CANTINA ALDAMA
TRADICIÓN MEXICANA

❊ PARA BOTANEAR

- **Guacamole Aldama 180 Gr**
  -Natural
  -Chicharrón de la ramos 80 gr
  -Cecina frita 110 gr

- **Orden Barbacoa de Brisket y Picaña a la cerveza- 500 Gr**

Cocción lenta en horno (12 horas) en maguey

- **Orden de Carnitas surtido, Maciza y Copete Santa Rosa 500 Gr**

Homenaje a un clásico sabor muy queretano

- **Quesadillas (3 pzas)**
  -Sencilla
  -Champiñon
  -Tinga de pollo
  -Cochinita pibil
- **Queso Fundido**
  - Natural
  -Champiñon
  -Chorizo.

- **Sopes (3 pzas)**

Frijoles refritos, cebolla, salsa verde.
  -Papas con chorizo.
  -Tinga de pollo des
  -Quesito ranchero.
  -Nopales guisados.

- **Gringa Yucateca**

Cuatro tortillas de maíz rellenas de queso Oaxaca y cochinita.
Con xnipec y guacamole.

- **Escamoles 100gr (S/E)**

Guisados en mantequilla con cebolla y epazote, sobre guacamole.
Taco de lujo, símbolo de México.

- **Chorizo al Vino Tinto**

Tipo español rebanado y sellado, servido con una reducción de vino tinto con un toque de cebolla, acompañado de pan.

- **Tostada pata**

Pata encurtida en vinagre, coliflor, zanahoria y chilitos en vinagre.
Servida con tostadas de maiz, con queso y crema aparte

- **Botana Aldama**

Selección de clásicos: flautas, sopes, quesadillas, gorditas.
Con guacamole, salsa, crema, queso rallado, cebollas cambray y chiles toreados.

❊ BARRA FRÍA

- **Cóctel de Camarón**

Camarón pacotilla con jitomate, cilantro y limón.

- **Ceviche de Sierra**

Corte fino curado en limón con jitomate, cebolla y chile verde. Acompañado de totopos.

- **Aguachile Verde o Rojo**

Camarón fresco en salsas cítricas y chile de árbol o serrano.

- **Aguachile de Aldama**

Diferente , de cecina fresca, chiltepin, tomate verde, cebolla, pepino, en salsas cítricas y aguacate.

*Sobre existencia

CANTINA ALDAMA

TRADICIÓN MEXICANA

SOPAS Y CALDOS

- **Sopa de Tortilla Cantinera**

Caldillo de jitomate con pasilla, chicharrón, epazote y guajillo, sobre aguacate, panela, crema y tortillas fritas.

- **Sopa de Médula**

Tres hervores, jitomate, chipotle zanahoria y médula.
Aparte cebolla, cilantro, limón y serrano.

- **Fideo Seco**

Elaborado con chiles secos, jitomate y chorizo, acompañado de chicharrón seco, aguacate, pasilla frito, queso y crema.

- **Caldo Tlalpeño**

Clásico mexicano con pollo, garbanzo, chipotle y verduras. Aparte cebolla, cilantro y chile serrano.

- **Mole de Olla**

Res, elote, calabaza, ejote, zanahoria en caldillo de chile guajillo y ancho. Aparte cebolla, cilantro y chile serrano.

- **Caldo de Camarón**

En jitomate, chipotle, guajillo y ancho, camarón, papa, zanahoria.

PLATOS DE LA CASA

- **Chamorro al Pibil**

Horneado 8 horas en adobo de la casa, con frijoles y xnipec.
-Rasurado

- **Albóndigas en Mole Pasilla**

3 piezas, rellenas de huevo duro, con arroz y frijoles.

- **Tampiqueña**

De filete a la plancha, con enchiladas queretanas, guacamole y frijoles.

- **Oreja de Elefante**

Pollo
Res
Con arroz, ensalada y guacamole.

- **Espinazo en Salsa de verdolagas**

Horneado, servido con arroz y frijoles.

- **Lengua en Salsa Verde**

Rebanada, con cilantro, rábano y cebolla.

- **Lomito de cerdo en pipian verde**

Horneado, servido con arroz y frijoles.

- **Mole Poblano**

Receta tradicional poblana con pollo y arroz.

- **Carnoso de Chicharrón en Salsa verde**

Con arroz y frijoles.

- **Carne Tártara Aldama.**

La tradicional.

- **Filete de pescado.**

Al Mojo de ajo
Empanizado
Acompañados con ensalada Aldama.

- **Mojarra Frita**

Acompañada de mojo de ajo.
Con guarnición de frijol, arroz, cebolla cambray y nopal.

CANTINA ALDAMA

TRADICIÓN MEXICANA

TACOS (4 PZAS)

- **Barbacoa de Brisket y Picañ**
Cocción lenta en horno (12 horas) en maguey

- **Villamelón un clasico del antaño (Cocono)**
Longaniza, bistec y chicharrón con salsa valiente.

- **Flautas de Pollo o Papa ahogadas**
Con crema, salsa verde y queso.

- **Cochinita Pibil**
Receta de la casa, con xnipec y guacamole.

- **Carnitas Santa Rosa Mixtas**
Costilla, maciza y copete.

- **Tuétano y arrachera (1pza)**
Canoa de tuétano al grill con arrachera de la casa y cebolla caramelizada.

GARNACHERIA (4 PZAS)

- **Enchiladas queretanas**

- **Enchiladas potosinas**

- **Enchiladas aldama**
Rellenas de carnitas surtida, con crema, ajonjoli , cebolla morada y queso rallado

- **Enmoladas**
De pollo o queso ranchero, con crema, ajonjoli , cebolla morada y queso rallado

TORTAS

- **Cochinita**
Telera, frijol chino y Manchego.

- **Pierna española**
Telera, frijol chino y Manchego.

- **Barbacoa de Brisket y Picañ**
Telera, al estilo de la casa.
Acompañada de cilantro y cebolla.

- **Carnitas Mixtas**
Telera, al estilo Santa Rosa.
Acompañada con cebolla, jitomate y aguacate.

- **De basura**
Filete, chuleta ahumada y otras cosas, al estilo de la casa.

ENSALADAS

- **Ensalada Aldama**
Con mezcla de lechugas, jitomate y zanahoria bañada en aceite de olivo y vinagreta de limón.

- **Ensalada de Nopal**
Con jitomate, espinaca, ejote, nopales, cebolla morada, queso de cabra con vinagreta de vino tinto.

CANTINA ALDAMA

TRADICIÓN MEXICANA

GRILL

- Cecina de la sierra 220g
- Rib Eye 350 g
- Arrachera 220g
- Salmón 220g
- Camarón a la talla U12 250g
- Carrillera Aldama

Acompañados de frijoles, nopal y chiles toreados.

GUARNICIONES

- Papas a la francesa
- Puré de papa.
- Ensalada de la casa.
- Vegetales al grill.
- Frijoles de la olla.
- Enchiladas queretanas (2 pzas)
- Enchiladas potosinas (3 pzas)

***Consumir carnes, aves, mariscos, moluscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimento,a, especialmente si usted tiene ciertas condiciones médicas.*