



*Bien*  
**MUCHO**



CARNES EN SU JUGO



# ¡Ajalaas!

## **JUGO DE CARNE \$69**

¡El sabor obligado de este lugar!

Sabroso sabor picosito y bien calentito

## **ESQUITES DEL PUESTO \$45 CON TUÉTANO \$90**

Como los de la calle. Con mayonesa, jugo de limón, chile piquín y queso sopero

## **QUESO TATEMADO \$139**

Queso panela quemado a la plancha con hoja santa, salsa borracha, nopal asado y elotitos asados

## **GUACAMOLE SAN JUAN \$148**

Aguacatito machacado, mezclado con jitomate, cebolla, servido con chapulines, queso sopero y chicharrón

## **LOS AHOGADOS \$125**

Tres tacos dorados de frijol copeteados con carnitas y bañados con nuestra salsa de tomate

## **QUESO FUNDIDO A LAS TRES VÍAS \$169**

Primer vía al natural. Segunda vía con chorizo y la tercera vía con champiñones

## ¡las quecas!



## **LA DEL TIANGUIS DEL SOL \$75**

Tortilla de maíz gigante (30 cm) rellena con queso fundido acompañada con jugo de carne

## **LA AHOGADA GRANDE \$105 / CHICA \$85**

Acompañada de exquisito jugo de carne para ahogar y rellena de res con queso

## **LA TAPATÍA \$85 / BAÑADA \$90**

Rellena con bistec de res y costra de queso fundido... pídelo bañada con jugo de carne

## **LA QUESABIRRIA \$125**

Tortilla de maíz gigante rellena de birria y queso fundido, acompañada con consomé de birria para chopearla. ¡hiiiiiiijuesuuu!

## ¡Molcajetes!



## **EL DE CLO CLO \$265**

Pechuga de pollo en tiras, salchicha asadera, queso panela, cebollitas cambray, nopal, jalapeño envuelto en tocino y salsa molcajete

## **EL AGUACHILE DEL MAR CHILTEPÍN \$275**

Un rico bocado de camarones marinados con jugo de limón, cebolla morada, pepinos, chile chiltepin y un toque de clamato

## **EL MIXTO \$310**

Arrachera, pollo, chorizo, salchicha asadera, queso panela, cebollitas cambray, jalapeño envuelto en tocino, nopal y salsa molcajete roja

## **EL DE ARRACHERA \$355**

Arrachera en tiras, salchicha asadera, queso panela, nopal, jalapeño envuelto con tocino, cebollitas cambray y salsa molcajete roja

# Las tortas ahogadas

Definitivamente el platillo más típico  
de Guadalajara para desayunar, almorzar y cenar

Hechas con birote salado original de Guadalajara con frijoles puercos y sumergidas en salsa de jitomate y acompañado de salsa picante de chile de arbol de Yahualica acompañadas de cebolla asada bañada con jugo de limón y oregano.

## LA DE BIRRIA \$160

¡La tradición que nos enorgullece!

Mini \$89

## LA DE CARNITAS \$155

Tradicionales carnitas de cerdo hechas en casa

Mini \$89

# Muchos Tacos

Todos nuestros tacos son servidos con tortilla de frijol  
o chile guajillo

## DE CARNITAS \$39

Nuestras carnitas hechas en casa  
con tortilla amarilla

## EL CAMPECHANO \$35

Bistec y chorizo a la plancha con tortilla de frijol

## DE CARNE ASADA \$45

Res a la plancha con tortilla de frijol

## DE BARBACOA \$45

De res con tortilla de chile guajillo doradita,  
chile toreado y cebollas asadas

## DE BIRRIA \$45

De res con tortilla de chile guajillo

## DE LENGUA \$45

Lengua cocida a fuego lento con tortilla amarilla

## DE ARRACHERA \$45

A la parrilla con tortilla de frijol

# Cortes

## Arrachera \$299

250g de deliciosa arrachera asada.  
Acompañada con guacamole y frijolitos

## Pechuga de Pollo \$169

250g de rica pechuguita asada.  
Acompañada con guacamole y frijolitos

# Crujientes tostadas

## DE PATA ENCURTIDA \$75

Bañadas en nuestra salsa de jitomate con lechuga y chiles en escabeche

## DE LENGUA \$89

Deliciosa lengua cocida a fuego lento, servida con lechuga fresca, queso sopero y crema

## DE CLO CLO \$75

Pechuguita de pollo desmenuzada, con lechuga, queso sopero, crema, jitomate y aguacate

## DE PIERNA \$85

Pierna deshebrada, servida con lechuga fresca, jitomate, queso sopero, crema y aguacate

## Burrones de

Tortillotas de  
harina de 30cm



## DE BIRRIA ESTILO JALISCO \$175

Rellena de nuestra tradicional birria de res, guacamole, frijoles y queso.  
Acompañado con consomé de birria

## DE CARNITAS \$175

Rellena de nuestras deliciosas carnitas, guacamole, frijoles, y queso.  
Acompañado con frijolitos charros

## DE POLLO \$175

Rellena de rico pollo desmenuzado, guacamole, frijoles, y queso.  
Acompañado con frijolitos charros

## DE ARRACHERA \$175

Rellena de una rica arrachera, guacamole, frijoles, y queso.  
Acompañado con frijolitos charros

## DE CAMARONES \$189

Rellena de camarones salteados al chile-ajo, guacamole, mayo-chipotle, frijoles y queso.  
Acompañado con frijolitos charros

## La especialidad de Guanatos



## POZOLE BLANCO O ROJO GRANDE \$170 | CHICO \$130

Case de maíz cacahuazintle, mazorca más grande y granos más blancos...  
pidelo con pollo, puerco o surtida

## BIRRIA ESTILO JALISCO \$180

Platillo que nos enorgullece por tradición jalisciense hecha con carne de res acompañado con tortillas de chile guajillo

## CARNE EN SU JUGO GRANDE \$220 | CHICA \$180

¡Nuestra especialidad! Deliciosa carne en su jugo acompañada de frijoles de olla, tocino, rábano y cebollitas bien asadas

## ARRACHERA EN SU JUGO GRANDE \$215 | CHICA \$189

Una más de nuestras especialidades.  
Hecha con arrachera finamente cortada, acompañada de frijoles de olla, rábano y cebollita bien asada

# Los extras

¡Prueba un poco de todas nuestras  
guarniciones con tu platillo favorito!



## **NOPALITOS EN ESCABECHE \$35**

¡Para taquear como en el pueblo!

## **CEBOLLITAS CAMBRAY \$45**

Prepáralas a tu gusto con  
salsa inglesa y jugo de limón

## **FRIJOLES CHARROS \$55**

**Receta tradicional originaria de Jalisco.** Exqui-  
sita combinación de carnes fritas, jitomate,  
cebolla y jalapeño

## **CHICHARRÓN \$55**

¡Calientito y bien crujiente!

## **AGUACATE SAZONADO \$55**

Para los amantes del corazón verde de la tierra lo  
servimos completo con aceite de oliva y sal de mesa

## **QUESO PANELA \$55**

¡Para taquear como en el pueblo!

## **PATA DE PUERCO EN ESCABECHE \$65**

Sabemos que adoraste nuestras tortillas  
y por eso te las vendemos por kilo!

## **FRIJOLES PUERCOS \$89**

Refritos con manteca de cerdo combinados con  
elote, chorizo y queso acompañado de tostadas  
hechas en casa

# ¡Llegaron los dulces!

## **LA JERICALLA \$65**

Receta tradicional del siglo XIX  
de la monja Jerica

## **ATE DE GUAYABA CON QUESO \$65**

4 piezas cortadas a la perfección para chuparse  
los dedos. Se acompaña de compota de guayaba  
y habanero con crotones fritos

## **ARROZ TRES MARÍAS \$65**

Con pasitas al mezcal, supremas  
de cítricos y canela

## **CAPIROTADA \$65**

El favorito de Semana Santa  
¡que preparamos todo el año!