



NACHOS TRADICIONALES

Con queso Gouda gratinado, frijoles refritos y chiles jalapeños, acompañados con guacamole y pico de gallo.

CON POLLO 150 g

CON CARNE ASADA 150 g

CEVICHE DE CAMARÓN 180 G

Trocitos de camarón marinados en jugo de limón, cebolla, jitomate fresco y cilantro, servido con aguacate y totopos.

PAPAS A LA FRANCESA 400 g

Con queso cheddar.

ALITAS DE POLLO BÚFALO O BBQ 400 g

CEVICHE DE PESCADO 150 G

Trocitos de pescado marinado en jugo de limón, cebolla, jitomate fresco y cilantro, servido con aguacate y totopos.

GUACAMOLE TRADICIONAL

Servido con totopos y pico de gallo.

ENSALADA CAFÉ DEL LAGO

Mezcla de finas lechugas con arándanos deshidratados, perlititas de queso crema, almendras tostadas y tomates cherry, aderezada con vinagreta de miel y mostaza Dijon.

SOPAS

CALDO TLALPEÑO

Con pollo deshebrado, garbanzo, vegetales y chile chipotle, servido con cilantro y aguacate.

SOPA AZTECA

Caldo de pollo y tomate con julianas de tortilla frita, servida con crema, aguacate, queso y chile pasilla.

SNACKS

CLUB SÁNDWICH

Con jamón de pierna, tocino ahumado, queso Gouda, ensalada de pollo, lechuga y jitomate, servido con papas a la francesa.

HAMBURGUESA CON QUESO 230 G

Con queso Gouda, tocino ahumado, jitomate, cebolla asada, lechuga y pepinillos, acompañada con papas a la francesa y ensalada de col.

BAGUETTE DE PECHUGA DE POLLO BBQ 200 G

Pechuga de pollo marinada con salsa BBQ, queso Gouda gratinado, jitomate, lechuga, cebolla morada, aguacate y mayonesa de chipotle.

CARNES Y AVES

ARRACHERA A LA PARRILLA 250 G

Servida con hongos al ajillo, salsa arriera, ejotes y puré de papa.

PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA 200 G

Pechuga de pollo marinada, servida con arroz y vegetales a la parrilla.

PESCADOS Y MARISCOS

FILETE DE PESCADO AL GUSTO 200 G

Al mojo de ajo, al ajillo, a la mantequilla, a la plancha o empanizado, acompañado de arroz y vegetales.

CAMARONES AL GUSTO 180 G

Al mojo de ajo, al ajillo, a la mantequilla, a la plancha o empanizados, acompañados de arroz y vegetales.

EL RINCON MEXICANO

FAJITAS

Preparadas con cebolla y pimientos, acompañadas con frijoles refritos, guacamole y tortillas de harina o maíz.

DE POLLO 180 g

DE CAMARONES 180 g

DE ARRACHERA 180 g



ENCHILADAS DE POLLO (4 PIEZAS)

Rojas o verdes con crema, queso, cebolla morada y cilantro.

TACOS DE ARRACHERA 180 g

En tortillas de harina o maíz, acompañados de frijoles refritos, guacamole, chilitos toreados y pico de gallo.

AGUA

EPURA 600 ml
EVIAN 500 ml
TEHUACÁN 355 ml
S. PELLEGRINO 250 ml
PERRIER 330 ml

CAFÉ

AMERICANO 250 ml
DESCAFEINADO 250 ml
JARRA DE CAFÑE AMERICANO (4 TAZAS)
CAPUCHINO 350 ml
ESPRESSO 60 ml

BEBIDAS

VARIEDAD DE TÉS 250 ml

TÉ HELADO 355 ml

REFRESCOS

COCA COLA, COCA COLA LIGHT, CANADA DRY CLUB SODA, CANADA DRY TONIC, CANADA DRY GINGER ALE, PEPSI, PEPSI LIGHT, MIRINDA, KAS TORONJA, MANZANITA SOL, 7 UP, 7 UP LIGHT. 355 ml

LIMONADA O NARANJADA 355 ml

JARRA DE LIMONADA O NARANJADA 1.5 L

CERVEZA NACIONAL

CERVEZA IMPORTADA

NEGRA MODELO, INDIO, BOHEMIA

CERVEZA SIN ALCOHOL

CÓCTELES

MARGARITAS, PIÑA COLADA, MAI TAI, TEQUILA SUNRISE, MOJITOS

SANGRÍA

DAIQUIRÍ DE FRESA

TEQUILA

HERRADURA REPOSADO

DON JULIO REPOSADO

JOSÉ CUERVO TRADICIONAL

DON JULIO REPOSADO

WHISKEY

CHIVAS REGAL 12 AÑOS

BUCHANAN'S 12 AÑOS

JOHNNIE WALKER ETIQUETA ROJA

POSTRES

MILHOJAS DE FRAMBUESA

OPERA DE CAFÉ

ÉCLAIR DE CHOCOLATE Y ALMENDRA

TARALETA DE FRUTAS

PASTEL DE FRUTOS ROJOS