LOS TULES

Desayuno continental
Barra de frutas, jugos, cereales y lácteos. Incluye pan dulce y café.

$75

Migada de res

Desayunos completos

Incluyen barra continental.

Desayuno Campesino
Tortilla de huevo con papa, cebolla y tocino.

$120

Desayuno Norteño
Machaca con huevo natural o la mexicana, servido con tortillas de maíz y harina.

$120

Desayuno Malanga
Huevos estrellados (2 pzas) montados sobre tortilla de maíz, con side de chilaquiles rojos y frijoles refritos.

$120

Desayuno Mexicano
Huarache recién hecho, con filete de res y salsa roja.

$120

Desayuno Campirano
Enfrijoladas (4 pzas) rellenas de huevo y chicharrón de cachete.

$120

Omelette al gusto

LOS TULES

Hot cakes (3 pzas)
A elegir entre Banana, Carrot Cake, Chocolate o Pay de limón. **$95**

Migada de Res
Coronada con lechuga, tomate, cebolla, aguacate, queso y crema. **$90**

Migada de pollo **$85**

Omelete al gusto (a escoger 2 ingredientes)
Champiñones, queso, espinacas, huitlacoche, jamón. Puede servirse bañado en la salsa de su elección. **$75**

Huevos al gusto
Con tocino, jamón, chorizo o la mexicana. **$75**

Chilaquiles con pollo
A elección, entre salsa roja o verde de tomatillo. Servidos con aguacate y frijoles. **$85**

Molletes tradicionales (3 pzas)
Pan dorado con mantequilla, untado con frijoles refritos y gratinados en queso manchego, incluye salsa pico de gallo. **$75**

Quesadilla de comal (4 pzas)
Escoger hasta 2 ingredientes, queso, champiñones, huitlacoche o flor de calabaza. **$60**

Bocoles (3 pzas)
A elegir, chicharrón en salsa verde, carne deshebrada, huevo rojo o huevo verde. **$75**

Hotcakes

Chilaquiles rellenos
Acompañados de sabanita de arrachera (100 grs). Totopos de maíz rellenos de queso, servidos en salsa verde, con aros de cebolla morada y crema. **$125**

Con cecina
Chilaquiles / Enchiladas Domingueras con queso / Enchiladas huastecas **$115**

Puede agregar barra de continental a cualquier platillo por solo $45.00

LOS TULES

Bebidas

Café americano o descafeinado	$25
Café espresso	$25
Café capuccino	$30
Vaso de leche	$25
Jugo de naranja	$35

Chilaquiles rellenos

LOS TULES

Entradas

Jaiba a la Frank
Exquisita combinación de pulpa de jaiba, crema, queso y vino blanco. **$170**

Vuelve a la vida
Preparado con camarón, jaiba, pulpo y calamar, aderezados con jugo de limón y aceite de oliva. **$180**

Salpicón de Jaiba
Pulpa de jaiba guisada con aceite de oliva y cilantro. **$150**

Carpaccio mixto
Combinación de salmón y filete de res, marinados con vinagreta de balsámico y queso parmesano. **$177**

Chicharrón de Rib Eye *(300 grs.)*
Suculentos trozos de Rib Eye Angus, confitados en sus propias materias grasas. Crocante por fuera y jugoso por dentro. Montado sobre cama de guacamole. **$265**

Queso fundido con champiñones
Delicioso queso asadero con champiñones salteados. **$105**

Tostadas de atún *(3 pzas)*
Ceviche de atún fresco, mezcla de salsas orientales, mayonesa de albahaca, con pepino y jícama. **$125**

Ceviche de atún y camarón
Mezcla del golfo marinada con jugo de limón y balsámico. **$165**

Toreritas de Rib Eye *(3 pzas.)*
Tacos de Rib Eye con nopal asado y gratinado con queso Oaxaca en tortilla de maíz recién hecha. **$190**

LOS TULES

Entradas

Atún con camarón a la mexicana — $105
Combinación de atún y camarón, marinados con limón y aceite de oliva, mezclados con verduras frescas.

Queso ceniza y aguacate — $135
Trozos de queso de cabra con ceniza, aguacate, aderezados con albahaca y aceite de oliva.

Pulpo a la gallega — $285
Pulpo cocido y montado sobre patatas, espolvoreado con paprika y chile piquín y un baño de aceite de oliva.

Chicharrón de pollo — $125
Trocitos crujientes de pollo frito.

Calamares a la romana — $115
Exquisitos crocantes de calamar. Acompañados de aderezo tártara y salsa coctelera.

Sopas y Cremas

Sopa azteca — $60
Julianas de tortilla con queso y chipotle, en un delicioso fondo de tomate.

Consomé de pollo — $50
Con arroz, pollo y combinado tricolor.

Sopa de mariscos Tamiahua — $115
Camarón, calamar, pulpa de jaiba con un delicioso perfume de Pernod.

Crema a su elección — $60
Champiñones, queso o elote dorado.

Huatape de jaiba y camarón — $80
Combinación de tres chiles secos, masa de maíz y epazote con fondo de pescado.

Crema de espárragos — $70

Caldo Tlalpeño — $60
Combinación de verduras y pollo con perfume de hierbas de campo. Acompañado de queso, aguacate y chipotle.

Crema Huasteca — $60
Frijol y crema natural componen este delicioso potaje. Chicharrón, queso fresco, cebolla y chile verde.

LOS TULES

Aves

Suprema de pollo Montebello — $125
Combinación de rajas poblanas, elote, flor de calabaza, queso panela y crema.

Medallón de ave a las finas hierbas — $125
Medallón de pollo envuelto en tocino en salsa de finas hierbas.

Pollo parrilla atropellado — $125
Cortado en piezas pequeñas y asado. Sencillo pero delicioso.

** A escoger dos guarniciones a su gusto. Arroz blanco, vegetales al vapor, papa al horno, ensalada de la casa, ensalada verde con espárragos, papas a la francesa o ensalada bony.*

Ensaladas

Ensalada César con pollo — $125
Lechugas orejonas frescas, crotones, aderezo César casero y queso parmesano.

Palmito con camarón y aguacate. — $105
Cubos de palmito, apio, morrón, camarón y mayonesa.

Ensalada Caprese — $100
Frescas rebanadas de tomate, queso mozzarella Belgioioso y aceite de oliva con albahaca.

Ensalada mediterránea — $100
Combinación de lechugas finas y praliné de nuez con aderezo de Jamaica.

LOS TULES

Rincón Italiano

Lasagne Bolognese
Combinación de carnes y vegetales con salsa pomodoro y parmesano. $125

Spaguetti Aglio e Olio con camarón
Lonja de robalo en mantequilla con vino blanco, montado en cama de suprema de naranja. $150

Robalo all'arancia
Láminas de ajo, aceite de oliva y camarones frescos. $230

Spaguetti Frutti di Mare
Camarones, pulpa de jaiba y calamar condimentados con aceite de oliva, chile de árbol y un toque de salsa pomodoro. $165

Filete Wellington Individual
200 grs. de chateaubriand cejado con mantequilla, pincelado con mostaza, recubierto con setas y envuelto en hojaldre crocante. Tiempo de preparación 45 min. $235

Pasta al gusto
Spaguettis acompañados de la salsa de su preferencia, Boloñesa, Pomodoro con aceitunas negras, Aglio e Olio o Alfredo con panceta. $125

Del Mar

Crujiente de robalo Cantábrico
Combinación de pimientos, champiñones y azafrán español. $230

Camarones rellenos de jaiba
Ligeramente empanizados y acompañados de cremoso de alcaparras. $255

Negrilla con menier de camarón
Lonja de negrilla asada, bañada con camarón salteado en mantequilla y perejil. $290

Negrilla a la plancha
Lonja de negrilla asada lentamente, jugosa y deliciosa. $255

LOS TULES

Del Mar

Negrilla al puerto
Negrilla rellena de jaiba y camarón, salseada con crema, apio, cebolla y pimientos. **$300**

Atún a las brasas
Aderezado con salsas negras y zumo de limón, sellado al grill. **$205**

Salmon Florentina
Cocido al vapor con espinacas al vino blanco. **$220**

Corona de camarones termidor
Champiñones salteados en mantequilla y crema a la mostaza. **$205**

Camarones al gusto
Elija entre las más tradicionales y deliciosas recetas. Empanizados, al ajillo, a la plancha, o al mojo de ajo. **$180**

Negrilla Out of bounds
Negrilla en salsa de huitlacoche, espinacas, cebolla, apio, pimientos, champiñones y un toque de salsa cremosa. **$290**

Negrilla almirante
Filete de negrilla a la plancha, montado sobre finas laminas de pulpo con tomate confitado. **$290**

Lo Clásico del Campestre

LOS TULES

Carnes

Chateaubriand con salsa bernesa — $205
Corazón de filete asado al grill y bañado con nuestra tradicional salsa bernesa.

Filete mignon con gravy de champiñones — $205
Enrolladlo en tocino y bañado en salsa de reducción de vino tinto con champiñones.

Carne asada a la tampiqueña — $205
Lo más representativo de nuestro puerto. Sabana de filete de res, 2 entomatadas, guacamole, frijoles y rajas de poblano con cebolla.

Rib Eye steak café Paris — $300
Delicioso y suave corte estilo americano, aderezado con mantequilla café de Paris.

Filete mar y tierra — $235
Medallón de filete de res con brocheta al grill de camarones jumbo, bañados en salsa de vino tinto.

Milanesa de res a la portuguesa — $185
Sabanita de filete de res empanizado, con salsa de tomate, jamón y queso gratinado.

Milanesa de res ranchera — $185
Bañada en salsa de tomate, con papa y chicharos.

Torta árabe de arrachera — $145

Torta árabe de filete — $145

Torta Yuca — $80

Torta chompira — $165

Tacos chompiros — $165

Tacos playeros *(Res)* — $80

Torta mixta de mariscos — $185

Torta de filete — $125

Tacos de filete — $120

Hamburguesa Campestre — $135
Pan brioche, queso de cabra, chiles en escabeche y aderezo de la casa. Papas sazonadas.

Hamburguesa Hole in 1 — $135
Pan de ajo. Carne de Rib Eye picada al momento, aroz de cebolla, queso americano y combo de lechuga y tomate.

Lo Clásico del Campestre

Club sándwich	$100
Enchiladas Huastecas	$115
Enchiladas domingueras	$70
Enchiladas domingueras con carne	$115
Cachetadas	$85
Nachos Campestre *Totopos de maíz, frijoles, gratinados con queso Oaxaca, cremoso de aguacate, pico de gallo y elección de arrachera, camarones o pollo a la plancha.*	$169
Papas a la francesa (orden)	$35

Postres

Pastel de chocolate	$45
Pastel de coco	$45
Pay de limón	$42
Pay de nuez	$50
Pay de queso con cajeta	$50
Pay de manzana	$42
Merengón	$37

Digestivos

Carajillo	$80
Sambuca nero	$45
Baileys	$55
Anís *(dulce o seco)*	$45

NUESTRA CAVA

ARGENTINA

- Navarro Correas Colección Privada. $530

CHILE

- Casillero del Diablo. Cabernet. $320

ESPAÑA

- Beronia Crianza $380
- Beronia Reserva $850
- Cune Crianza. 375 ml. $275
- Cune Crianza $420
- Cune Reserva $800
- Marqués de Riscal Reserva $850
- Matarromera Reserva $2,100
- Próximo de Marqués de Riscal $340
- Protos Roble $620
- Protos Reserva $1,700
- Pesquera Reserva $1,700

MÉXICO

- 3 V Casa Madero. $600
- Calixa. Syrah. Monte Xanic $520
- Mariatinto $950
- Merlot. Casa Madero. $600
- Merlot. Monte Xanic $850
- Terra. Don Luis Cetto. $550