIDAS

Café o té	\$35
Jugos clásicos de naranja, zanahoria, lima, toronja o mixto	\$65
Jugo verde	\$70
Jugo de caña	\$65
Jarra de jugo de cualquiera de los anteriores	\$215
Licuada de plátano, fresa, guayaba o papaya	\$50
Malteada de fresa, vainilla o chocolate	\$80
Chocolate Moctezuma	\$55

LO DULCE

Bisquet	\$35
Hot Cakes	\$80
Pan dulce	\$35
Pan de rancho sólo los domingos	\$30
Rosca	\$40
Yogurth con cereal y/o granola	\$35 +10

ENTRADITAS PA' EMPEZAR

Chicharrón seco	\$45
Gordita de chicharrón	\$15
Guacamole	\$65
Queso y requesón	\$55

HUEVOS

A la mexicana o rancheros	\$125
Divorciados dos huevos estrellados sobre tortilla y jamón bañados en salsa roja y verde	\$130
Estrellados o revueltos De dos ingredientes: tocino, jamón, salchicha, chorizo, nopalitas, rajas, champiñones, espinacas o verduras cocidas	\$120
Motuleños con jamón de pavo, bañados en salsa ranchera y con queso derretido encima, acompañados de chícharos y plátano macho	\$145

OMELETTES

De tres ingredientes tocino, jamón, salchicha, chorizo, nopales, rajas, verduras cocidas, champiñones, espinacas o queso	\$125
--	-------

CHILAQUILES

Rojos, verdes o naturales	\$110
Con huevo o pollo rojos o verdes	\$120
Divorciados mitad rojos y mitad verdes con pollo y huevo	\$110 +20
Gratinados mitad rojos y mitad verdes y queso derretido encima con pollo y huevo	\$185 +20

CARNES ASADAS AL CARBÓN

Arrachera	\$240
Diezmillo	\$215
Filete de res	\$265

ALMUERZOS TRADICIONALES

Aporreadillo	\$198
Barbacoa de res	\$170
Bistec ranchero	\$165
Carne de puerco en salsa verde	\$175
Cecina en salsa guajillo	\$180
Chicharrón en salsa roja	\$135
Enfrijoladas	\$98
Hígado de res	\$150
Huchepos Orden de dos	\$120
Lengua en salsa roja o verde	\$210
Menudo	\$130
Molletes	\$98
Morisqueta ¡Solo los domingos!	\$160
Tripas doradas en salsa roja o verde	\$195

MENÚ LIGHT

Claras de huevo revueltas con hasta dos ingredientes que pueden ser: tocino, jamón, salchicha, chorizo, nopalitas, rajas, champiñones, espinacas, verduras cocidas o queso	\$120
Omelette de claras con hasta tres ingredientes que pueden ser: tocino, jamón, salchicha, chorizo, nopalitas, rajas, champiñones, espinacas, verduras cocidas o queso	\$130
Plato de fruta Con granola y queso cottage o yoghurt	\$55 +10



SOMOS PRODUCTORES DE
AGUACATE
Y A MUCHA HONRA

¡Póngale Aguacate!

QUE ASÍ LA COMIDA
SABE MUCHO MEJOR

PREGUNTE POR
NUESTRO SERVICIO

DE BANQUETE

Comidas

HORARIO:
1:00 PM A 8:00 PM

EN MEDIAS ÓRDENES
SE COBRARÁ EL 70%

**DISFRUTE
NUESTRAS**



De **MARAÑÓN**
GUANÁBANA
CARAMBOLO
CHANGUNGA

*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/ ☑ \$165
Jarra clericot	\$195
Refresco	\$50
Cerveza artesanal	\$98
La Bru	
Cerveza nacional	\$60
Corona, Victoria, Pacifico, León, Indio, XX Lager, XX Ambar, Tecate, Tecate Light	
Modelo Especial, Negra Modelo, Bohemia Clara, Bohemia Oscura	\$70
Michelada	+5
con clamato	+15
Cervezas importadas	\$80
Stella Artois, Michelob Ultra, Heineken	

UNA BOTANITA PA' EMPEZAR

Chicharrón norteño	\$215
Chicharrón seco	\$45
Chistorra	\$145
Guacamole	\$65
Mollejas de res	\$160
Botana de cecina	\$200
con enchilada y adobera	
Orden de adobera	\$90
Papas a la francesa	\$90
Queso fundido natural	\$90
con chorizo, champiñones o rajas	+30
Queso y requesón	\$55
Taco de barbacoa de res	\$20
Taco de chorizo	\$25
Tuétanos	\$180
Tripas doradas en salsa	\$195
roja o verde	

LAS SOPITAS

Consomé de pollo	\$55
Consomé de gallina	\$185
Espagueti	\$70
con crema o a la boloñesa	
Sopa tarasca	\$60
con aguacate, queso y crema fresca	
Sopa de lima	\$60
con pollo guisado y cebollita morada	

CERDO

Chamorro	\$270
pibil o adobado	
Chorizo asado	\$135
Chuleta	\$175
Costilla especial (huesitos)	\$180

AVES

Codorniz	\$205
asada o en salsa	
Fajitas de pollo	\$185
Milanesa de pollo	\$205
Pechuga de pollo	\$175
asada o a la plancha	

CARNE DE RES

Alambre	\$290
con chorizo, pimiento morrón y cebollitas asadas	
Bistec Choice	\$260
Caldo de rabilos	\$165
Carne en su jugo	\$185
Cecina estilo tierra-caliente	\$155
Cecina estilo Yecapixtla	\$185
Diezmillo	\$215
Fajitas de arrachera	\$270
con piña, pimiento morrón y cebollitas asadas	
Filete de res	\$265
Milanesa de res	\$190
Sábana de filete gratinada	\$330
Tampiqueña	\$345
con guacamole, rajas con crema y enchiladas	

ESPECIALIDADES DE LA CASA

Aporreadillo	\$198
Conejo asado o en salsa	\$235
Ensalada verde o mixta	\$85
Ensalada del chef con jamón de pavo, queso amarillo y adobera	\$180
Enchiladas suizas	\$185
Enchiladas placeras con pollo, adobera o cecina	\$220
Lengua en salsa verde o roja, o al pibil	\$215
Lengua en salsa veracruzana	\$260

CORTES AMERICANOS

Arrachera 195gr	\$240
Costilla corta sin hueso 320gr / calidad choice	\$520
Costilla cargada con hueso 330gr / calidad choice	\$480
Filete Miñón 260gr	\$375
Medallón de filete 260gr	\$375
Molcajete de Arrachera 195gr	\$298
New York 320gr	\$360
Prime Rib 340gr	\$375
Rib-Eye 320gr	\$400
Rib-Eye 320gr / calidad high choice	\$465
Top Sirloin 340gr	\$315
T-Bone 320gr	\$355
Vacío argentino 250gr	\$430

SÓLO DOMINGOS

Pollo con mole	\$185
----------------	-------

PESCADOS Y MARISCOS

Camarones al gusto a la plancha, al ajillo, a la diabla o al mojo de ajo	\$210
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 +\$10 con nuez de macadamia +\$10 con salsa de nuez de macadamia +\$30 con salsa de camarón +\$30 rellena de camarón +\$40	\$290
Mojarra dorada	\$270
Molcajete de camarones	\$290
Trucha salmonada al gusto a la plancha, al ajillo, a la diabla o al mojo de ajo	\$260
Cóctel de camarón	\$185

POSTRES

Chongos caseros	\$75
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	\$75
Pan de elote	\$60
Tapioca	\$65

PARA ACOMPAÑAR SU POSTRE

Café americano	\$40
Café capuchino	\$55
Café espresso	\$40
Café la lucha	\$35
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 CONSUMO



Atte. el Rincón
de Aguililla

Pa' echarse un trago

Vinos de mesa

COCTELERÍA

Carajillo \$165
licor 43 y shot de café espresso

Margarita \$115
tequila, jugo de limón y licor de naranja

Mojito Tarasco \$75
charanda, fresas y hierbabuena

Piña Colada \$110

Sangría Preparada \$80
vino tinto y licor de naranja

RON

Havana Club 7 Años \$115

Matusalem Gran Reserva \$130

Zacapa 23 Años \$250

BRANDY

Azteca de Oro \$70

Torres X \$80

Torres XV \$160

VODKA

Absolut \$80

Grey Goose \$160

MEZCAL

Alipus \$205
Oaxaca

Amores \$180
Oaxaca / Guerrero

Etúcuaro \$80
Michoacán

Hacienda Oponguio \$210
Michoacán

Los Danzantes Joven \$225
Oaxaca

Ojo de Tigre \$185
Oaxaca / Puebla

Sanka \$130
Michoacán

Unión Joven \$130
Oaxaca

Zihuaquio \$80
Michoacán

400 Conejos \$135
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 \$240

Herradura Blanco \$160

Herradura Reposado \$165

Herradura Añejo \$175

Herradura Ultra \$175

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 \$105

Johnnie Walker Etiqueta Negra \$180

COGNAC

Hennessy \$265

Martell \$210

Remy Martin \$225

CREMAS Y LICORES

Amaretto Di Saronno \$140

Bailey's \$105

Licor 43 \$135

Sambuca Vaccari Nero \$115

MÉXICO

Casa Madero 3V
750ml \$1,080

L.A. Cetto Cabernet Sauvignon
750ml \$305

L.A. Cetto Reserva Nebbiolo
750ml \$650

Monte Xanic Cabernet Sauvignon
750ml \$1,540

Santo Tomás Tempranillo /
Cabernet
750ml \$850

X.A. Cabernet Sauvignon
375ml \$265 / 750ml \$385

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

CHILE

Carmen Merlot
750ml \$670

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

Reservado - Concha y Toro
Copa \$135 / 375ml \$265 / 750ml \$375

Santa Digna
Cabernet Sauvignon
375ml \$450 / 750ml \$615

ESPAÑA

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

Marqués de Cáceres
375ml \$545 / 750ml \$745

Paternina Banda Azul
750ml \$835

ITALIA

Riunite Lambrusco
Copa \$140 / 750ml \$400

