



LAS BARBACOAS DE MÉXICO

CARTA

HORARIO

Lunes a Domingo:

DESAYUNOS

8:00am - 12:00pm

COMIDA

1:00pm - 6:00pm

BARBACOAS Y SANGRITA

Lunes a Sábado:

8:00am - 6:00pm



DESAYUNOS

BEBIDAS

<i>Jugo de naranja</i>	\$ 55
<i>Jugos varios</i>	\$ 70
<i>Jugo combinado</i>	\$ 85
<i>Café Americano (refill)</i>	\$ 49
<i>Capuchino</i>	\$ 55
<i>Café de olla</i>	\$ 55
<i>Té</i>	\$ 42
<i>Chocolate de agua</i>	\$ 49
<i>Chocolate de leche</i>	\$ 59
• <i>Leche deslactosada</i>	+ \$ 10
• <i>Leche de almendras</i>	+ \$ 15

PARA EMPEZAR

<i>Plato de fruta sencilla</i>	\$ 90
<i>Plato de fruta con yogurt y granola</i>	\$ 110
<i>Pan dulce</i>	\$ 30
<i>Conchita rellena de nata y frutos rojos</i>	\$ 55

PLATILLOS

<i>Chicharrón en salsa</i>	\$185
<i>Enfrijoladas con queso, cebolla, perejil y crema de rancho</i>	\$165
<i>Enmoladas con queso, cebolla, perejil y crema de rancho</i>	\$179
<i>Chilaquiles del día con queso crema y perejil</i>	\$169
• <i>Con huevo</i>	+ \$ 50
• <i>Con chorizo, cecina, pollo o tasajo (100g)</i>	+ \$ 90
<i>Huevos al comal, queso asado, hoja santa bañados en salsa de chile de agua</i>	\$155
<i>Enchiladas suizas con pollo y quesillo</i>	\$230
<i>Huevos encamisados</i>	\$199
<i>Bomba oaxaqueña (chicharrón, chorizo y huevo)</i>	\$230



COMAL

<i>Memelas sencillas con queso o quesillo (3 pzas)</i>	\$105
<i>Memelas con queso fresco y barbacoa (3 pzas)</i>	\$190
<i>Empanada de amarillo con pollo, cilantro y rajas de chile de agua</i>	\$115
<i>Trilogía de empanaditas</i>	\$170
<i>Tlayuda sencilla</i>	\$155
<i>Tlayuda con carne (tasajo, cecina o chorizo)</i>	\$205
<i>Tlayuda con quesillo y barbacoa (150g)</i>	\$230
<i>Torta de cochinita</i>	\$169
<i>Torta de barbacoa de rollo estilo Zaachila (80g)</i>	\$190
<i>Flautas rellenas de barbacoa (4 pzas)</i>	\$170
<i>Burritos de barbacoa (2 pzas)</i>	\$220
<i>Taco de barbacoa</i>	\$105
<i>Tacos de lechón (3 pzas)</i>	\$330
<i>Taco de sangrita</i>	\$105
<i>Barbadillas barbacoa y quesillo (de harina o maíz) (2 pzas)</i>	\$199
<i>Huarache de barbacoa (80g)</i>	\$189
<i>Tetelas rellenas de barbacoa (2 pzas)</i>	\$169

DE LA CASA

<i>Guacamole con biuses (150g)</i>	\$205
<i>Costilla de cerdo (200g) en salsa morita</i>	\$239
<i>Botana oaxaqueña</i>	\$420
<i>Verduras rostizadas</i>	\$189
<i>Ensalada verde</i>	\$169
<i>Empalme de nopal en salsa</i>	\$120
<i>Caldo de gallina</i>	\$170



LOS FUERTES

Cazuela de conejo (150g) con timbal de guacamole, cebollas asadas y chile de agua \$240

Cazuela de barbacoa estilo Zaachila (150g) con timbal de guacamole, cebollas asadas y chile de agua \$270

Cazuela de lechón (150g) con costra de quesillo, timbal de guacamole, cebollas asadas y chile de agua \$390

Arrachera con verduras rostizadas y papas gajo \$430

MENÚ INFANTIL

Pasta Alfredo \$179

Nuggets de pollo con papas gajo \$199





LAS BARBACOAS DE MÉXICO

HECHAS EN HORNO DE LEÑA

Consomé de borrego estilo Valles Centrales (refill) \$120

BARBACOA

\$990 **1 kg** | \$780 **¾ kg** | \$525 **½ kg** | \$280 **¼ 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

\$890 **1 kg** | \$700 **¾ kg** | \$470 **½ kg** | \$250 **¼ kg**



POSTRES

<i>Flan napolitano</i>	\$ 99
<i>Plátanos fritos</i>	\$ 99
<i>Plátanos flameados</i>	\$115
<i>Paleta Paraíso agua</i>	\$ 40
<i>Paleta Paraíso leche</i>	\$ 45
<i>Paleta cubierta de chocolate</i>	\$ 50
<i>Postre del día de "Pastelería La Pasión"</i>	\$105



• • • • •

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