



MENÚ DESAYUNOS

BEBIDAS

Jugos a elegir 8 oz \$ 60

(Naranja, toronja y verde)

Café

Americano	14 oz	\$ 45
Capuchino	8 oz	\$ 65
Europeo	4 oz	\$ 65
Expresso	4 oz	\$ 50
Expresso Doble	4 oz	\$ 65
Latte	8 oz	\$ 65
Té	8 oz	\$ 40

Bebidas

Vaso con leche (10oz)	\$ 45
Chocolate frio o caliente (10oz)	\$ 65
Mimosas (6 oz)	\$ 120
Agua Natural (500ml)	\$ 40
Agua de Sabor (10oz)	\$ 60
Refresco (355ml)	\$ 60

- Coca-Cola regular
- Coca-Cola light,
- Coca-Cola sin azúcar
- Topo Chico
- Sprite
- Sprite sin azúcar
- Mundet
- Fanta
- Fresca
- Fresca Fusión



MENÚ DIGITAL

DESAYUNOS

Desayuno internacional \$ 180

Salchicha alemana 1pz, tocino, mini-hotcakes 3 pz y huevos estrellados 3pz.

Croissant de jamón serrano \$ 170

Jamón serrano 35grs, espinaca, arúgula, jitomate y alioli. Acompañado de ensalada de la casa.

Bagel de salmón \$ 170

Salmón marinado 35grs en vino tinto, queso crema, alcaparra, aguacate, pepino y arúgula. Acompañado de ensalada de la casa.

Pan dulce 1 pz \$ 30

Pan tostado \$ 30

Artesanal de masa madre.

Avocado Toast \$ 170

Aguacate sobre pan de masa madre, mayonesa de morita, huevo al gusto 2pz y guarnición de ensalada

Pan Francés \$ 130

Pan de semillas artesanal, frutos rojos, azúcar glass y miel de abeja.

Croque Madame \$ 180

Pan artesanal, jamón, queso mozzarella, huevo estrellado 2pz, salsa de queso, acompañado de ensalada y papas artesanales.

Hot Cakes \$ 115

3pz. Con compota de frutos rojos, mantequilla de canela y miel de abeja.

Fruta Mixta \$ 90

Frutas de temporada con granola, a elegir: yogurt o cottage.

Chilaquiles \$ 170

Verdes o rojos, acompañados de frijoles, con proteína a elección 150 grs: arrachera, pollo o huevo 2 pz.

Enchiladas Corregidora \$ 180

Enchiladas queretanas (4pz) en adobo, rellenas de queso o pollo 120grs, queso ranchero, crema, papa y zanahoria.

Enchiladas \$ 170

4pz. Verdes o rojas, rellenas de pollo o queso. Acompañadas de frijoles.

Huevos al gusto \$ 130

A elección 3 pz: con jamón, a la mexicana, con salchicha, con champiñones o chorizo. Acompañados de frijoles.

Huevos Divorciados \$ 130

3 pz. Acompañados de frijoles y queso ranchero.

Huevos Norteños \$ 170

Con machaca 32grs, salsa roja, jitomate, cebolla y chile serrano. Acompañado de frijoles.

Huevos Rancheros \$ 130

3 pz. Acompañados de frijoles y queso ranchero.

Molletes de la casa \$ 110

Gratinados, acompañados de pico de gallo.

Omelette al gusto \$ 190

2pz. Relleno a elección: con jamón, champiñones, flor de calabaza o huitlacoche. Acompañado de ensalada y frijoles.

Torta Chilaquiles \$ 160

Verdes o rojos, frijoles, queso ranchero, crema y milanesa de pollo 75 grs.





M E N Ú

MENÚ DIGITAL



ENTRADAS

Chicharrón de Rib-eye \$ 300

150g. Guacamole y limón parrillado. Acompañado de tortillas.

Camarones encostrados \$ 200

150g. Con salsa de maracuyá, aderezo de chile morita y limón parrillado.

Papas bravas \$ 130

Papa confitada, salsa brava y mix de aliolis.

Guacamole \$ 150

Con pico de gallo, totopos, chicharrón de cerdo y aceite de chiles.

Enchiladas Corregidora \$ 180

Enchiladas queretanas (4pz) en adobo, rellenas de queso o pollo 120grs, con lechuga, papa, zanahoria, queso y crema.

Tuétanos con chicharrón arrachera \$ 300

3pz. Cremoso de aguacate, chimichurri, salsa macha y limón parrillado. Acompañado de tortillas.

Tabla de quesos de la región \$ 320

Variedad de quesos de la región, ate de membrillo, nuez caramelizada y frutos rojos.

Extra de embutidos 50g \$ 70

Queso fundido \$ 195

Mozzarella y manchego, a elección: natural, chorizo o champiñones.

Tiradito de atún y sandía \$ 250

110g. Ponzu, sandía, pepino, aguacate, cebolla morada y aceite de chiles.

Carpaccio de salmón \$ 250

120g. Marinado en vino tinto, alcaparra frita, echalote, arúgula, aceite de chiles y limón.

SOPAS

Consomé de pollo \$ 100

Con pollo, arroz y verduras de temporada.

Jugo de carne \$ 140

Con res braseada, acompañado de cebolla y cilantro.

Sopa de tortilla \$ 130

Tortilla crujiente, queso ranchero, crema acida, chicharrón de cerdo, aguacate y chile pasilla.



ENSALADAS

Ensalada César \$ 190

Lechuga italiana, aderezo cesar de la casa, parmesano, crouton y pechuga a la parrilla (150gr).

Ensalada Cobb \$ 230

Mix de lechugas, aguacate, tocino, huevo cocido, queso azul, aderezo de miel y mostaza, jitomate cherry y pollo (150grs).

Ensalada Tex-Mex \$ 220

Mix de lechugas, aguacate, cilantro, tortilla frita, elote, aderezo de la casa y pollo (150grs).

SNACK BAR

La Pizza \$ 250

Focaccia de masa artesanal, pomodoro, mozzarella y manchego, arrachera (150gr), aguacate y chile serrano.

Pork Ribs \$ 350

Cocinadas por 12hrs, con BBQ de la casa, papas artesanales y cebolla encurtida.

Tacos de arrachera \$ 190

3pz. Aguacate, limón parrillado, cebolla asada y cilantro criollo.

Tacos de camarón \$ 190

3pz. Guisado con jalapeño, cilantro, ajo rostizado, aderezo de morita y adobo. Acompañado de limón parrillado.

Tacos de chamorro braseado \$ 175

3pz. Natural o adobado, cebolla encurtida, cilantro y cremoso de aguacate. Acompañado de limón parrillado

Tacos de Rib-eye \$ 230

Rib-eye 150grs. Frijoles, cebolla encurtida, aguacate y brotes.

Quesadillas de setas al ajillo \$ 140

3pz. con ensalada, queso y crema.

Hamburguesa \$ 250

Carne de res (200gr), lechuga, jitomate, cebolla caramelizada, tocino, queso provolone. Acompañada de papas a la francesa.

Patatas a la francesa \$ 170

Papa francesa, queso parmesano, mayonesa de ajo y sabanita de res asada(120gr).

Croissant de jamón serrano \$ 170

Jamón serrano, espinaca, arúgula, jitomate y alioli. Acompañado de chips de malanga.

Bagel de salmón \$ 170

Salmón marinado en vino tinto, queso crema, alcaparra, aguacate, pepino y arúgula. Acompañado de chips de malanga.



PASTAS Y RISOTTOS

Fetuccini o Espagueti (160g)

Pasta Bolognesa \$ 250

De res, salsa pomodoro, zanahoria, cebolla, parmesano.

Alfredo \$ 220

Salsa de queso, tocino, cebolla, champiñón, parmesano.

Frutti di Mare \$ 300

Camarón, mejillón, pulpo, almeja, salsa pomodoro, parmesano.

Pomodoro \$ 220

Acompañada de queso parmesano.

Boscaiolla \$ 250

Esparrago, champiñón, portobello, ajo, jengibre, cebolla, parmesano.

Lasagna de mole \$ 280

Mole queretano, pollo guisado y queso mozzarella.

Risotto de pulpo \$ 300

Arroz arborio con caldo de pulpo, pulpo al grill(100gr), arúgula, aceite de epazote y parmesano.

Risotto de Rib-eye \$ 280

Arroz arborio con crema de queso parmesano, rib-eye (150gr) y setas asadas.

MARISCOS

Aguachile verde \$ 250

De camarón (150gr), pepino, cebolla morada, aguacate, nopal curado y aguachile verde de la casa. Acompañado de tostadas.

Aguachile de maracuyá \$ 250

De camarón (150gr), aguacate, pepino, cebolla morada, chips de malanga y aguachile de maracuyá de la casa. Acompañado de tostadas.

Camarones al ajillo \$ 170

(150g) Al tradicional ajillo, acompañado de pan parrillado y una guarnición a elección (arroz o ensalada de la casa).

Tostadas de atún \$ 200

(110grs) 3pz Ponzu, aderezo de morita, pepino, aguacate y poro frito.



A LA PARRILLA

Arrachera \$ 410

300g. Guarnición de cebolla cambray asada, chiles toreados y papas artesanales.

Picaña a la parrilla \$ 450

350g. Guarnición de cebolla cambray asada, chiles toreados y papas artesanales.

Rib-eye a la parrilla \$ 460

350g. Guarnición de cebolla cambray asada, chiles toreados y papas artesanales.

New York a la parrilla \$ 440

350g. Guarnición de cebolla cambray asada, chiles toreados y papas artesanales.

Molcajete \$ 550

A la parrilla: nopal, chile toreado, cebolla, queso panela, cecina (150grs), arrachera(150grs), new york(150grs) y chorizo ranchero(60grs).

PRINCIPALES

Pulpo a la Gallega \$ 380

200g. Pulpo asado, papa confitada y alioli.

Salmón en tostón de plátano macho \$ 380

200g. Con costra de jamaica- frutos secos- parmesano-ajo, acompañado de vegetales asados.

Carne a la Tampiqueña \$ 380

Arrachera (200gr), guacamole, rajas de poblano, enchiladas 2pz y queso panela asado.

Picaña especial \$ 400

350g. Salsa romesco, puré de papa y perejil y vegetales asados.

Chamorro la Nación \$ 400

Chamorro en adobo (700grs), ensalada de la casa y papa artesanal. Acompañado de tortillas.

Suprema de pollo a la parrilla \$ 220

150g. Acompañada de Puré de papa y vegetales asados.

Milanesa Napolitana \$ 240

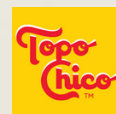
150g. Con pomodoro, manchego y mozzarella gratinada, ensalada de la casa y papas fritas.

Camote achicalado \$ 250

Relleno de braseado de res (150gr) y mole queretano.

Mole de la casa \$ 290

350g. Pierna y muslo, mole queretano, arroz blanco y ajonjolí tostado



POSTRES

Flan de la Casa

\$ 140

Con helado de vainilla.

Strudel manzana

\$ 140

Con helado de canela

Pastel de chocolate

\$ 140

Con helado de capuchino.

Cheesecake de la Viña

\$ 140

Con helado de frutos rojos.

Helados de la casa

\$ 110

A elegir: vainilla, canela, frutos y capuchino

MENÚ INFANTIL

Hamburguesa

\$ 150

Carne de res (100gr), lechuga, jitomate, cebolla, tocino y queso gratinado. Acompañada de papas a la francesa.

Milanesa de pollo empanizada

\$ 130

150g. Acompañada de papas a la francesa.

Pechuga a la plancha

\$ 120

Acompañada de papas a la francesa y ensalada.

Pasta Bolognesa

\$ 100

Pasta Alfredo

\$ 100

Pasta Pomodoro

\$ 100

Arrachera

\$ 150

Arrachera (200grs) acompañada de papas a la francesa.

Quesadillas

\$ 90

3pz. Con queso manchego y mozzarella.

Acompañadas de papas a la francesa.





PLAZA DE ARMAS

Pasteur 10-A
Centro Histórico
Querétaro, Qro.

RESERVAS



(446) 291 0947



lanacion.queretaro

FACTURAS



MEFACTURO.MX/RESTAURANTELANACION
restaurantelanacionqro@gmail.com

