

MENÚ

Entradas

Queso Fundido Clásico ————— \$95

Combinación de quesos gratinados con opción de chorizo o chistorra (+\$30).

Chistorra al Ajillo ————— \$95

Chistorra estilo español salteada en ajillo y acompañada de queso gouda fundido.

Gorditas Tradicionales ————— \$55

Tres gorditas de salsa verde, roja o frijoles con queso fresco. Opción de agregar chistorra (+\$25).

Tacos Dorados Caseros ————— \$95

Ocho taquitos de pollo, acompañados de lechuga, queso, crema, guacamole y tu elección de salsa.

Guacamole Artesanal ————— \$95

Aguacate fresco con totopos, y opción de chorizo o chistorra (+\$30).

Plato Botanero Deluxe ————— \$205

Selección de jamón serrano, quesos, chistorra y encurtidos.

Palomitas de Camarón ————— \$160

Camarones crujientes servidos con aderezos especiales.

Desayunos

Todos los desayunos incluyen fruta antes de las 12:30 p.m.

Chilaquiles Clásicos ————— \$85

Opción de salsa verde o roja, con pollo, crema y queso.

Enchiladas Tradicionales ————— \$85

3 piezas rellenas de pollo con crema y queso, opción de salsa verde o roja.

Huevos Motuleños ————— \$95

Deléitate con huevos estrellados con base de tortilla frita, frijoles, jamón, chicharos, salsa roja, plátano frito, aguacate y crema.

Huevos con Jamón o Tocino ————— \$80

Huevos con Chorizo ————— \$85

Huevos Divorciados ————— \$85

Huevos a la Mexicana ————— \$80

Omelette Especial ————— \$98

Opción de jamón y queso Oaxaca o vegetariano con verduras frescas.

Hot Cakes ————— \$85

Cóctel de Fruta ————— \$95

Enchiladas con Cecina ————— \$185

3 piezas rellenas de pollo con aguacate, cebolla, crema y queso, opción de salsa verde o roja.

Chilaquiles con Cecina ————— \$185

Chilaquiles acompañada con carne de cecina opción de salsa verde o roja.

Chilaquiles con Puntas de Pollo — \$165

Crujientes chilaquiles con jugosas puntas de pechuga de pollo, bañados en salsa verde o roja, coronados con crema y queso.

Chilaquiles con Arrachera ————— \$205

Chilaquiles crocantes cubiertos con tiernas fajitas de arrachera, bañados en salsa verde o roja, con crema y queso.

Enfrijoladas ————— \$80

Suaves tortillas rellenas de pollo, bañadas en una deliciosa salsa de frijoles. Perfecto equilibrio entre lo suave y lo sabroso.

Molletes ————— \$100

Delicioso pan crocante con queso, opcional, jamón chorizo o chistorra.

SELECCIÓN DE

Ensaladas

Ensalada César Romana ————— \$165

Crispante lechuga orejona con queso parmesano añejo, crutones dorados y jugosa pechuga de pollo, todo bañado en nuestro aderezo César cremoso.

Ensalada de Arándanos y Pechuga — \$160

Lechuga romana, apio, arándanos, pechuga a la plancha y aderezo de yogurt.

Ensalada de Frutos Rojos ————— \$165

Lechuga italiana con zarzamora, fresa, arándano, espinaca, aderezo dulce y medallones de queso de cabra empanizado con almendra.

Ensalada de Durazno ————— \$160

Una explosión de sabor con mix de lechugas, durazno, arándano, nuez, queso de cabra, manzana, ajonjolí, aceite de olivo y balsámico.

Ensalada Caribeña Tropical ————— \$165

Fajitas de pollo jugosas sobre una cama de lechuga romana, acompañadas de piña dulce, gajos de naranja frescos, arándanos y pimienta, todo con un aderezo honey lime.

SOPAS Y

Crema

Sopa Azteca Especial ————— \$85

Trozos crujientes de tortilla en un caldo de jitomate y chipotle, con tocino, aguacate y un toque de crema.

Sopa de Cebolla Caramelizada ————— \$80

Cebolla caramelizada con mantequilla en caldo de pollo, rematada con queso manchego y pan crujiente.

Caldo Tlalpeño Tradicional ————— \$95

Caldo de pollo deshebrado con chayote, calabaza, zanahoria, garbanzo, arroz, queso, chile adobado y aguacate.

Consomé del Chef ————— \$85

Caldo de pollo con arroz, zanahoria, calabaza y chayote, perfecto para reconfortar.

Arroz del Huerto ————— \$60

Arroz esponjoso acompañado de zanahoria, calabaza y chayote al vapor.

Crema de Elote ————— \$90

Cremoso y delicioso, ideal para comenzar.

NUESTRAS

Pastas

Bolognesa Perfecta ————— \$125

Pasta en rica salsa de tomate con carne molida sazónada y queso parmesano recién rallado.

Pasta Roma ————— \$165

Pasta delicada con camarones frescos, calabacita tierna y pimienta crujiente.

Alfredo Gourmet ————— \$120

Pasta bañada en una cremosa salsa de nuez y queso parmesano, suavemente enriquecida para un sabor lujoso. Agrega camarones jugosos (+\$85)

Pesto Herbario ————— \$110

Pasta en vibrante pesto de finas hierbas, ajo y almendras tostadas, con un toque de queso parmesano.

Fusilli con Salmon ————— \$165

Fusilli en una cremosa salsa picante de habanero, acompañada de brócoli fresco y salmón a la parrilla, rematada con queso parmesano.

Fusilli al Vodka ————— \$165

Fusilli en una salsa rica de tomate y zanahoria, con tocino crujiente y camarones flameados en vodka.

DELICIAS DE LA *Casa*



Enchiladas de Papa y Camarón — \$165

Tres enchiladas rellena de papas, bañadas en una salsa poblana ligeramente picante, coronadas con camarones jugosos, chile morrón fresco y cebolla.

Enchiladas Suizas — \$135

Tres enchiladas rellenas de pollo tierno, gratinadas con una generosa capa de queso gouda derretido creando una textura suave y cremosa.

Tostadas — \$100

Tres tostadas crujientes cubiertas con pollo deshebrado, frijoles, lechuga crujiente, aguacate fresco, jitomate jugoso, crema y queso rallado.

Pollo en Mole — \$165

Pechuga de pollo perfectamente sazonada y bañada en nuestro mole casero, acompañado de arroz rojo esponjoso para una experiencia llena de sabor y tradición.

Flautas de la Casa — \$125

Cuatro flautas crujientes, con tu elección de pollo, papa o queso, acompañadas de lechuga fresca, salsa verde o roja, aguacate, crema y queso.

Enmoladas — \$98

Tres enchiladas rellenas de pollo, bañadas en una salsa de mole profundo y rico, con un toque final de queso y cebolla.

POLLO A LA *Perfeccion*

Pechuga a la Cordon Blue — \$190

Pechuga empanizada rellena de jamón y queso americano, gratinada con queso gouda derretido. Servida con ensalada fresca y arroz esponjoso.

Pechuga Rellena — \$185

Pechuga de pollo rellena de queso crema, morrón y cebolla morada, servida con ensalada fresca y un suave puré de papa.

Pollo en Salsa de Tamarindo — \$180

Fajitas de pechuga asada bañadas en una salsa de tamarindo con un toque dulce y picante, acompañadas de puré de papa y brócoli.

Milanesa de Pollo Gratinada — \$190

Pechuga empanizada, cubierta con una rica crema de elote, rajas poblanas y cebolla morada encurtida, todo gratinado.

Milanesa de Pollo — \$185

Pechuga empanizada crujiente, acompañada de papas a la francesa doradas y una ensalada fresca.

Pechuga a la Plancha — \$180

Pechuga de pollo a la plancha, servida con una ensalada fresca y arroz esponjoso.



SABORES DEL

Océano

Salmón del Chef ————— \$325

250 gr. de salmón fresco preparado según tu preferencia:

- **De la Casa:** Aderezo de chipotle, acompañado de verduras frescas y arroz blanco.
- **Al champiñón:** En salsa cremosa de champiñón, acompañado con pure de papa y espárragos.
- **A la naranja:** Salsa de naranja, servido con arroz blanco para un toque dulce y refrescante.

Filete de Pescado ————— \$180

Alternativamente: puedes elegir entre mojo de ajo, a la diablo, al ajillo o empanizado.

Pulpo ————— \$325

El sabor del mar directo a tu mesa delicioso pulpo a la plancha acompañado de verduras salteadas y espárragos.

Medallón de Atun ————— \$285

Jugoso medallón de atun en costra de pistache y almendra, acompañado con verduras, aderezo y pure de papa.

Camarones al gusto ————— \$195

Camarones preparados a tu gusto, ya sea empanizados, al mojo de ajo, al coco, a la diablo, al ajillo, al chipotle o a la chilpaya.

Tacos de Camarón en Costra ————— \$185

Tres tacos de harina con camarón crujientes con una costra de chicharrón, añadiendo un toque extra de sabor y textura.

Tacos Gobernador ————— \$180

Tres tacos de camarón con queso fundido, cada taco está lleno de camarones jugosos y queso derretido, envuelto en una tortilla de harina suave.

Caldo de Camarón ————— \$175

Un caldo reconfortante con camarones. Este caldo ofrece un sabor profundo y delicioso.

Bocadillos

Alitas de Sabor ————— \$135

8 piezas de alitas crujientes, disponibles en: BBQ, Búfalo, Jamaica/Habanero, Mango/Habanero, Adobadas, Tamarindo. Acompañadas de papas, verduras frescas y tu aderezo favorito.

Hamburguesa Clásica ————— \$155

Jugosa hamburguesa de res, acompañada de papas a la francesa crujientes.

Hamburguesa Hawaiana ————— \$165

Hamburguesa de res con piña a la parrilla, servida con papas a la francesa.

Hamburguesa Bacon ————— \$165

Hamburguesa de res con crujiente bacon y queso derretido, acompañada de papas a la francesa.

Baguette Chukis ————— \$160

Baguette relleno de pechuga de pollo jugoso con aderezo y queso gratinado y acompañada de papas gajo doradas.

Club Sándwich ————— \$155

Delicioso sándwich de tres pisos, con pollo, tocino crujiente y vegetales frescos acompañados papas a la francesa.

Hot Dog Tradicional ————— \$85

Papas a la Francesa ————— \$65

Papas Gladiador ————— \$80

Torta de Jamón Serrano ————— \$125

Torta con jamón serrano, combinada con ingredientes frescos.

Torta de Milanesa ————— \$115

Torta de Huevo con Chorizo ————— \$85

SELECCIÓN DE

Carnes



Tampiqueña de Cecina ————— \$215

Exquisito corte de cecina asada, acompañado de dos enchiladas verdes, queso asado, guacamole fresco y frijoles fritos.

Brocheta Mar y Tierra ————— \$215

Una impresionante combinación de pollo, arrachera, camarón, chile morrón, queso asado, cebolla, tocino y chorizo. Todo a la parrilla y acompañado de ensalada.

Chuleta Hawaiana ————— \$165

Chuleta de cerdo ahumada, adornada con jamón, piña y salsa chipotle dulce. Acompañada con puré de papa.

Alambre de la Casa ————— \$190

Filete de res, chile morrón, cebolla, chorizo, jamón y salchicha, gratinado con queso Oaxaca.

Cecina Oaxaca ————— \$190

Cecina a la parrilla, complementada con queso asado y chorizo, acompañada de un suave puré de papa, pico de gallo y guacamole casero.

Bistec a la Mexicana ————— \$165

Bistec de res con jitomate y chile, servido con frijoles fritos.

Tablita Roma ————— \$260

Selección personalizada de tres ingredientes: pollo, arrachera, chistorra, chorizo o camarón.

Arrachera del Chef ————— \$265

250 gr. de arrachera preparada según tu elección:

- **De la Casa:** Arrachera envuelta en tortilla de queso Oaxaca y chorizo tipo español, acompañada de pico de gallo, puré de papa y guacamole.
- **Roma:** Arrachera gratinada con queso gouda, servida con pico de gallo, puré de papa y guacamole.
- **A la mexicana:** Corte de arrachera acompañado de frijoles fritos, 3 gorditas, queso asado y guacamole.
- **Tampiqueña:** Corte de arrachera acompañado de enchiladas verdes, queso asado, guacamole fresco y frijoles fritos.

Tacos de Arrachera ————— \$210

Tres tacos rellenos de jugosa arrachera en tortillas de maíz, adornados con queso asado, rábanos frescos y un toque de guacamole.

Tacos de picaña ————— \$215

Tres tacos rellenos de jugosa picaña en tortillas de maíz, con queso derretido, acompañado con cebolla encurtida piña habanero y guacamole.

Corte de Sirloin (250 gr.) ————— \$285



Corte de Rib Eye (380 gr.) ————— \$430

Corte de Arrachera (250 gr.) ————— \$265

Elige dos guarniciones diferentes para tu corte: Papa al horno, papa gajo, chiles toreados, queso asado, guacamole o pico de gallo.



Postres

Manzanas Almendradas Flameadas — \$120

Manzanas flameadas con Licor 43, acompañadas de una delicada capa de almendras tostadas.

Waffle Tradicional — \$65

Waffle recién hecho, cubierto con tu elección de cajeta, zarzamora, fresa o Nutella, **mas \$50** agrega fruta fresca y una bola de nieve.

Brownie con Nieve — \$90

Brownie de chocolate cálido, acompañado de nieve de vainilla, crema batida y una cereza.

Fresas con crema — \$95

Plátanos Fritos con Crema y Lechera — \$80

Plátanos Flameados — \$110

Plátanos maduros flameados, acompañados de una generosa bola de nieve de vainilla.

Crepa — \$65

Una suave crepa rellena de queso crema y tu elección de cajeta, zarzamora, **mas \$50** agrega fruta fresca y una bola de nieve.

Cheesecake de Zarzamora — \$85

Pan de Elote — \$85

Tierno y dulce pan de elote acompañado de nieve de vainilla y un toque de dulce de leche.

Flan Napolitano — \$60

Nieve — \$85

Bebidas

CAFÉ, TÉ Y Chocolate

Capuccino de Sabor — \$60

Capuccino — \$55

Latte — \$55

Lechero — \$55

Espresso Doble — \$55

Espresso Cortado — \$50

Americano — \$38

Expresso — \$38

Tizana — \$60

(pregunte sabores a su mesero).

Té — \$35

(pida caja de sabores a su mesero).

Chocolate Clásico o Blanco — \$58

Cafe Irlandés — \$135

(Con Whisky)

Capuccino Roma — \$90

(Con alcohol)

Capuccino Ron y Avellana — \$75

(Con alcohol)

Capuccino de Amaretto — \$75

(Con alcohol)

Frappuccino (con café) — \$75

Frappe — \$75

(chocolate blanco, oreo, caramelo, cajeta, moka, chocoreta)

Frappe Roma (Con alcohol) — \$90

Té chai — \$75

BEBIDAS Refrescantes

Limonada o Naranja Natural — \$35

Limonada o Naranja Mineral — \$39

Limonada Eléctrica (con curaçao) — \$49

Limonada Rosa — \$49

Soda Italiana (pregunte sabores) — \$47

Soda Italiana con Popping Pearls — \$59

Piña Colada (sin alcohol) — \$79

Refresco de Lata — \$45

Malteada (Fresa, vainilla, chocolate) — \$59

JUGOS Y Aguas

Agua Embotellada (600 ml) — \$29

Jugo de Naranja o Zanahoria — \$36

Jugo Verde — \$36

Jugo Combinado — \$39

Agua Mineral Perrier (330 ml) — \$55

Agua Mineral (355 ml) — \$26

Agua de Horchata (fría) — \$40

Agua de sabor (pregunte sabores) — \$30

Jarra de Agua (pregunte sabores) — \$125

Jarra de Agua Mineral — \$160

Jarra de Agua de Horchata — \$145



MENÚ *Infantil*

Carita de Gato ————— \$75
Huevo, papa a la francesa y pan tostado con mermelada.

Salchipulos ————— \$75
Huevo revuelto con salchicha y frijoles fritos.

Milanesa ————— \$115
Pollo empanizado con arroz y papas a la francesa.

Taquitos de Arrachera ————— \$135
Tres taquitos de arrachera con papa gajo, queso asado y aguacate.

Deditos de Queso ————— \$85
Deditos de queso con pepino y zanahoria.

Hot Cake Osito ————— \$75
Hot Cake con fruta.

Enfrijoladitas ————— \$65
3 mini enfrijoladas rellenas de pollo o jamón.

FrutiBolas ————— \$65
Fruta: melón, papaya, manzana y fresa.

Volcán Club ————— \$90
Mini club sandwich de jamón, queso y lechuga, con papas a la francesa.

Nuggets de Pollo ————— \$80
Nuggets de pollo con papas a la francesa.

Mini Pizza Cuadrada ————— \$110
Hawaiana, Peperoni.



¿Un almuerzo, una cena especial o una estancia única?
(escanea y reserva con nosotros)

Cada platillo guarda una *Historia*

Descúbrela con nosotros en redes sociales



@cafe_romaoficial_



/Café Roma Oficial

