

NUESTRO MENÚ

NUESTRO MENÚ

APIPILPARK®
CONÉCTATE CON LA NATURALEZA

COMIDAS

11 am a 6 pm

Entradas

Chile ancho relleno de frijol	\$95
<i>Acompañado de arroz y aguacate.</i>	
Queso fundido con champiñón	\$140
Queso fundido con chistorra	\$155
Dedos de queso	\$80
Orden de quesadillas (4)	\$65
<i>De queso con epazote.</i>	
Champiñones empanizados	\$110

Extras:

Orden tortillas de harina (5)	\$25
Chiles toreados (5)	\$25
Orden de guacamole con totopos	\$85
Orden de papas a la francesa	\$65

Ensaladas

Ensalada mixta	\$105
<i>Mezcla de hojas frescas de lechuga, jitomate, aguacate, cebolla, aceite de oliva y orégano.</i>	
Ensalada de la casa	\$140
<i>Mezcla de hojas frescas de lechuga, con uvas, fresas, manzana, jícama, nueces, arándanos, y pasas bañadas en aderezo agridulce.</i>	

Sopas

Consomé de pollo	\$75
<i>Con arroz blanco y pechuga de pollo deshebrada. Con guarnición de cilantro, cebolla, chile y aguacate.</i>	
Sopa de tortilla	\$85
<i>Preparada con caldillo de jitomate, tortilla frita, chile pasilla, queso panela, aguacate y crema.</i>	
Sopa campesina	\$95
<i>Con flor de calabaza, dientes de elote, calabaza, ejote, espinaca y julianas de tortilla frita.</i>	
Sopa de hongos	\$95
<i>Preparada con consomé de pollo, nopales y champiñones.</i>	
Sopa de médula	\$95
Espagueti a la boloñesa	\$95

Para niños

Nuggets de pollo	\$90
<i>Con papas a la francesa.</i>	
Sincronizadas	\$85
Hamburguesa	\$100
<i>Con papas caseras fritas.</i>	
Tacos Suadero (2)	\$90
Palomitas de microondas	\$50

Platillos Típicos

Enchiladas verdes (3)	\$120
<i>Preparados con pechuga deshebrada, crema y queso rallado.</i>	

Chilaquiles verdes	\$115
<i>Preparados con crema y queso rallado.</i>	

Con:

Pechuga de Pollo	\$120
Carne asada	\$170
Arrachera	\$320
Costilla	\$170

Pechuga de pollo	\$140
<i>Acompañada con verduras al vapor, (empanizada o a la plancha).</i>	

Enchiladas de mole poblano (3)	\$120
--------------------------------	-------

Pieza de Pollo con mole poblano y arroz	\$120
<i>Pierna o muslo.</i>	

Tampiqueña	\$230
<i>Acompañada con 1 enchilada de mole, 1 taco de pollo, guacamole y arroz rojo.</i>	

Filete miñon	\$195
--------------	-------

Puntas de res al mezcal	\$220
-------------------------	-------

Pechuga rellena de huauzontle	\$195
-------------------------------	-------

Carne asada	\$170
<i>Acompañada con verduras al vapor.</i>	

Mixiote de carnero	\$230
--------------------	-------

Cecina	\$200
<i>Acompañada con nopal asado, cebolla cambray y queso asadero.</i>	

Filete de pescado al gusto	\$200
<i>Al ajillo / A la diablo / Empanizado</i>	
<i>Acompañado con arroz y ensalada.</i>	

Salmón	\$295
<i>A la plancha, acompañado de verduras al vapor y puré de papa.</i>	

Arrachera	\$320
<i>A la plancha, acompañada con nopal asado, cebolla cambray y queso asado.</i>	

De temporada

Orden de escamoles a la mantequilla o al epazote	\$350
--	-------

Chile en nogada	\$370
-----------------	-------

Postres

Duraznos en almíbar con crema	\$55
-------------------------------	------

Flan de la casa	\$70
-----------------	------

Fresas con crema	\$80
------------------	------

Plátanos fritos	\$70
-----------------	------

Tartaletas o Pastel individual	\$65
--------------------------------	------

Paletas de hielo	\$40
------------------	------

BEBIDAS

Agua embotellada	-----	\$25
Coca-Cola regular	-----	\$40
Coca-Cola sin azúcar	-----	\$40
Boing	-----	\$40
Agua mineral peñafiel	-----	\$40
Agua mineral preparada	-----	\$50
<i>Con sal y limón.</i>		
Limonada y naranjada	-----	\$45
Jarra Limonada y naranjada	-----	\$125
Jarra de agua de sabor	-----	\$100
<i>Pepino, guayaba, melón, piña.</i>		

Bebidas Calientes

Café de olla	-----	\$25
Café americano	-----	\$45
Chocolate oaxaqueño	-----	\$60
Café capuchino	-----	\$60
Té	-----	\$25
Vaso de leche	-----	\$40

Cervezas

Victoria / León / Pacífico / Corona	-----	\$50
Tarro Michelada / chelada	-----	+15
Tarro con Clamato	-----	+20
Negra Modelo, Modelo Especial	-----	\$50
Tarro Michelada/chelada	-----	+15
Tarro con Clamato	-----	+20
Clamato solo	-----	\$45

Brandy

Torres 5	-----	\$95
Torres 10	-----	\$105

Mezcal

Mezcal Oaxaqueño	-----	\$90
Mezcal 400 conejos	-----	\$110
Mezcal Amaras	-----	\$120

NOTA:

- Por ningún motivo se realizarán cuentas separadas.
- Este establecimiento no se hace responsable por cosas personales olvidadas.
- Los alimentos son preparados al instante, por lo que le pedimos de la mejor manera esperar un momento, gracias.
- Los envases de comida para llevar tendrán COSTO EXTRA. Estos envases son biodegradables.

Domo chico \$10.00 / Domo grande \$15.00
(No se darán bolsas de plástico).

Digestivos

Chinchón dulce o seco	-----	\$100
Sambuca nero o blanco	-----	\$105
Baileys tradicional	-----	\$105
Licor 43	-----	\$105
Carajillo	-----	\$115

Vodka & Ginebra

Smirnoff	-----	\$90
Absolut Azul	-----	\$105
Tanqueray	-----	\$135

Ron

Bacardí superior	-----	\$95
Flor de caña 7 años	-----	\$115
Havana 7 años	-----	\$125

Whisky

Jack Daniels	-----	\$125
Johnnie Walker E. Roja	-----	\$110
Buchanan's 12 años	-----	\$195
Buchanan's Master	-----	\$220

Vino Tinto

Botella de Concha y Toro	-----	\$170
--------------------------	-------	-------

Cognac

Martell V.S.O.P.	-----	\$195
Hennessy V.S.O.P.	-----	\$230
Martell V.S.	-----	\$155

Coctelería

Piña Colada sin alcohol	-----	\$85
Piña Colado con alcohol	-----	\$105
Mojito	-----	\$105
<i>Hierbabuena o Frutos Rojos.</i>		
Margarita	-----	\$105

Tequila

Centenario	-----	\$90
Cuervo Tradicional	-----	\$95
Cuervo 1800 Blanco	-----	\$105
Cuervo 1800 Reposado	-----	\$110
Don Julio Blanco	-----	\$120
Don Julio Reposado	-----	\$140
Don Julio 70	-----	\$270

