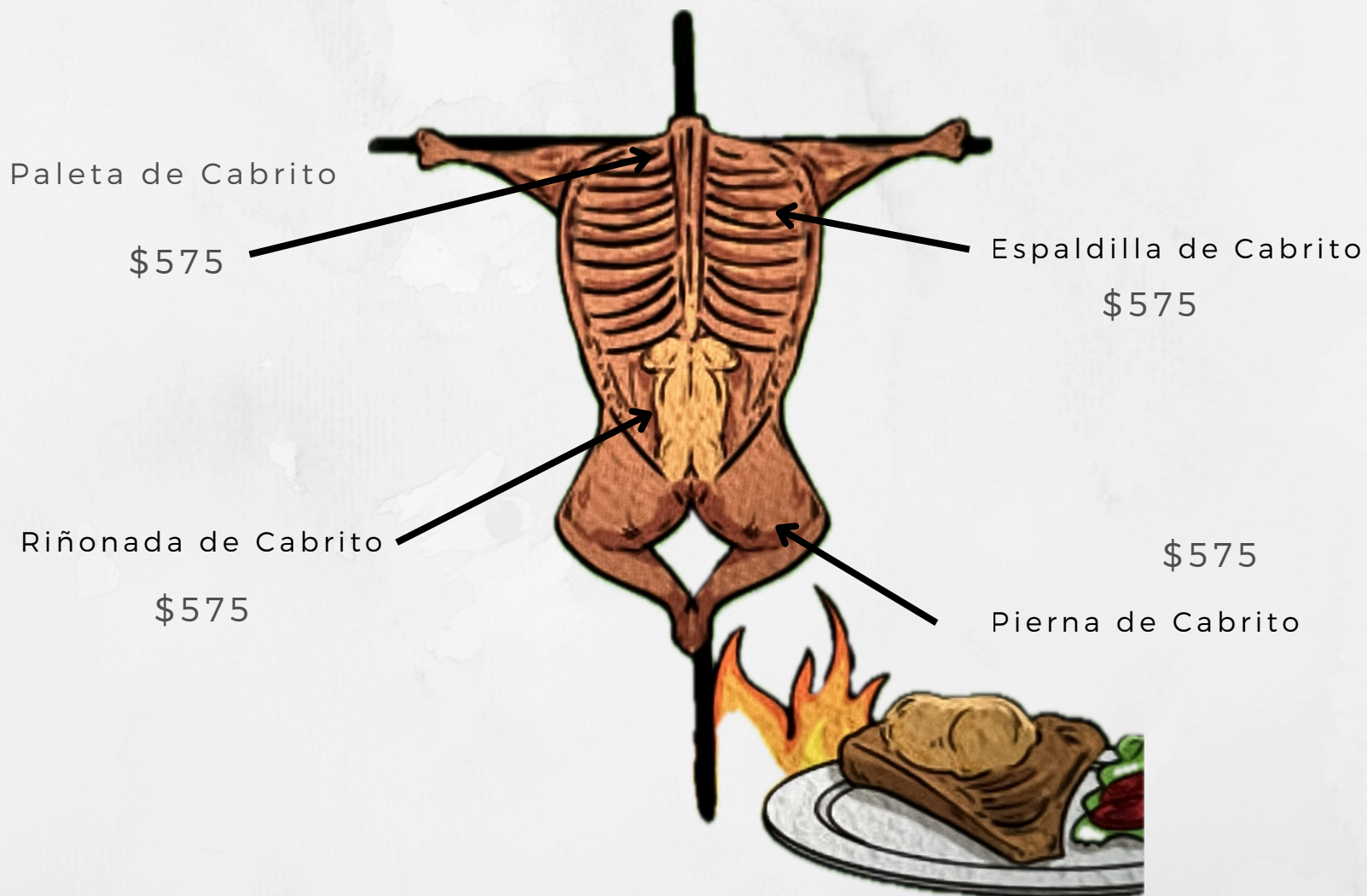


## NUESTRAS SUGERENCIAS: EL CABRITO

---



## ENTRADAS

|                                                                                                                         |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Machito (150 g.)</b>                                                                                                 | \$170 |
| Preparado con tela, tripa y el sazón de la casa.                                                                        |       |
| <b>Flautas de Pescuezo de Cabrito ( 3 pza.)</b> con lechuga, queso panela, crema y salsa pancho                         | \$160 |
| <b>Cabeza de Cabrito (1 pza.)</b>                                                                                       | \$170 |
| Cocinada al Vapor .                                                                                                     |       |
| <b>Hígado de Cabrito (150 g.)</b>                                                                                       | \$180 |
| Encebollados y chile verde                                                                                              |       |
| <b>Queso Fundido (200g.)</b>                                                                                            | \$180 |
| • Chistorra (75 gr.) ó                                                                                                  | (+45) |
| • Champiñón con epazote y cebolla (80 gr.)                                                                              | (+20) |
| <b>Queso Provolone Ahumado (200g.)</b>                                                                                  | \$250 |
| <b>Gorditas Rellenas de Chamorro y Adobo Norteño (2 pzas.)</b> con cebolla morada, queso panela, chile verde y cilantro | \$200 |
| <b>Entremés Mexicano</b>                                                                                                | \$280 |
| Chicharrón, guacamole, queso panela, chistorra, 2 sopos de frijoles con veneno y 2 quesadillas de cabeza                |       |
| <b>Frijoles con Veneno</b>                                                                                              | \$160 |
| Carne de cerdo (100 gr.) guisada con chile ancho y cascabel sobre frijoles refritos (200 gr.)                           |       |
| <b>Tacos Sudados (4 pzas.)</b>                                                                                          | \$170 |
| Tacos envueltos en hoja de plátano con salsa pancho.                                                                    |       |
| <b>Machaca con Huevo</b>                                                                                                | \$180 |
| 50g. de carne seca revuelta con 2 huevos, tomate, cebolla, chile verde, aguacate y 2 tiras de tortilla frita.           |       |

## SOPAS

### De Médula (250ml)

\$150

Una verdadera riqueza de la culinaria Mexicana.

### Consomé de Cabrito (250 ml.)

\$150

Al estilo Cerro.

### Jugo de Carne (250ml.)

\$150

Delicioso jugo de res.

### De Tortilla (250ml.)

\$140

Conocida también como Sopa Azteca (juliana de maíz, queso panela, chicharrón y chile pasilla)

### De Tres Milpas (250ml.)

\$140

Hongos, elotes y rajas poblanas con flor de calabaza.

## ENSALADAS

### Especial del Cerro (350 g.)

\$180

Lechuga, berro, espinaca, palmitos, aguacate y nuez con aderezo de la casa y tocino frito picado.

### Ensalada César

\$210

En su preparación original, se emplea huevo tibio.

### Ensalada Mixta

\$150

Lechuga, zanahoria, espinaca, jitomate y pepino

### Ensalada de Nopal

\$150

Cubitos de nopal con jitomate cebolla y chile con bastones de queso panela y aguacate.





## EL CABRITO

**Orden (pieza)** \$575

- Riñonada
- Espaldilla
- Pierna
- Paleta

**Medio Cabrito** \$1,995

**Cabrito** \$3,985

## PARA ACOMPAÑAR

**Guacamole (200g.)** \$130

**Salsa Molcajetead** \$ 65

**Cebollitas Cambray (125g.)** \$ 60

**Frijoles Charros (250g.)** \$100

**Frijoles con Veneno (300g.)** \$160

**Papas a la francesa (250g.)** \$ 85

**Orden de Chicharrón (50g.)** \$ 85

**Chiles Cuaresmeños rellenos de queso y envueltos con tocino (3pza.)** \$160

**Chiles Treadados con champiñones (125 gr.)** \$ 65

**Salsa Arriera (100g.)** \$ 70





## CARNES

### **Parillada Estilo Cerro (2 pax.)** \$990

Orden de Cabrito con arrachera (250 g.) o churrasco (200g.) acompañados de cebollas cambray.

### **Molcajete de Arrachera** \$500

(250 g.) Fajitas con guarnición de queso panela, nopal, chile jalapeño relleno, longaniza, aguacate y cebollas, bañado en salsa roja.

### **Rib Eye** \$580

(350 g.) Acompañado de ensalada verde o papas a la francesa (120g)

### **Churrasco** \$520

(400 g.) Acompañados de ensalada verde o papas a la francesa (120 g.)

### **Alambre de Pollo** \$290

(200 g.) Fajitas con pimienta morrón de colores, cebolla, tocino y queso.

### **Arrachera** \$420

(250 g.) Acompañada de ensalada verde o papas a la francesa (120g)

### **Aguja Norteña** \$520

(340 gr.) Acompañada con ensalada verde o papas a la francesa (120g)

### **Chamorro Norteño** \$330

### **4 Tacos de Chamorro (150g.)** \$260

### **4 Tacos de Machaca (50g y 2 huevos)** \$180

### **4 Tacos de Arrachera (250g.)** \$420

acompañados de Salsa Arriera (cebolla, chile, cilantro y limón)

### **Pechuga de Pollo** \$290

(250 gr.) Empanizada acompañada de ensalada verde o papas a la francesa (120g.)

## PARA ACOMPAÑAR

### **Guacamole (200g.)** \$130

### **Salsa Molcajeteada** \$ 65

### **Cebollitas Cambray (125g.)** \$ 60

### **Frijoles Charros (250g.)** \$100

### **Frijoles con Veneno (300g.)** \$160

### **Papas a la francesa (250g.)** \$ 85

### **Orden de Chicharrón (50g.)** \$ 85

### **Chiles Cuaresmeños rellenos** \$160

### **de queso envueltos con tocino (3pza.)**

### **Chiles Toreados con** \$ 65

### **champiñones (125 gr.)**

### **Salsa Arriera (100g.)** \$ 70



RESTAURANTE - BAR

## POSTRES

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Flan                            | \$110 |
| Soufflé de Queso                | \$140 |
| Crepas con Cajeta               | \$140 |
| con bola de helado              | \$170 |
| Crepas con Cajeta Flameadas     | \$180 |
| con bola helado                 | \$220 |
| Crepas Suzette                  | \$190 |
| con bola de helado              | \$245 |
| Crepas con Zarzamora            | \$120 |
| bola de helado                  | \$175 |
| con Queso Philadelphia          | \$145 |
| Ate con Queso                   | \$120 |
| Ate con Queso Flameadas         | \$207 |
| con 1 oz. de Amaretto Disaronno |       |
| Helado                          |       |
| Vainilla                        | \$85  |
| Chocolate                       |       |

## UBICACIÓN

Av. Montevideo 481, Lindavista Norte, Gustavo A. Madero,  
07300 Ciudad de México, CDMX



RESTAURANTE "CERRO DE LA SILLA"



55 1238 0433



55 5754 1595



RESTAURANTE - BAR

## BEBIDAS

### Refresco 355 ml.

\$65

Sidral Mundet 312 ml. \$65

Agua Topo chico 355ml. \$80

Agua Quina 296 ml. \$65

Agua Embotellada 355 ml. \$50

### Cervezas

Bohemia Clara 355 ml \$80

Bohemia Obscura 355 ml \$80

XX Equis Lager 325 ml. \$75

XX Equis Ambar 325 ml. \$75

Indio 325 ml. \$75

Heineken 355 ml. \$90

Bohemia Cristal 355 ml. \$80

Tecate 325 ml. \$75

Tecate Light 325 ml. \$75

Tecate 0.0.325 ml. \$75

Modelo Especial 355 ml. \$80

Negra Modelo 355 ml. \$80

Corona 355 ml. \$75

Victoria 355 ml. \$75

### Aguas Frescas

Limonada 300 ml. \$70

Naranjada 300 ml. \$70

Jarra Chica (1lt.)

Limonada \$160

Naranjada \$160

Jarra Grande (2lts)

Limonada \$260

Naranjada \$260

### Jarra de Clericot

Chica (1lt.) \$250

Grande (2lts) \$470

### Jarra de Piña Colada

Chica (1lt) \$230

Grande (2lts) \$390



RESTAURANTE "CERRO DE LA SILLA"



55 1238 0433



55 5754 1595



## BEBIDAS

| <b>Cognac</b>                  | <b>Copa</b><br>60 ml<br>(2 oz) |
|--------------------------------|--------------------------------|
| Martell Medallon VSOP (700ml.) | \$360                          |
| Hennesy VSOP (700ml.)          | \$430                          |
| Corvoisier (700ml.)            | \$390                          |

| <b>Digestivo</b>    | <b>Copa</b><br>60 ml<br>(2 oz) |
|---------------------|--------------------------------|
| Licor 43            | \$170                          |
| Frangelico          | \$170                          |
| Amaretto Disaronno  | \$180                          |
| Anís Chinchón       | \$120                          |
| Anís Cadenas        | \$130                          |
| Sambuca Negro       | \$130                          |
| Baileys             | \$140                          |
| Gran Marnier        | \$250                          |
| Chartreuse Verde    | \$400                          |
| Chartreuse Amarillo | \$360                          |
| Strega              | \$240                          |
| Galliano            | \$230                          |

| <b>Café</b> |       |
|-------------|-------|
| Americano   | \$ 80 |
| Capuchino   | \$ 95 |
| Express     | \$ 75 |
| Irlandés    | \$240 |

| <b>Té</b>           | \$ 40 |
|---------------------|-------|
| Variedad de Sabores |       |

| <b>Carajillo</b>                     | <b>Copa</b><br>60 ml<br>(2 oz) |
|--------------------------------------|--------------------------------|
| 1 café express y 30 ml. de Licor 43. | \$210                          |

| <b>Carajo</b>                      | \$210 |
|------------------------------------|-------|
| 1 café express y 30 ml. de Baileys |       |

Todos los precios incluyen IVA.  
Los precios no incluyen propina.

## UBICACIÓN

Av. Montevideo 481, Lindavista Norte, Gustavo A. Madero,  
07300 Ciudad de México, CDMX



RESTAURANTE "CERRO DE LA SILLA"



55 1238 0433



55 5754 1595



## BEBIDAS

|                                   | Copa<br>60 ml<br>(2 oz) | Botella |                                | Copa<br>60 ml<br>(2 oz) | Botella |
|-----------------------------------|-------------------------|---------|--------------------------------|-------------------------|---------|
| <b>Tequilas Blancos</b>           |                         |         | <b>Rones</b>                   |                         |         |
| Don Julio 70 (700 ml.)            | \$270                   | \$3,150 | Appleton Especial (950 ml.)    | \$140                   | \$1,430 |
| Don Julio Blanco (700 ml.)        | \$190                   | \$2,130 | Appleton Estate (750 ml.)      | \$150                   | \$1,590 |
| Herradura Blanco (950 ml.)        | \$190                   | \$2,660 | Bacardi Solera (750 ml.)       | \$140                   | \$1,390 |
| Gran Centenario Plata (700 ml.)   | \$170                   | \$1,700 | Bacardi Añejo (980 ml.)        | \$150                   | \$1,510 |
| Maestro Dobel Diamante (700 ml.)  | \$240                   | \$2,610 | Bacardi Blanco (980ml.)        | \$130                   | \$1,420 |
|                                   |                         |         | Havana Club 7 años (700 ml.)   | \$200                   | \$2,020 |
|                                   |                         |         | Matusalén Platino (750 ml.)    | \$150                   | \$1,570 |
|                                   |                         |         | Matusalén Reserva (750 ml.)    | \$190                   | \$1,730 |
| <b>Tequilas Reposado</b>          |                         |         | <b>Brandy</b>                  |                         |         |
| Cazadores (950ml.)                | \$140                   | \$1,650 | Torres 10 (700 ml.)            | \$160                   | \$1,600 |
| José Cuervo Tradicional (950 ml.) | \$160                   | \$1,960 | Terry Centenario (700 ml.)     | \$140                   | \$1,510 |
| Herradura Reposado (950 ml.)      | \$240                   | \$3,070 | Fundador (700 ml.)             | \$120                   | \$1,190 |
| Don Julio Reposado (700 ml.)      | \$230                   | \$2,850 | Azteca de Oro (700 ml.)        | \$110                   | \$1,190 |
| Gran Centenario (950 ml.)         | \$190                   | \$2,520 | Don Pedro (1lt.)               | \$110                   | \$1,490 |
| Sauza Hornitos (1lt.)             | \$160                   | \$2,050 | Carlos 1 (700 ml.)             | \$360                   | \$3,220 |
| <b>Tequila Añejos</b>             |                         |         | <b>Vodka</b>                   |                         |         |
| Cuervo 1800 (700 ml.)             | \$240                   | \$2,710 | Absolut Azul (750 ml.)         | \$130                   | \$1,310 |
| 3 Generaciones (750 ml.)          | \$230                   | \$2,600 | Wyborowa (750 ml.)             | \$110                   | \$1,140 |
| Herradura Añejo (750 ml.)         | \$300                   | \$2,990 | Smirnoff (1lt.)                | \$110                   | \$1,400 |
| <b>Mezcales</b>                   |                         |         | <b>Whiskey</b>                 |                         |         |
| Mezcal Zignum Reposado(700ml.)    | \$180                   | \$2050  | Buchanans 12 años (750 ml.)    | \$260                   | \$2,990 |
| Mezcal 400 Conejos Joven (750ml.) | \$170                   | \$1,950 | Chivas Regal 12 años (750 ml.) | \$260                   | \$2,830 |
| Mezcal Unión (700ml.)             | \$170                   | \$1,790 | J&B (750 ml.)                  | \$160                   | \$1,670 |
| Mezcal Amaras (750ml.)            | \$230                   | \$2,440 | J.W. Etiqueta Roja (700 ml.)   | \$160                   | \$1,670 |
| Mezcal Alipus (750ml.)            | \$260                   | \$2,760 | J.W. Etiqueta Negra (750 ml.)  | \$290                   | \$3,230 |
| <b>Vinos de Mesa Tintos</b>       |                         |         |                                |                         |         |
| Sangre de Toro (375 ml.)          | \$630                   |         | Chateau Domecq (750 ml.)       | \$1,340                 |         |
| Concha y Toro (375 ml.)           | \$380                   |         | Reserva Real (750 ml.)         | \$1,150                 |         |
| Cocha y Toro (750 ml.)            | \$690                   |         | Casa Madero (750 ml.)          | \$1,700                 |         |