



LAS BARBACOAS DE MÉXICO

CARTA

HORARIO

DESAYUNOS

Lunes a Sábado: 7:30am - 12:45pm *Domingo:* 9:00am - 12:45pm

COMIDA

Lunes a Sábado: 1:00pm - 7:00pm *Domingo:* 1:00pm - 6:00pm

BARBACOAS Y SANGRITA

Lunes a Sábado:
7:30am - 7:00pm

DESAYUNOS

<i>Jugos</i>	\$ 49
<i>Café Americano</i>	\$ 39
<i>Capuchino</i>	\$ 45
<i>Café de olla</i>	\$ 40
<i>Té</i>	\$ 35
<i>Chocolate de agua</i>	\$ 39
<i>Chocolate de leche</i>	\$ 49
• <i>Leche deslactosada</i>	+ \$ 10
• <i>Leche de almendras</i>	+ \$ 15
<i>Plato de fruta variada</i>	\$ 80
<i>Plato de fruta (1 fruta)</i>	\$ 70
• <i>Con yogurt</i>	+ \$ 12
• <i>Con granola</i>	+ \$ 15
<i>Pan dulce</i>	\$ 19

DE LA CASA Y COMAL

<i>Memelas con queso de prensa y barbacoa (3 pzas)</i>	\$170
<i>Costilla de cerdo (200g) en salsa morita</i>	\$195
<i>Chicharrón en salsa</i>	\$160
<i>Enfrijoladas con queso, cebolla, perejil, y crema de rancho</i>	\$145
<i>Enmoladas con queso, cebolla, perejil y crema de rancho</i>	\$155
<i>Chilaquiles del día con queso crema y perejil</i>	\$145
• <i>Con barbacoa</i>	+ \$ 60
• <i>Con tasajo o cecina</i>	+ \$ 40
<i>Huevos al comal bañados en salsa de chile de agua</i>	\$139
<i>Enchiladas suizas con pollo y quesillo</i>	\$195
<i>Empanada de amarillo con pollo, cilantro y rajas de chile de agua</i>	\$ 99

PLATOS FUERTES

<i>Tlayuda con quesillo y barbacoa (150g)</i>	<i>\$220</i>
<i>Torta de cochinita (80g)</i>	<i>\$140</i>
<i>Torta de barbacoa de rollo estilo Zaachila (80g)</i>	
<i>Flautas rellenas de barbacoa (4 pzas)</i>	<i>\$150</i>
<i>Burritos de barbacoa (2 pzas)</i>	<i>\$220</i>
<i>Barbadillas "barbacoa y quesillo" (de harina o maíz, 2 pzas)</i>	<i>\$220</i>
<i>Huarache de barbacoa (80g)</i>	<i>\$140</i>
<i>Tetelas rellenas de barbacoa (2 pzas)</i>	<i>\$129</i>
<i>Guacamole con biuses (150g)</i>	<i>\$150</i>
<i>Verduras rostizadas</i>	<i>\$160</i>
<i>Ensalada de tomate, queso y albahaca</i>	<i>\$ 99</i>
<i>Ensalada verde</i>	<i>\$160</i>



LAS BARBACOAS DE MÉXICO

HECHAS EN HORNO DE LEÑA

**Consomé de borrego estilo Valles
Centrales refill**

\$70

Barbacoa

\$750 1 kg | \$390 1/2 kg | \$200 1/4 kg

- *De borrego blanca con pencas de maguey espadín estilo Valles Centrales*
- *De borrego enchilada con pencas de maguey espadín estilo Valles Centrales*
- *De borrego estilo Hidalgo con pencas de maguey pulquero*
- *De res con hoja de aguacate estilo Zaachila*
- *Cochinita pibil estilo yucateca*

Sangrita de borrego

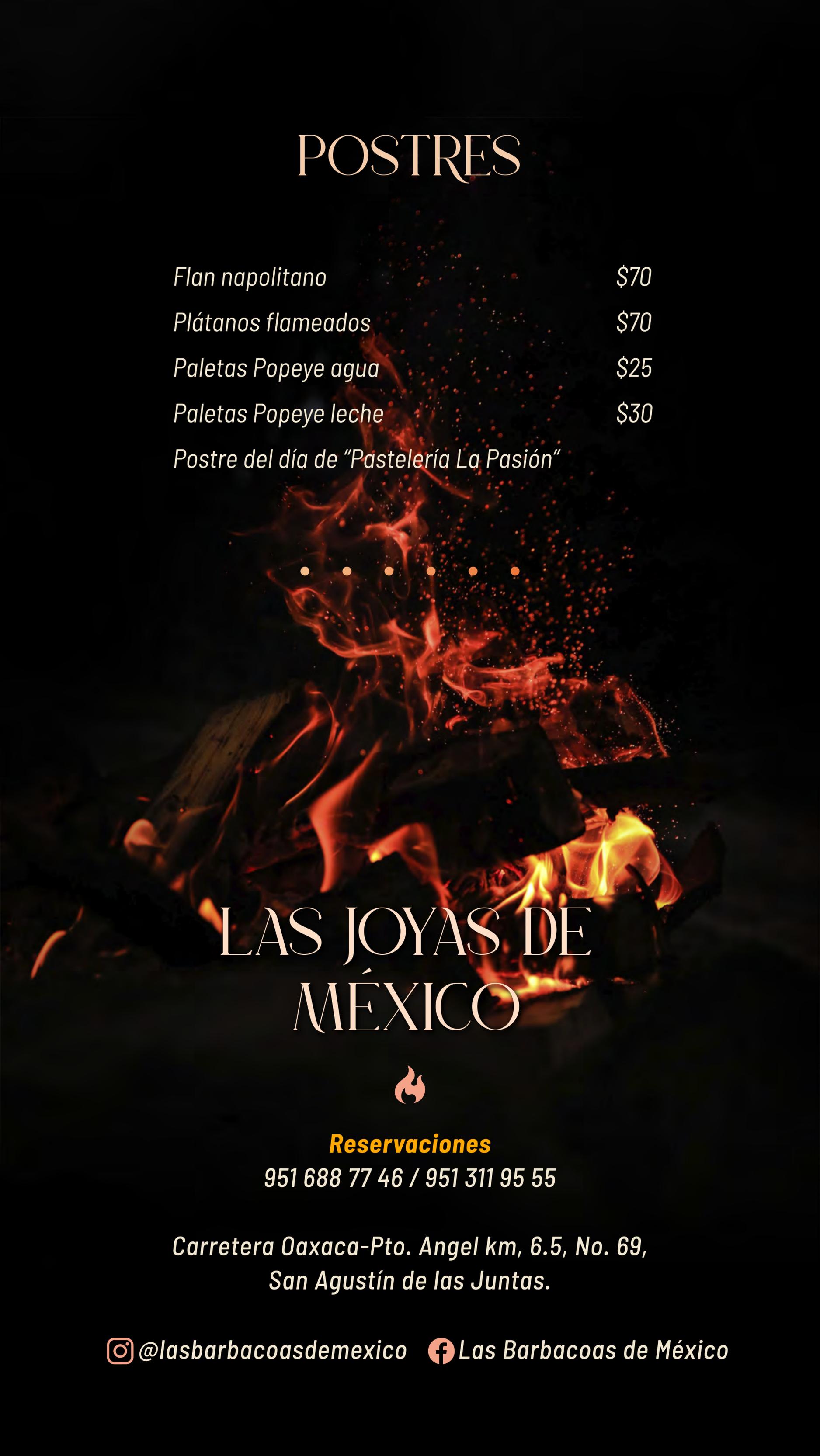
Sazonada con hierbabuena, chile serrano y cebolla

\$600 1 kg | \$320 1/2 kg | \$170 1/4 kg



POSTRES

<i>Flan napolitano</i>	<i>\$70</i>
<i>Plátanos flameados</i>	<i>\$70</i>
<i>Paletas Popeye agua</i>	<i>\$25</i>
<i>Paletas Popeye leche</i>	<i>\$30</i>
<i>Postre del día de "Pastelería La Pasión"</i>	



• • • • •

LAS JOYAS DE MÉXICO



Reservaciones

951 688 77 46 / 951 311 95 55

*Carretera Oaxaca-Pto. Angel km, 6.5, No. 69,
San Agustín de las Juntas.*

 [@lasbarbacoasdemexico](#)  [Las Barbacoas de México](#)