

COCINA MICHOACANA®

¡MUY BUENOS DÍAS!

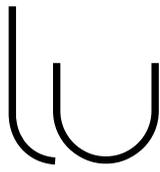


Aromático café de Uruapan, mermelada con frutas de la región, jugos, licuados y pan recién horneado con recetas tradicionales de hacienda michoacana, hacen un gran comienzo.

RECOMENDACIONES:

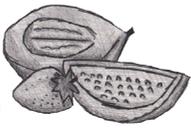
Aporreadillo
Chilaquiles con atapakua
Omelette Dos regiones
Omelette Moreliano

(7:00 am - 1:00 pm
365 d/a)



COCINA MICHOACANA®

FRUTAS



Bowl de fruta con yogurt, cacao y chía

Fruta con yogurt, preparado con cacao y chía. Espolvoreado con granola, amaranto, piloncillo con tejas de canela y naranja.

Sinfonía de frutas con yogurt o cottage

Fusión de frutas de temporada, elije con yogurt natural o queso cottage, con granola recién horneada y miel de Zitácuaro.

100% TRADICIONAL



Chilaquiles enchorizados

Crujientes tortillas con huevo, bañados con salsa de chile guajillo con un toque de orégano, salsa de queso y generosa porción de chorizo tierracalienteño con ese sabor que sólo se da allá.

Chilaquiles tierracalienteños

Crujientes chilaquiles negros con chamorro, cocinado a fuego lento, cebolita, cilantro, queso y crema.

Chilaquiles rojos, verdes, negros o con atápakua

Crujientes chilaquiles acompañados de rajitas de chile perón y frijoles refritos, con suave queso derretido y un toque de crema.

Con huevo estrellado o revuelto

Con pollo

Orden extra de huevo

Combinado michoacano

Corundas de Zacán y uchepos de mantequilla, acompañados de xanducata, salsa de queso y salsa de jitomate con rajitas.

Aporreadillo

Tradicional de Huetamo. Delicada carne seca con huevo y salsa roja picosita. Acompañado con tortillas de maíz azul.

Enchiladas Queréndaro

Suaves tortillas rellenas de chamorro con Chile capón, bañadas en salsa verde, un poco de salsa de queso y rajitas de perón con cilantro espolvoreado.

NIÑOS



Cereal con leche

A elegir: Corn flakes, Zucaritas, Choco Krispis, Special K o avena con fruta.

Hot cakes o Pan francés de la casa

Esfonjosos hot cakes acompañados con salsa de cajeta o pan francés con especias de la casa.

Molletes estilo Lu

Crujiente pan cubierto de frijoles y queso, con salsa mexicana.

Tortitas de mi infancia

Pan recién hecho en casa, con milanesa de pollo, tocino, jamón de pavo, arúgula, salsa ligera de queso y chipotle.

JUGOS Y LICUADOS



Jugos y licuados con frutas de temporada

DE LA CASA



Huevos de rancho y mole verde

Auténtica gordita de rancho rellena de frijoles elaborada por las manos de Red Tsiri, bañado en mole verde de Zitácuaro con 2 huevos escalfados con un toque de chorizo y queso.

Omelette moreliano

Delicada tortilla de claras (3 claras) con huitlacoche sobre uchepo bañado con salsa de jitomate y rajitas, coronado con queso.

Omelette de aguacate en xanducata de la novia

Ligera y picosita salsa Purépecha con un toque de semilla de calabaza y 7 hierbas del campo, tomate y chiles verdes.

Omelette dos regiones

Sorprendente fusión de sabores. Omelette (3 claras) relleno de jamaica sobre salsa de aguacate y queso, acompañado de arúgula.

Omelette chipotle

Terso omelette relleno de champiñones, bañado en salsa de chipotle y queso, sobre pan de la casa, acompañado de arúgula.

Huevos del campo

Huevos estrellados terminados en picosita salsa roja, con nopalitos y queso.

Huevo del recuerdo

Suave tortilla con queso asadero, chile capón, salsa verde, coronado con huevos estrellados y un toque de pimienta negra, acompañado de frijolitos.

Huevos portal

Huevos estrellados en una tortilla de maíz con jamón, bañados en atápakua de cacahuate en espejo de salsa de frijol.

Huevos fiesta

Ricos huevos pochados sobre una rebanada crujiente de pan, bañados en salsa de queso acompañados de arúgula, aguacate y una rica xanducata de fiesta.

Huevos Casino

Huevos revueltos a la mexicana, dentro de suaves tortillas de maíz y bañadas en salsa de frijol, con rajitas de chiles, coronado con crema y queso Cotija.

DE LA GRANJA



Huevos revueltos, estrellados u omelette

Dos huevos y a elegir un ingrediente: jamón, tocino, queso, champiñones o espinacas.

Ingrediente extra

Huevos rancheros o divorciados

Dos huevos estrellados con salsa roja y/o verde, acompañados de frijoles de la casa.

Huevos a la mexicana

Huevos revueltos con jitomate, cebolla y chile serrano.

LÍNEA LU



Sal de jamaica, jamaica caramelizada, mezcal Don Mateo (botella de 250 ml) y queso Cotija más otros productos que nos caracterizan. ¡los puedes comprar y llevar para regalar, pregunta por ellos!

CAFÉS



Americano

Frío o caliente.

De olla

Prepáralo tu mismo, te encantará.

Expresso

Expresso doble

Latte

Frío o caliente.

CAPUCHINOS



Capuchino

Frío o caliente. Puedes elegir leche light, deslactosada, entera, de soya o de almendras.

Capuchino moka blanco

Mezcla de chocolate blanco con café. Pídelo frío o caliente.

Capuchino moka oscuro

Mezcla de chocolate oscuro con café. Pídelo frío o caliente.

Capuchino con sabor

Vainilla, cajeta, rompopo, amaretto, crema irlandesa o caramelo.

TISANAS



Tradicionales

Hierbabuena, manzanilla, negro y ponche de guayaba.

Florales

Pétalos de flores rojas, azules y verdes.

Chai

Con leche o agua.

Purépechas

Nurite (digestivo) o Toronjil y cítricos (relajante)

☛ Contamos con leche light, deslactosada, entera, de soya o de almendras.

CHOCOLATE DE URUAPAN



Chocolate de metate

Pídelo light, deslactosado, entero, de soya o de almendras. Caliente y espeso, con canela o vainilla; en agua o leche.

Sabores: Rompopo, amaretto, crema irlandesa, caramelo o malvaviscos.

Chocolate prehispánico

Flores con chocolate de metate y miel de abeja.

CHOCOLATES



Chocolate blanco u oscuro

Pídelo caliente, frío o frappé.

POSTRES



Antojo del mercado de Pátzcuaro

Tamal de jamaica, chilacayote en dulce, en una alfombra de pan de leña y helado de pasta.

Ate con queso en tres texturas

Simplemente una delicia de guayaba y queso Cotija región de origen, muchas texturas hacen un sabor inolvidable.

Pastel de naranja

Esponjoso pastel de naranja coronado con zarzamora, flameado con charanda y salsa de pinole.

Tentación de chocolate o cajeta

(20min. en su preparación)

Delicado y tibio pastel de chocolate o cajeta con helado de pasta.

Merengón de limón

Merengón antiguo con salsa y dulce de limón, galleta molida, salsa sorpresa, todo por separado para comerse combinado. Atrévete a probarlo.

Pay de queso con ate de guayaba

Ya todo un clásico renovado con un toque de jamaica en base de alegría.

Strudel de manzana

(15min. en su preparación)

Pasta doradita rellena de manzana con especias, acompañada de nieve de nuez de macadamia y salsa de vainilla.

Paisaje Michoacano

Delicioso uchepe de leche con helado, polvo de aguacate y una mezcla de frutas y flores.

Helados artesanales

Sabores: pasta, zarzamora, chocolate, limón, nuez de macadamia o aguacate.

¡NO TE LO PUEDES PERDER!

Malteada

Pasta, chocolate, zarzamora, macadamia y aguacate.

Leche

Natural o con chocolate.

Agua de sabor

Horchata con canela, jamaica, limón con chía y fruta de la estación.

Limonada o naranjada

Refresco 355 ml.

Agua embotellada 600 ml.

Cervezas

Coronita (2) 210 ml.

Victoria (2) 210 ml.

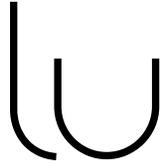
Corona Light (2) 355 ml.

Stella Artois 330 ml.

Negra modelo, modelo especial, corona light, corona cero o pacífico 355 ml.

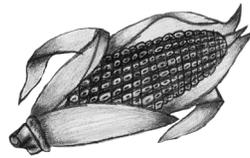
Cerveza La Brú: Ginger Ale, Copper Ale, Imperial India Pale Ale (IIPA), Stout, Maíz Azul.
Cerveza Morelos: Fusil, Siervo y Nación





COCINA MICHOACANA®

¡BUENAS TARDES!



Lucero Soto

Chef promotora incansable de la cocina michoacana y sus productos, protagonista de series de cocina como el Gourmet.com.

RECOMENDACIONES:

Ensalada de temporada

Atápakua de chilacayote

Trucha con mole verde de quelites

Antojo del mercado de Pátzcuaro

No deje de ver nuestra carta de vinos mexicanos, mezcales, cerveza artesanal y destilados.

Domingo a Jueves de 7:30 a 22:00 hrs. Viernes y Sábado de 7:30 a 23:00 hrs.



COCINA MICHOACANA®

DE ANTOJO



Tacos de Charal

Discos de aguacate rellenas de crujientes e inigualables charales de Rosalba Morales, Cocinera Tradicional de San Jerónimo Purenchécuaro, sobre salsa molcajeteadada y toques herbales de la casa. Acompañado de tortillas azules.

Enchiladas de jícama

Delicioso sabor moreliano, mezcla creativa e innovadora, Pruébalas!

Rollos de jícama y jamaica

Rollos de jícama rellenos de jamaica orgánica y queso, bañados en una deliciosa salsa de chipotle.

Tostaditas de barra

Delicado encurtido de patita de cerdo de La Piedad, crujiente tostada de maíz, salsa de frijol, aguacate, lechuga, jícama, zanahoria y sabroso queso de rancho.

5x2 de cantina

Tres sabores de sopecitos; capón, jamaica y teja de queso Cotija región de origen, para cerrar, tostaditas de pata.

Tacos de chamorro estilo Cotija

Ligero adobo de chile negro, con chamorro marinado en aguardiente, cocinado a fuego lento, terminado con guacamole, chicharrón y encurtidos.

Tostada de mi antojo

Lajas de atún, salsa de aguacate, xanducata de fiesta con arúgula y vinagreta de ajo rostizado.

Ceviche verde

Trucha curada con tomate verde, cebolla, cilantro, aguacate y limón, en tostadas de maíz azul.

Degustación de Quesos Michoacanos

Queso Cotija región de origen. Adobera, famosa de la Ruana, tipo fresco no prensado bajo en sal. Tipo Cheddar, queso de tipo europeo, de gusto suave.

Tacos de arrachera

Jugosa arrachera a las brasas picada finamente dentro de tortillas azules hechas a mano. Estilo del Tigre o Arrieros con salsa de especias.

SOPAS



Atápakua de chilacayote

Mezcla de temporada con chilacayote tierno, chiles asados, vegetales y un destello de hoja de aguacate acompañado de corunda y chilacayote con hoja santa.

Sopa tarasca de Santitos

Reconocida sopa a base de frijol, acompañada de chile negro, totopos, queso y aguacate.

Consomé a las brasas

Delicioso sabor de pollo a las brasas hecho consomé.
¡Una maravilla de sabor!

ENSALADAS



Ensalada de temporada

Directo de la milpa de la cuenca del lago de Pátzcuaro, maíz pozolero mezclado sorprendentemente con espinaca, aguacate, chorizo, queso y un delicioso aderezo de chilacayote dulce.

Ensalada de jamaica con queso Cotija

Jamaica caramelizada con arúgula, lechugas orgánicas, aguacate, pepino, cacahuete tostado con deliciosa vinagreta de zarzamora.

Con pollo a las brasas

Con camarones a la parilla

Ensalada con pollo, chile ancho, queso ranchero, aguacate y totopos

Mezcla de lechugas orgánicas, albahaca y arúgula, tropezos de tortilla, chile y queso. Todo con aderezo de zarzamora.
Combinación muy michoacana.

100% TRADICIONAL



Enchiladas placeras

Un clásico de la cocina de pueblo. Enchiladas de chiles guajillo rellenas de pollo a las brasas o queso, ¡Simplemente deliciosas!

Combinado michoacano

Corundas de Zacán y uchepos de mantequilla, acompañados de xanducata, salsa de queso y salsa de jitomate con rajas.

Chile relleno de uchepo

Chile poblano relleno de uchepo, tamal de elote tierno, bañado en una cremosa salsa, con un toque de ajo y cebolla, sobre base de frijol.

Aporreadillo

Tradicional de Huetamo. Delicada carne seca con huevo y salsa roja picosita. Acompañado con tortillas de maíz azul.

NIÑOS



Tortitas de mi infancia (2 niños)

Pan recién hecho en casa, con milanesa de pollo, tocino, jamón de pavo, arúgula, salsa ligera de queso y chipotle.

Palomitas de pollo

Hechas en casa con pechuga de pollo crujientes y deliciosas.

Molletes estilo Lu

Crujiente pan abierto de frijoles y queso, con salsa mexicana.

LÍNEA LU



Sal de jamaica, jamaica caramelizada, mezcal Don Mateo (botella de 250 ml) y queso Cotija más otros productos que nos caracterizan.
¡Los puedes comprar y llevar para regalar, pregunta por ellos!



TRUCHA DE ZITÁCUARO Y PESCA DE LA COSTA *

Trucha de Zitácuaro con mole verde de quelites

Sabores de la región monarca: trucha a la plancha con mole de quelites acompañado de espinacas y puré de alubias con chorizo.

Trucha de Zitácuaro al limón

Un clásico de la casa, filete de trucha a la plancha con hongos de Michoacán, salsa de limón y macadamia, puré de garbanzo y vegetales.

Trucha de Zitácuaro en coco

Cubierto de una mezcla muy exótica de coco y salsa de aguacate con serrano y cilantro.

Atún a las brasas con xanducata de fiesta

Atún curado, con costra de cacao, chile moreliano y ajonjolí tostado acompañado de tersa salsa de chiles rojos y hierbas del campo.

CARNES



Corte de la casa (200 grs.)

MANCHAMANTELES: Receta de la familia con un toque de actualidad. Trozos de filete a la parrilla bañados en un ligero mole, acompañados con la tradicional piña y manzana deshidratada, guarnición de huchepos y espinacas.

MESTIZO: Filete a las brasas sobre salsa de queso, frijol, huitlacoche y champiñones. Coronado con nopal y un rocío de salsa de ajo horneado.

Arrachera a las brasas (180 grs.)

INDECESA: Con dos salsas, y a elegir: crujiente de la casa o ensalada.

MORELIANA: Acompañada de enchiladas y guacamole.

New York (350 grs.)

Delicioso corte americano calidad "Angus", acompañado de crujiente de la casa y dos tipos de salsas.

Costillas de cerdo de la Piedad (400 grs.)

Adobadas con chile negro y piloncillo estilo Cotija, acompañadas de morisqueta de Apatzingán, tradición de tierra caliente.

Cordero en salsa de zapote (240 grs.)

Costillitas de cordero cocinado a las brasas y acompañado de uchepo con salsa de zapote negro. ¡Atrévete a disfrutarlo!

Cordero en atapakua de cacahuete y hierbabuena (240 grs.)

Delicioso cordero a las brasas con una inolvidable salsa purépecha.

Dueto de chiles morelianos (180 grs.)

Receta original de chiles en nogada, como se acostumbraban en la antigua Morelia. Uno negro y uno güero, con picadillo de frutos del huerto.

AVES*



Pavo en mole blanco

Pechuga de pavo cocinada a fuego lento, terminada a las brasas con un delicado mole blanco de macadamia, acompañado de manzana y tibias espinacas.

Pollo Moreliano

Pechuga adobada a las brasas y rellena de jícama encurtida con orégano. Acompañada de tradicionales enchiladas morelianas.

Pollo Estilo Pátzcuaro

Pechuga al carbón bañada con jugo de naranja y un poco de polvo de chiles, receta secreta de la casa.

*Peso aproximado de 180 y 200 grs.

MENÚ DE DEGUSTACIÓN



Temporada de milpa

Preservando el Maíz Nativo de Pátzcuaro

Ensalada de temporada

Directo de la milpa de la cuenca del lago de Pátzcuaro, maíz pozolero mezclado sorprendentemente con espinaca, aguacate, chorizo, queso y un delicioso aderezo de chilacayote dulce.

Atápakua de chilacayote

Mezcla de temporada con chilacayote tierno, chiles asados, vegetales y un destello de hoja de aguacate acompañado de corunda y chilacayote con hoja santa.

Trucha con mole verde de quelites

Sabores de la región monarca: trucha a la plancha con mole de quelites acompañado de espinacas y puré de alubias con chorizo.

Antojo del mercado de Pátzcuaro

Tamal de jamaica, chilacayote en dulce, en una alfombra de pan de leña y helado de pasta.

Con maridaje de:

Cerveza Artesanal La Brū Maíz Azul
Chardonnay. Parras, Coah. Casa Madero



#PREFIEROLOCAL