K'puchinos
restaurante • bar ®

Tradición y Delicias Queretanas en Tequis

-Hogä ehe-
Bienvenidos

K'puchinos celebra con pasión la cultura queretana, promueve su gastronomía y apuesta por productos, recetas e ingredientes de la región, con la intención de ofrecer experiencias únicas.

- Ga ho ra Hmunts'i -
¡Que disfruten de esta reunión!

DE TEMPORADA

Horario
Domingo a Jueves 13:00 a 22:00 hrs
Viernes y Sábado 13:00 a 24:00 hrs

Pregunta por nuestro menú del día
de Lunes a Jueves en temporada baja

Tradición de K'puchinos

ENTRADAS

Fondue de Quesos $ 172
Hecho con quesos de la región

Nachos Mexicanos $ 89
Media Orden $ 55
Totopos de maíz con frijoles negros enteros, queso gratinado, guacamole y pico de gallo

Guacamole $ 72
Con queso panela, jitomate cherry, cebolla cambray y chile serrano acompañado con totopos

ENSALADAS

Ensalada de la Casa $ 107
Ensamble de lechuga con espinaca, fresa fileteada, jitomate cherry, manzana, queso ceniza de cabra, nuez troceada y reducción de vinagre balsámico

Ensalada K'puchinos $ 97
Quinoa tostada mezclada con xoconostle, pepino, aguacate, fruta de temporada y aderezado con vinagreta de menta

SOPAS

Sopa Azteca $ 72
Caldillo de jitomate con juliana de tortilla, queso panela, aguacate y guindillas de chile pasilla

Fideo Seco Enchilado $ 67
Con crema de queso, guindillas de chile pasilla y aguacate

Consomé de Pollo $ 67
Con pollo deshebrado, verduras y arroz

PLATILLOS TÍPICOS

Pozole $ 108
Verde, blanco o rojo, de pollo o cerdo

Flautas de Pollo $ 114
3 piezas, acompañadas con lechuga, col morada, queso panela, crema y guacamole

Tacos de Cecina y Chicharrón $ 148
3 piezas acompañados de guacamole y salsa martajada

Suprema de Pollo con Ensalada de la Casa 200 g $ 162
Pechuga de pollo a la plancha con ensalada mixta, arroz, chips de papa y puré de camote

Milanesa de Pollo 200 g $ 157
Pechuga de pollo empanizada, con papas a la francesa y ensalada

Parrillada de Arrachera 220 g $ 237
Arrachera acompañada de nopal asado, guacamole y chorizo

Filete a la Tampiqueña 220 g $ 220
Filete de res con una enchilada roja rellena de queso panela, acompañada de arroz, frijoles negros enteros y nopal

MENÚ INFANTIL

Consomé de Pollo Infantil $ 48
Con pollo deshebrado, verduras y arroz

Macarrones con Queso $ 62
Coditos en salsa de tres quesos, gratinados

Nuggets de Pollo $ 74
7 piezas con papas a la francesa

Molletitos con Jamón $ 48
3 piezas, acompañados de pico de gallo

Lo Queretano

ENTRADAS

Tabla de Quesos de la Región $ 220
Surtido de 7 quesos regionales

Queso Panela Artesanal Asado $ 108
Con Salsa Verde o Roja $ 120
Con Mole K'puchinos $ 142
Con pesto, nopales encurtidos, jitomate cherry y cebolla asada

Esquites $ 54
Con puré de huitlacoche, mayonesa, trocitos de queso regional y rodajas de chile serrano

DEL HUERTO

Ensalada Queretana $ 107
Ensamble de lechuga y verdolaga fresca, queso manchego de la región, sandía, frutos secos caramelizados y vinagreta de vino tinto

Huarache Vegetariano $ 82
Base de nopal asado con setas a la plancha, ensalada de xoconostle, pétalos de cebolla y jitomate cherry

SOPAS

Nopales de Santo *-Nsunda Xät'ä-* **$ 67**
con Chorizo $ 75
Sopa ceremonial *hñähñu* de nopal, garbanzo y queso fresco

Crema de Queso Regional $ 78
De queso madurado a las finas hierbas con tocino y uva

Mole de Olla $ 114
Al estilo queretano con un toque de xoconostle, cecina, zanahoria, elote y ejotes

Sopa de Monte $ 82
Caldillo de hongos con setas, verdolagas frescas y aceite de ajo

Frijoles Ventureros *-K'ontsa Jü - Föxa Jü-* **$ 67**
Con Chorizo $ 75
Frijoles enteros en su caldo al estilo hñäñhú

PLATOS FUERTES

Enchiladas Queretanas de Queso $ 114
De Pollo $ 124
Con Arrachera Fileteada 180 g $ 220
4 enchiladas a la plancha, típicas de la región, acompañadas de zanahorias y papas adobadas, lechuga fresca y queso panela

Guajolotas $ 97
2 pambacitos rellenos de papa con chorizo y queso panela acompañados de guacamole
Con Carnitas "Quijada" 120 gr $ 158
Carne de cerdo maciza

Pollo Santo Bailado $ 147
Muslo y pierna de pollo marinados y horneados en vino blanco con salsa de piloncillo y canela acompañado de puré y chips de papa

Lengua Almendrada 180 gr $ 232
Lengua de res con mole almendrado acompañada de frijoles y ensalada de nopal

Filete de Res en Mole K'puchinos 220 g $ 248
Con mole de chile pasilla y xoconostle al estilo Tequisquiapan con elote salteado y puré de camote

Chamorro al Pastor 180 g $ 189
Carne deshebrada de chamorro de cerdo, acompañado de compota de xoconostle y escabeche de piña, guacamole y piña asada
Pieza Completa $ 350
Peso aproximado .900 a 1.2 kg y tarda de 15-20 min

Costilla de Cerdo con Salsa de Xoconostle 180 gr $ 210
Acompañada de salsa agridulce con ensalada de verdolagas y puré de papa

Pollocoa 220 gr *-Thumgo Öni -* **$ 147**
Pollo estilo barbacoa acompañado de nopal, verdolaga fresca, papa y arroz

-Nombre en Hñähñu-

Postres

Campechanas y Polvorones de Tequis -8 piezas- $ 44

Gorditas de Pinole $ 44
3 gorditas elaboradas con maíz tostado molido y canela, acompañadas de conserva de xoconostle hecha en casa

Pan de la Casa $ 68
Pan brioche relleno de puré de pera y requesón con compota de xoconostle

Pastel de Elote a las Tres Leches $ 72
Receta especial de la casa, acompañado de fresa

Pay de Queso $ 76
Receta tradicional sobre galleta de chocolate

Pastel de Chocolate $ 74
Rebanada de pastel de chocolate amargo con salsa de fresa

Pastel K'puchinos $ 76
De manzana horneada con nuez caramelizada y canela, acompañado de licor de café y helado de vainilla

Jericalla $ 62
Con azúcar caramelizada y fresa

Mil Hojas $ 74
Capas de hojaldre con relleno de crema pastelera

Flan de Café $ 68

Helados $ 40
2 bolas: Vainilla, chocolate, fresa o nieve de limón

Bebidas Calientes

CAFÉS CON LICOR

Irlandés $ 105
Con whisky, crema batida y café espresso

K'pubaileys $ 89
Con Baileys (crema de whisky)

K'puhlúa $ 65
Con licor de café

K'pupope $ 69
Con rompope

K'pureto $ 89
Con amaretto

K'rajillo $ 105
Licor 43 con café espresso, en las rocas o shakeado

CAFÉS Y CHOCOLATES

K'puchino Tradicional $ 36

K'puchino Descafeinado $ 38

K'puchoco $ 42

K'jeta $ 45

Americano $ 28
Descafeinado $ 32
Ambos incluyen 1 refill

Europeo $ 36
Americano cargado

Espresso $ 32

Espresso Cortado $ 32
Café espresso con toque de leche

Espresso Doble $ 48

Moka $ 38
Chocolate y café espresso

Café Latte $ 35
Leche con café espresso

Chocolate $ 36
Frío, tibio o caliente

TISANAS Y TÉS

Tisana $ 36
De frutas deshidratadas, flores comestibles, extractos y/o esencias, sin aditivos

Té Gourmet $ 36
Pregunta por nuestra selección

Té $ 28
Canela, manzanilla, limón y hierbabuena

Tenemos leche entera, light, deslactosada y deslactosada light

Platillo Queretano

Bebidas

Excelentes vinos por copeo, pregunta por nuestra carta y promoción de "La Bodega del Mes"

Jarra de Clericot Natural 1.5 lt $ 250
Vino tinto con jugo de limón, agua mineral y fruta de la estación
Con Ron Bacardi Blanco 1.5 lt $ 295
Con Vodka Smirnoff 1.5 lt $ 295
Copa de Clericot 370 ml $ 67

Tinto de Verano 370 ml $ 67
Vino tinto con refresco de limón

Sangria Preparada 370 ml $ 67
Vino tinto con jugo de limón, jarabe natural y agua mineral

Vino Flotante 370 ml $ 70
Vino tinto con nieve de limón

Flotante con Refresco a Elegir 355 ml $ 59

Limonada o Naranjada 355 ml $ 34
Mineral o natural

Agua Fresca 355 ml $ 32 o Jarra de Agua Fresca 1.5 lt $ 89
Xoconostle, nopal, jamaica con albahaca, naranja con guayaba, limón con chía o pepino con hierbabuena y limón

Refresco 355 ml $ 32
Coca Cola, Sidral, Squirt, Sprite, Sprite-Zero, Coca Light, Ginger-Ale y Agua Mineral

Refresco Natural Buho 355 ml $ 42
Jamaica-Granada, Mango-Maracuyá, Tamarindo-Chile y Agua Mineral con Gas Intenso.
Hecho con sabores naturales, endulzado con miel de agave y libre de conservadores

Agua Embotellada 500 ml $ 28
Agua Perrier 330 ml $ 42
Agua Tónica 296 ml $ 42

Malteada 355 ml $ 54
Chocolate, fresa o vainilla

K'puchino Frappé 355 ml $ 46

CERVEZAS

Pregunta por las cervezas artesanales queretanas

Corona, León, Pacífico o Victoria 355 ml $ 38
Modelo Especial o Negra Modelo 355 ml $ 43
Corona Light 355 ml $ 43

Chelada o Michelada más $ 12
Michelada Queretana más $ 26

Precios incluyen I.V.A.