



COCINA ARTESANAL MEXICANA

SOPAS

ENCHICHARRONADA CREMOSA

Crema de chicharrón con suero y cilantro.
\$ 22.000

CREMA DE FRÍJOL

Sopa cremosa de frijol negro, acompañada de tiras de tortilla, queso, aguacate y crema.
\$ 19.700

ENTRADAS

GUACAMOLE

Guacamole de la casa, con tomate, cebolla, chiles jalapeños, maíz tostado y crocantes totopos.
\$ 19.900

CHICHARRON DE RIB EYE

Molcajete con guacamole, tiras de Rib Eye y 6 tortillas suaves de maíz.
\$ 36.900

QUESADILLAS MIXTAS

Tres quesadillas queso, hongos y chicharrón en tortilla de maíz, con un toque de guacamole.
\$ 20.900

QUESADILLAS TRADICIONALES

Tres quesadillas en tortilla de maíz con salsa verde.
\$ 18.900

CHICHARRON DE QUESO

Queso crujiente a la plancha.
\$ 18.700

CALDERETA DE QUESO FUNDIDO CON CHORIZO

Queso fundido con chorizo para acompañar con tortillas 6 tortillas de maíz.
\$ 22.800

CHILAQUILES

Totopos crujientes con pollo, bañados en salsa verde, queso criollo, crema, cilantro y cebolla.
\$23.900

SOPES PELLIZCADOS

Tradicional sopes con chorizo frito, frijol refrito, lechuga, queso y crema 3 unidades
\$19.600

TACO DE CASTACAN / PANCETA DE CERDO

Popular plato yucateco hecho con panceta de cerdo en tortillas de maíz, cilantro y cebolla y un toque de aguacate.
\$ 13.200

SOPA DE TORTILLA

Tortillas fritas, pollo, aguacate, queso criollo.
\$ 19.800

CALDO TLALPEÑO

Caldo picosito de pollo con aguacate, zanahoria y garbanzo.
\$ 19.800

CAMARONES A LA DIABLA

Camarones endiablados cremosos con salsa de queso y chile chipotle y pistachos salteados acompañados de tortillas de maíz.
\$ 32.900

TOSTADAS DE CEVICHE DE CAMARÓN

Tostadas de maíz con ceviche de camarón tradicional de Acapulco con cebolla, aceitunas, salsa roja, naranja y brandy.
\$ 26.600

TOSTADAS DE ATÚN

Dos Tostadas de maíz crujiente con atún fresco, mayonesa de chipotle, aguacate, puerro frito, y ajonjolí.
\$ 26.900

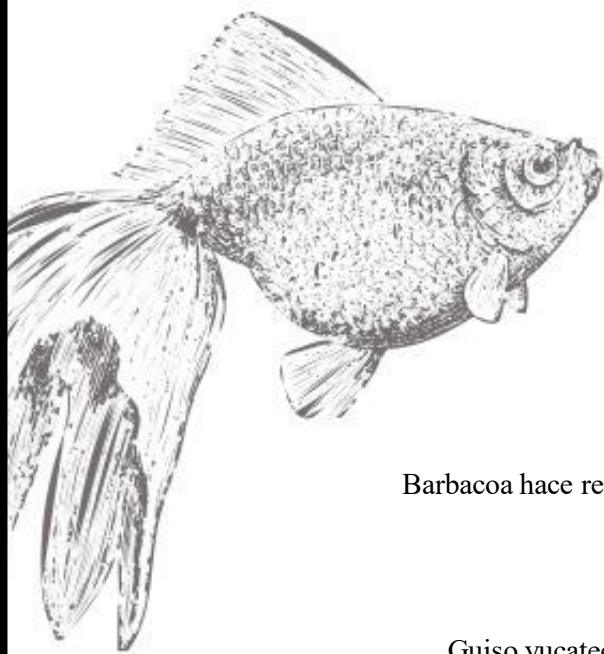
AGUACHILE DE CAMARÓN

Platillo típico de las costas de México, camarón pelado, cebolla morada, pepino, chile jalapeño y cilantro con limón acevichado.
\$ 24.500

ELOTES MECHUDOS

Mazorca dulce desgranada con queso rallado y un toque de chile piquín.
\$ 19.500





PLATOS FUERTES

ESPECIALIDADES

CARNE A LA TAMPIQUEÑA

Filete de lomo de res con frijol refrito, enchilada potosina con quesito fresco y ensalada.
\$ 36.900

CARNITAS DE CERDO ESTILO MICHOACAN

Receta original de carnitas de cerdo típicas de Huandacareo.
\$ 34.800

BARBACOA DE COSTILLA DE RES

Barbacoa hace referencia principalmente al método tradicional usado para preparar diversas carnes, cociéndolas en su propio jugo o al vapor.
\$ 36.900

COCHINITA PIBIL

Guiso yucateco basado en carne de cerdo adobado en achiote, envuelto en hoja de plátano con acompañado de guacamole y cebollitas moradas encurtidas.
\$ 36.000

POLLO ENCACAHUATADO

Pechuga rellena de maíz dulce, hongos salteados con chile pasilla, bañada en salsa de cacahuete.
\$ 32,000

PESCADO A LA VERACRUZANA

Filete de Pescado del Día, calabacita verde, pimiento verde, amarillo y rojo, aceitunas, y vino blanco acompañado de chips de camote.
\$40.200

MOLCAJETE CHINGÓN

Bistec, pollo y chorizo picante en salsa verde con pico de gallo, y queso fresco.
\$ 58.800

RIB EYE

Rib Eye importado 400 gr. acompañado de Ensalada verde.
\$ 79.000

ARRACHERA

Corte de carne angus (Entraña importada), de frijol refrito, enchilada con quesito fresco y ensalada.
\$ 46.900

MOLCAJETE DE MARISCOS

Langostinos, Pulpo, Calamar y Camarones en crema de mariscos con chile piquín.
\$ 69.000

LANGOSTINOS JALAPEÑOS

6 langostinos en salsa cremosa de chile jalapeño, acompañado de puré de plátano macho y virutas de papa al chile piquín.
\$ 46.900

SALMON ROSADO

Filete de salmón con salsa de Jamaica y acompañado de papas bravas
\$ 44.900



Pregunte o especifique el grado de picante, indíquelo al mesero si sufre de alguna alergia o restricción médica.

TACOS Y ENCHILADAS

TACOS AL PASTOR

Hechos con carne de cerdo, piña, cilantro y cebolla en tortilla suave de maíz.

\$ 24.900

TACOS DE BISTEC

Tres tacos de bistec fino de res marinado en chile chipotle, con salsa roja molcajetada y aguacate tatemado.

\$ 24.900

TACOS DE ALAMBRE DE RES

Tradicionales tacos de brocheta de filete de lomo de res con tocineta, pimientos rojo y verde y cebollita.

\$ 28.800

TACOS DE ARRACHERA

Típico plato del norte de México, tacos de Arrachera Angus acompañados de guacamole y frijol refrito.

\$ 34.900

TACOS DE RIB EYE

Tacos de Rib Eye corte fino en tortillas de maíz con salsa de cacahuete y pico de gallo.

\$ 34.900

TACOS DE CHICHARRÓN

Tacos de Chicharrón tipo prensado marinado en salsa de chiles guajillo, ancho y pasilla.

\$ 24.900

TACO DE CAMARÓN

Taco de camarones a la diablo con frijol negro y aguacate en tortilla de harina de trigo.

\$ 26.500

TACOS DORADOS

Tradicionales flautas de pollo fritas, con salsa verde y salsa cremosa de chile chipotle.

\$ 24.900

FLAUTAS DE CARNE

Típicas flautas de carne deshebrada fritas, con salsa verde y bañadas con cremo de leche y mayonesa de chile chipotle.

\$ 24.900

ENCHILADAS VERDES

Tres enchiladas rellenas de pollo desmechado con salsa de tomatillo verde, crema, queso y frijol refrito. Pero si quieres puedes escoger con salsa roja.

\$ 28.500

GRINGA

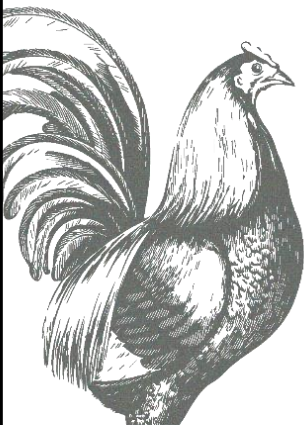
Tradicional quesadilla con carne al pastor, acompañada de piña asada.

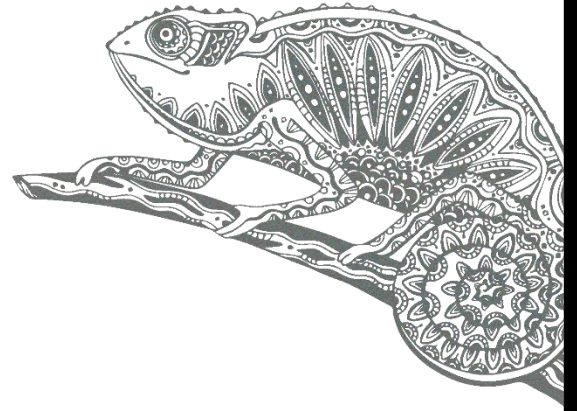
\$ 23.900

COCHIQUESO

Quesadilla en tortillas de harina de trigo con nuestra tradicional cochinita pibil.

\$ 23.700





ENSALADAS

ENSALADA DE ATUN

Mezcla de lechugas, con aguacate, cebolla, filete de atún a la parrilla y vinagreta de limón y chile jalapeño.
\$ 22.900

ENSALADA DE QUESO DE CABRA

Lechuga, queso de cabra fresco, con aderezo de arándanos y nueces caramelizadas.
\$ 20.900

ENSALADA TRICOLOR

Lechuga romana y albahaca, pechuga de pollo asada, tomate cherry, aguacate, maíz tierno dulce, queso fresco aderezado con vinagreta de ajo.
\$ 18.900

PLATOS VEGETARIANOS

TACOS DE TOMATE

Tres tacos de tomate fresco y rajas con queso.
\$ 22.000

QUESADILLAS DE FLOR DE JAMAICA

Tres quesadillas de Flor de Jamaica con cebolla frita y pico de gallo.
\$ 24.900

SOPE DE HONGOS

Tradicional sope de champiñones salteados al ajillo con salsa verde, frijol refrito, lechuga, queso y crema.
\$19.600

ACOMPAÑAMIENTOS O GUARNICIONES

Arroz Cremoso Mexicano
\$ 9.900

Frijol Negro Refrito
\$ 7.200

Aguacate / Guacamole
\$7.200

Papas Bravas
\$ 8.600

Tortillas de Maíz por 6 Unidades
\$ 5.500

Tortilla de Trigo por 4 Unidades
\$ 6.300

Totopos
\$ 5.200

Pico de Gallo
\$ 5.200

Cebollitas Cambray
\$ 6.200

POSTRES

**Churros con Cajeta y helado de vainilla
por 4 unidades**
\$ 14.500

Merengues con salsa de chocolate y cajeta en crepas de harina de trigo.
\$ 14.500

Torta de Chocolate
\$ 15.500

Milhoja de Cajeta con Fresas y Crema
\$ 14.500

Chicloso de Galleta con Chips y Vainilla
\$ 14.500

Mousse de Chocolate con Amaretto
\$ 14.500

MENU DE NIÑOS

Quesadillas de pollo con papitas criollas.
\$ 15.000

Lomito de Res con papa criolla fritas.
\$ 16.900

Quesito fundido
\$ 16.500

Nachos con queso cheddar
\$ 16.400

**Helado de vainilla bañado de chocolate o
arequipe**
\$ 12.000



LA LUPITA
RESTORÁN

BEBIDAS CALIENTES

Espresso	\$ 4.500
Café Americano	\$ 4.500
Macchiato	\$ 4.500
Capuchino	\$ 4.500
Infusión de frutas	\$ 4.500
Té Cacao/Negro/Verde	\$ 5.000

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Agua de Jamaica	\$ 9.000
Agua de Tamarindo	\$ 9.000
Limonada Mango	\$ 9.500
Limonada Hierbabuena	\$ 9.500

Gaseosas:

Coca-Cola,	
Coca-Cola Zero,	
Soda, Quatro, Sprite	\$ 5.500
Agua con Gas 300 ml.	\$ 5.500
Agua sin Gas 300 ml.	\$ 5.500
Agua Vivante 600 ml.	\$ 6.000
Té Hatsu	\$ 8.000
Perrier 375 ml.	\$ 10.000
Perrier Lemon 375 ml.	\$ 10.000
S. Pellegrino 500 ml.	\$ 12.000
Clamato	\$ 12.000

CERVEZAS

Club Colombia	\$ 8.000
Tecate	\$ 9.000
Sol	\$ 9.000
Corona	\$ 10.900
Stella Artois	\$ 12.000
Grolsch 500 ml.	\$ 13.000

ENTRADAS

QUESADILLAS MIXTAS

Tres quesadillas queso, hongos y chicharrón en tortilla de maíz, con un toque de guacamole.
\$ 20,900

QUESADILLAS TRADICIONALES

Tres quesadillas en tortilla de maíz con salsa verde.
\$ 18,900

TACOS DORADOS

Tradicionales flautas de pollo fritas, con salsa verde y salsa cremosa de chile chipotle.
\$ 24,900

FLAUTAS DE CARNE

Típicas flautas de carne deshebrada fritas, con salsa verde y bañadas con crema de leche y mayonesa de chile chipotle.
\$ 24,900

PLATOS FUERTES

CARNE A LA TAMPIQUEÑA

Filete de lomo de res con frijol refrito, enchilada potosina con queso fresco y ensalada.
\$ 36,900

POLLO ENCACAHUATADO

Pechuga rellena de maíz dulce, hongos salteados con chile pasilla, bañada en salsa de cacahuate.
\$ 32,000

POSTRES

Merengues con salsa de chocolate y cajeta en crepas de harina de trigo.

\$ 14,500

Milhoja de Cajeta con Fresas y Crema

\$ 14,500

JUGOS Y AGUAS

Mango / Mora / Lulo / Fresa / Maracuyá

\$ 5,500

Piña con Jengibre

\$ 8,000

Mora Canela

\$ 8,000

Jamaica

\$ 9,000

Tamarindo

\$ 9,000

ENTRADAS

QUESADILLAS MIXTAS

Tres quesadillas queso, hongos y chicharrón en tortilla de maíz, con un toque de guacamole.
\$ 20,900

QUESADILLAS TRADICIONALES

Tres quesadillas en tortilla de maíz con salsa verde.
\$ 18,900

TACOS DORADOS

Tradicionales flautas de pollo fritas, con salsa verde y salsa cremosa de chile chipotle.
\$ 24,900

FLAUTAS DE CARNE

Típicas flautas de carne deshebrada fritas, con salsa verde y bañadas con crema de leche y mayonesa de chile chipotle.
\$ 24,900

PLATOS FUERTES

CARNE A LA TAMPIQUEÑA

Filete de lomo de res con frijol refrito, enchilada potosina con queso fresco y ensalada.
\$ 36,900

POLLO ENCACAHUATADO

Pechuga rellena de maíz dulce, hongos salteados con chile pasilla, bañada en salsa de cacahuate.
\$ 32,000

POSTRES

Merengues con salsa de chocolate y cajeta en crepas de harina de trigo.

\$ 14,500

Milhoja de Cajeta con Fresas y Crema

\$ 14,500

JUGOS Y AGUAS

Mango / Mora / Lulo / Fresa / Maracuyá

\$ 5,500

Piña con Jengibre

\$ 8,000

Mora Canela

\$ 8,000

Jamaica

\$ 9,000

Tamarindo

\$ 9,000

ENTRADAS

QUESADILLAS MIXTAS

Tres quesadillas queso, hongos y chicharrón en tortilla de maíz, con un toque de guacamole.
\$ 20,900

QUESADILLAS TRADICIONALES

Tres quesadillas en tortilla de maíz con salsa verde.
\$ 18,900

TACOS DORADOS

Tradicionales flautas de pollo fritas, con salsa verde y salsa cremosa de chile chipotle.
\$ 24,900

FLAUTAS DE CARNE

Típicas flautas de carne deshebrada fritas, con salsa verde y bañadas con crema de leche y mayonesa de chile chipotle.
\$ 24,900

PLATOS FUERTES

CARNE A LA TAMPIQUEÑA

Filete de lomo de res con frijol refrito, enchilada potosina con queso fresco y ensalada.
\$ 36,900

POLLO ENCACAHUATADO

Pechuga rellena de maíz dulce, hongos salteados con chile pasilla, bañada en salsa de cacahuate.
\$ 32,000

POSTRES

Merengues con salsa de chocolate y cajeta en crepas de harina de trigo.

\$ 14,500

Milhoja de Cajeta con Fresas y Crema

\$ 14,500

JUGOS Y AGUAS

Mango / Mora / Lulo / Fresa / Maracuyá

\$ 5,500

Piña con Jengibre

\$ 8,000

Mora Canela

\$ 8,000

Jamaica

\$ 9,000

Tamarindo

\$ 9,000

ENTRADAS

GUACAMOLE

Guacamole de la casa, con tomate, cebolla, chiles jalapeños, maíz tostado y crocantes totopos.
\$ 19,900

QUESADILLAS TRADICIONALES

Tres quesadillas en tortilla de maíz con salsa verde.
\$ 18,900

ELOTES MECHUDOS

Mazorca dulce desgranada con queso rallado y un toque de chile piquín.
\$ 19,500

PLATOS FUERTES

TACOS DE TOMATE

Tres tacos de tomate fresco y rajás con queso.
\$ 22,000

QUESADILLAS DE FLOR DE JAMAICA

Tres quesadillas de Flor de Jamaica con cebolla frita y pico de gallo.
\$ 24,900

SOPE DE HONGOS

Tradicional sope de champiñones saltados al ajillo con salsa verde, frijol refrito, lechuga, queso y crema.
\$ 19,600

ENSALADADE QUESO DE CABRA

Lechuga, queso de cabra fresco, con aderezo de arándanos y nueces caramelizadas.
\$ 20,900

POSTRES

Merengues con salsa de chocolate y cajeta en crepas de harina de trigo.
\$ 14,500

Milhoja de Cajeta con Fresas y Crema
\$ 14,500

JUGOS Y AGUAS

Mango / Mora / Lulo / Fresa / Maracuyá \$ 5,500
Piña con Jengibre \$ 8,000
Mora Canela \$ 8,000
Jamaica \$ 9,000
Tamarindo \$ 9,000

ENTRADAS

GUACAMOLE

Guacamole de la casa, con tomate, cebolla, chiles jalapeños, maíz tostado y crocantes totopos.
\$ 19,900

QUESADILLAS TRADICIONALES

Tres quesadillas en tortilla de maíz con salsa verde.
\$ 18,900

ELOTES MECHUDOS

Mazorca dulce desgranada con queso rallado y un toque de chile piquín.
\$ 19,500

PLATOS FUERTES

TACOS DE TOMATE

Tres tacos de tomate fresco y rajás con queso.
\$ 22,000

QUESADILLAS DE FLOR DE JAMAICA

Tres quesadillas de Flor de Jamaica con cebolla frita y pico de gallo.
\$ 24,900

SOPE DE HONGOS

Tradicional sope de champiñones saltados al ajillo con salsa verde, frijol refrito, lechuga, queso y crema.
\$ 19,600

ENSALADADE QUESO DE CABRA

Lechuga, queso de cabra fresco, con aderezo de arándanos y nueces caramelizadas.
\$ 20,900

POSTRES

Merengues con salsa de chocolate y cajeta en crepas de harina de trigo.
\$ 14,500

Milhoja de Cajeta con Fresas y Crema
\$ 14,500

JUGOS Y AGUAS

Mango / Mora / Lulo / Fresa / Maracuyá \$ 5,500
Piña con Jengibre \$ 8,000
Mora Canela \$ 8,000
Jamaica \$ 9,000
Tamarindo \$ 9,000

ENTRADAS

GUACAMOLE

Guacamole de la casa, con tomate, cebolla, chiles jalapeños, maíz tostado y crocantes totopos.
\$ 19,900

QUESADILLAS TRADICIONALES

Tres quesadillas en tortilla de maíz con salsa verde.
\$ 18,900

ELOTES MECHUDOS

Mazorca dulce desgranada con queso rallado y un toque de chile piquín.
\$ 19,500

PLATOS FUERTES

TACOS DE TOMATE

Tres tacos de tomate fresco y rajás con queso.
\$ 22,000

QUESADILLAS DE FLOR DE JAMAICA

Tres quesadillas de Flor de Jamaica con cebolla frita y pico de gallo.
\$ 24,900

SOPE DE HONGOS

Tradicional sope de champiñones saltados al ajillo con salsa verde, frijol refrito, lechuga, queso y crema.
\$ 19,600

ENSALADADE QUESO DE CABRA

Lechuga, queso de cabra fresco, con aderezo de arándanos y nueces caramelizadas.
\$ 20,900

POSTRES

Merengues con salsa de chocolate y cajeta en crepas de harina de trigo.
\$ 14,500

Milhoja de Cajeta con Fresas y Crema
\$ 14,500

JUGOS Y AGUAS

Mango / Mora / Lulo / Fresa / Maracuyá \$ 5,500
Piña con Jengibre \$ 8,000
Mora Canela \$ 8,000
Jamaica \$ 9,000
Tamarindo \$ 9,000