
LA TERRAZA

CENA

ENSALADA

SIERRA LAGO | 145

Berros de cultivo local, hojuelas de parmesano, tocino
y supremas de naranja con aderezo de nuez

ENTRADAS

CREMA DE ALMEJA

145

Tradicional crema de almeja con raíz fuerte

SOPECITOS

175

Rellenos de filete de res acompañados de salsa mexicana con un toque de cerveza

BETABEL DE LA CABAÑA

90

A las brasas con un toque de jocoque, requesón y miel de manzana

LOS TRES DE JUANACATLÁN

190

Chiles chipotles rellenos de requesón, carne molida, con un toque de arándanos y salsa nogada

TAMALITOS MASCOTA

145

Ricos tamales en canasta surtidos de pollo, res y rajas con panela, acompañados de una salsa de tomatillo

PLATOS FUERTES

AVE TEMASCALLI 180

Pollo orgánico ahumado y asado con un toque de achiote, flor de calabaza y requesón

VACÍO JALISCO 320

Vacío a las brasas acompañado de camote al horno y elotes tiernos

PASTA CON CAMARÓN 195

Camarón salteado en mantequilla, con espagueti bañado en salsa de chipotle

COSTILLA DE CORDERO 270

Clásica costilla de cordero con calabaza y elote acompañada de frijoles refritos y queso fresco

POZOLE LA TERRAZA 160

Con un toque de orégano y salsa mulata

SALMÓN PACÍFICO 240

Bañado en salsa de chile poblano con vegetales y puré de papa

TOSTADAS DE PATA Y CARNE DESHEBRADA 160

Con un toque de la casa

MENÚ DE NIÑOS

ESPAGUETI 80

DEDOS DE PESCADO 120

NUGGETS DE POLLO 120

DEDOS DE QUESO 110

MINI PIZZA 120

CALDO TLALPEÑO 120

POSTRES

ARROZ CON LECHE 80

Clásico arroz con leche, pasa, un toque de vainilla y nuez

CHURROS 85

Servido con chocolatito caliente

PASTEL DEL CHEF 110

CAFÉ 35

TÉ 30

CHOCOLATE CALIENTE 40