



# MENÚ

Descárgalo aquí:





## ENTRADAS



### Quesadilla con pollo y quesos (340 g)

Tortilla de harina de 30 cm, con mezcla de quesos Monterrey, cheddar, chihuahua y asadero, pechuga de pollo, champiñones salteados y servida con guacamole y salsa de la casa.

\$105

### Caldo loco (400 ml)

Caldo de pollo, servido con arroz, pechuga de pollo, aguacate, jitomate, cebolla, cilantro, chile verde y queso fresco.

\$65

### Guacamole (300 g)

Un clásico, servido con queso fresco y totopos.

\$59

### Frijoles Charros (300 ml)

Preparados con chorizo, cebolla, tocino, chile de arbol y chile jalapeño.

\$48

### Nachos con queso (345 g)

Receta de EL CHEF, frijoles refritos, queso gratinado y jalapeños, servidos con guacamole.

\$85

### Nachos a la mexicana (455 g)

Receta de EL CHEF, frijoles refritos, carne de res con cebolla y chile verde, queso gratinado y jalapeños, servidos con guacamole.

\$122

## TORTAS



### Tradicional (500 g)

De jamón y queso gratinado, con frijoles refritos, mayonesa, jitomate, aguacate y jalapeños, acompañada papas fritas o aros de cebolla.

\$132

### De Milanesa (450 g)

De milanesa de res con queso gratinado, con frijoles refritos, mayonesa, jitomate, aguacate y jalapeños, acompañada de papas fritas o aros de cebolla.

\$136

### Mexicana (450 g)

De carne de res con cebolla, chile verde y queso gratinado, con frijoles refritos, mayonesa, jitomate, aguacate, acompañada de papas fritas o aros de cebolla.

\$136

### Sandwich BLT (456 g)

Pan Chapata con mayonesa, lechuga, jitomate rebanado, tocino, dedos de pollo sazonados y rebozados, gratinados (elige tu acompañante papas fritas o aros de cebolla)

\$139

## PASTAS Y ENSALADAS



### Fetuccine Alfredo con pollo (470 g)

Pasta en salsa cremosa de mezcla de quesos, servida con pechuga sazonada al estilo cajún, cubitos de jitomate y un toque de queso parmesano.

\$143

### Fetuccine Alfredo con pollo estilo búfalo (630 g)

Pasta en salsa cremosa de mezcla de quesos, servida con tiras de pollo empanizadas, bañadas en salsa búfalo y un toque de queso parmesano.

\$152

### Ensalada César (250 g)

Mezcla de lechuga, con aderezo césar y queso parmesano rayado, croutones de mantequilla y ajo y un toque más de queso parmesano.

\$86

### Ensalada César con pollo a la parrilla (320 g)

Mezcla de lechuga, con aderezo césar y queso parmesano rayado, tiras de pechuga a la parrilla, croutones de mantequilla y ajo y un toque más de queso parmesano.

\$106

### Ensalada Especial de EL CHEF (415 g)

Mezcla de lechuga, con champiñones, aguacate, jitomate, tocino, mezcla de quesos, bañada de aderezo bluecheese y encima una pechuga de pollo sazonada estilo cajún.

\$138

# TACOS



## Bistec (330 g)

Orden de 3, servidos con doble tortilla taquera y acompañados de cebollas asadas y salsa picante de EL CHEF.

\$97

## Pechuga encebollada (345 g)

Orden de 3, servidos con doble tortilla taquera y acompañados de cebollas asadas y salsa picante de EL CHEF.

\$75

## Longaniza de la casa (392 g)

Orden de 3, servidos con doble tortilla taquera, acompañados de cebollas asadas, guacamole y salsa picante de EL CHEF (elige tortilla taquera maíz o harina).

\$95

## Nopales encebollados (360 g)

Orden de 3, servidos con doble tortilla taquera y acompañados de cebollas asadas y salsa picante de EL CHEF.

\$65

## Arrachera (325 g)

Orden de 3, servidos con doble tortilla taquera y acompañados de cebollas asadas y salsa picante de EL CHEF.

\$115

## Alambre de bistec (350 g)

Orden de 3, con pimienta, cebolla y champiñones, servidos con doble tortilla taquera, acompañados de cebollas asadas y salsa picante de EL CHEF.

\$110

## Pan pita arrachera (893 g)

A la plancha relleno de Arrachera y queso gratinado, acompañado de cebollas asadas, guacamole, frijoles charros y salsa picante de EL CHEF

\$169

## Fajitas mixtas (514 g)

Suave arrachera y pechuga de pollo con pimientos y cebolla sazonados, acompañados de guacamole, frijoles charros y salsa picante de EL CHEF (elige tortilla taquera de maíz o harina)

\$154

## Fajitas de arrachera (512 g)

Suave arrachera, pimientos, cebolla sazonados y acompañados de guacamole, frijoles charros y salsa picante de EL CHEF (elige tortilla taquera de maíz o harina)

\$148

## Fajitas de pollo (511 g)

Pechuga de pollo, pimientos, cebolla sazonados y acompañados de guacamole, frijoles charros y salsa picante de EL CHEF (elige tortilla taquera de maíz o harina)

\$138

# ESPECIALES



## Alitas estilo Búfalo (250 g)

Bañadas en salsa búfalo, acompañadas de tiras de apio y aderezo bluecheese de EL CHEF.

\$145

## Alitas estilo Búfalo (500 g)

Bañadas en salsa búfalo, acompañadas de tiras de apio y aderezo bluecheese de EL CHEF.

\$256

## Boneless estilo Búfalo (250 g)

Bañados de salsa búfalo, acompañados de tiras de apio y aderezo bluecheese de EL CHEF.

\$110

## Boneless estilo Búfalo (500 g)

Bañados de salsa búfalo, acompañados de tiras de apio y aderezo bluecheese de EL CHEF.

\$192

## Tiras de pollo glaseada (250 g)

Empanizadas y bañadas con glase de whisky con un toque de ajonjolí y hojuelas de chile.

\$123

## Tiras de pollo glaseada (500 g)

Empanizadas y bañadas con glase de whisky y un toque de ajonjolí y hojuelas de chile.

\$215

## Plato mixto (750 g)

Alitas y boneless bañados de salsa búfalo, tiras de pollo glaseadas, acompañadas de tiras de apio y aros de cebolla rebozados.

\$303

## Dedos de pollo (368 g)

Sazonados y rebozados, servidos con mostaza y miel (elige tu acompañante papas fritas o aros de cebolla)

\$129

## Costillas BBQ (800 g)

Suaves costillas de cerdo sazonadas y bañadas en nuestra deliciosa salsa BBQ (elige tu acompañante papas fritas o aros de cebolla)

\$345

## ½ Orden costillas BBQ (460 g)

Suaves costillas de cerdo sazonadas y bañadas en nuestra deliciosa salsa BBQ (elige tu acompañamiento papas fritas o aros de cebolla)

\$215

## Costillas glaseadas (800 g)

Suaves costillas de cerdo sazonadas y bañadas en nuestro aderezo Glasé (elige tu acompañamiento papas fritas o aros de cebolla)

\$345

## ½ ORDEN COSTILLAS GLASEADAS (460 g)

Suaves costillas de cerdo sazonadas y bañadas en nuestro delicioso aderezo Glasé (elige tu acompañamiento papas fritas o aros de cebolla)

\$215

# HAMBURGUESAS



## Típica (150 g)

De 150 g. con queso, servida con hoja de lechuga, jitomate rebanado, aros de cebolla morada y pepinillos, acompañada de papas fritas.

\$125

## Tradicional (150 g)

De 150 g. con queso y tocino, servida con hoja de lechuga, jitomate rebanado, aros de cebolla morada, pepinillos, acompañada de papas fritas.

\$143

## Especial BBQ (150 g)

De 150 g. con queso y tocino, bañada de salsa BBQ, servida con hoja de lechuga, jitomate rebanado, pepinillo y aros de cebolla rebozados, acompañada de papas fritas.

\$146

## Mexicana (150 g)

De 150 g. con mezcla de quesos, guacamole, chiles toreados, servida con hoja de lechuga, jitomate rebanado, aros de cebolla morada, acompañada de papas fritas.

\$143

## De pollo Búfalo (385 g)

Pechuga de pollo rebozada, bañada en salsa búfalo y aderezo bluecheese, servida con hoja de lechuga, jitomate rebanado, acompañada de papas fritas.

\$137

# POSTRES



Pastel de la casa para compartir

\$70

# EXTRAS

Queso (60 g)

\$20

Champiñones (30 g)

\$15

Nopales (50 g)

\$15

Papas fritas (80 g)

\$25

Aros de cebolla rebozados (150 g)

\$25

Aderezos (45 ml)

\$18

Bluechesse o Glas de Whisky o César o BBQ

Salsa Búfalo (45 ml)

\$18

Tortilla taquera (4 pzas)

\$12

Tortilla harina 30 cm (1 pza)

\$12

Tortilla harina taquera (3 pzas)

\$12

Salsa de la casa picante (45 ml)

\$12

Chiles toreados (2 pzas)

\$10

# REFRESCOS



400ml

\$28



400ml

\$28



300ml

\$25



400ml

\$28

# SÍGUENOS EN:



55 80 58 13 23



@elchefrjl.mx

facebook.com/elchefrjl.mx



@ElChef.Mx

instagram.com/elchef.mx/



hola@elchefrjl.mx