



La
Higuera

RESTAURANTE & ROOFTOP



MENÚ

LA HIGUERA

MENÚ

LA HIGUERA



LA HIGUERA

MENÚ



DESAYUNOS

7:30 A 12:00



Coctel de frutas

Acompañado de yogurt, miel o granola.

\$80

Hotcakes clásicos

Acompañados de huevo revuelto, tocino y miel de maple.

\$120

Hotcakes "La higuera"

Toppings a elegir: miel de maple, miel de abeja, Nutella, cajeta, leche condensada o mermelada.

\$150

Chilaquiles al gusto

Verdes o rojos. Acompañados de frijoles, crema, queso y cebolla.

\$150

Toast de Aguacate

Pan artesanal con paté de aguacate y dos huevos pochados.

\$150

Sándwich de crema de cacahuate con mermelada

\$90

Huevos Rancheros

Bañados en salsa roja, servidos con frijoles y aguacate.

\$180

Huevos Revueltos con Escamoles

Al epazote, bañados con salsa de la casa y acompañados de aguacate.

\$350

Huevos Motuleños

Servidos con plátano frito, jamón, chícharos y queso.

\$200

Huevos Divorciados

Acompañados de frijoles y ensalada de nopal.

\$180

Enchiladas

Verdes, rojas o suizas. Rellenas de pollo o queso panela.

\$180

Molletes

Naturales o con chistorra. Gratinados con queso manchego y acompañados de pico de gallo.

\$150

Club sandwich

Servido con papas a la francesa.

\$160

Pan tostado

Incluye mantequilla y mermelada.

\$60

Pan dulce (por pieza)

Por pieza.

\$60



ENTRADAS PARA COMPARTIR



Tlacoyos ahogados (4 piezas)

Bañados en salsa con un toque de crema y queso.

\$210

Guacamole

Aguacate con cilantro, cebolla morada, chile verde, limón y aceite de oliva.

\$120

Orden de quesadillas 3 piezas

A elegir: queso, hongos, tinga, papa, papa con chistorra, flor de calabaza.

\$120

Escamoles (100g)

Con guarnición de guacamole y tortillas.

\$450

Orden de sopas (4 piezas)

De bistec, arrachera o pollo.

\$210

Chapulines (70g)

Con guarnición de guacamole y tortillas.

\$350

Chinicuiles (90g)

Con guarnición de guacamole y tortillas.

\$550

Queso fundido

Natural, con chistorra o hongos.

\$160

Papas a la francesa

\$120



SOPAS Y MOLCAJETES



Sopa Azteca

Con tortilla, chicharrón fresco, queso panela, aguacate, chile de árbol y crema.

\$140

Caldo Xóchitl

Con arroz blanco, pollo deshebrado, verduras, chile serrano, aguacate y cilantro.

\$120

Consomé de Barbacoa

Con cebolla y cilantro.

\$75

Molcajete "La Higuera"

Arrachera, chistorra, nopal, queso, aguacate y cebolla cambray en salsa borracha.

\$400

Molcajete Mixto

Pollo, res, cerdo, chistorra, nopal, queso, aguacate y cebolla cambray.

\$350

Molcajete Mar y Tierra

Pescado, camarones, arrachera, chistorra, nopal, aguacate y cebolla cambray.

\$450

ESPECIALIDADES



Tradicional Barbacoa

Con consomé, ensalada de nopal y guacamole.

\$350

Chile "La Higuera"

Relleno de queso, en jugo de frijol, con crema, cebolla, chile serrano y chistorra.

\$220

Chiles en Nogada

(solo en temporada)

\$280

Mixiote

Servido con arroz del día.

\$220

Huarache Especial

Con arrachera, chistorra y bistec, acompañado de frijoles, nopal y queso.

\$190



La
Higuera
CASA DE LA COMIDA



ENSALADAS Y PASTAS



Ensalada César

Lechuga romana, pollo troceado, croutones, aderezo con aceite de oliva, salsa inglesa, huevo, mostaza Dijon, queso parmesano y pimienta.

\$190

Ensalada de nopales

Nopales asados con jitomate, queso feta, orégano, limón y aceite de oliva.

\$160

Ensalada "La Higuera"

Lechuga, nuez, manzana, queso panela, pasas, arándanos y aderezo.

\$160

Ensalada verde

Lechuga, jitomate cherry, cebolla morada, pepino, aceitunas negras, pimienta amarillo, queso feta, brotes de espinaca, aceite de oliva y limón.

\$160

Spaguetti alfredo

Con salsa cremosa y camarones.

\$250

Spaguetti bolognesa

Pomodoro, mantequilla o ajo con aceite de oliva y peperoncino.

\$250

Spaguetti clasico

Con carne molida en salsa de tomate, albahaca y parmesano.

\$220



PLATOS FUERTES



Arrachera (200g)

Con nopal, cebolla cambray, elote asado y papas cambray.

\$380

T-Bone (250g)

Con aguacate, cebolla cambray y chiles toreados.

\$400

Rib Eye (250g)

Con frijoles de olla, cebolla cambray, chiles toreados y guacamole.

\$400

New York (250g)

(250g) Servido con frijoles de olla, cebolla cambray, chiles toreados y aguacate.

\$400

Tampiqueña

Con aguacate, frijoles, arroz y doblada de mole.

\$280

Salmón (250g)

A la plancha con puré de papa y verduras asadas.

\$380

Tacos de camarón (3 piezas)

Con frijoles refritos, aguacate, arroz y salsa macha.

\$250

Filete de pescado (250g)

Con verduras a la mantequilla y arroz blanco.

\$250

Camarones al gusto

Al ajillo, a la diabla o a la mantequilla. Con arroz y verduras a la plancha.

\$300

Fajitas de pollo o res

Con guacamole y frijoles. Opción al gratín.

\$250

Tradicional mole con pollo

Acompañado de arroz.

\$220

Tacos dorados (4 piezas)

De pollo o papa. Con lechuga, queso, crema y aguacate.

\$180

Tacos de arrachera (3 piezas)

Servidos con guacamole.

\$330



MARISCOS



ENTRADAS

Tostadas (por pieza)

De camarón, pescado o pulpo.

\$115

Ceviche

Camarón, pescado o pulpo.

\$245

Coctel camarón chico

\$185

Coctel camarón grande

\$225



MARISCOS



PLATO FUERTE

Tacos gobernador (3pz)

Tacos de camarón salteado con cebolla y pimientos, gratinados con queso, servidos en tortilla de maíz.

Jugosos y llenos de sabor.

\$355

Ensalada de mariscos

Pescado, camarón y pulpo sobre lechuga con aguacate.

\$325

Pulpo al albañil

Salteado con cebolla, champiñón, chile cuaresmeño y epazote.

\$325

Salmon en vino tinto

Servido en salsa de vino tinto con arándanos.

\$390

Torre de mariscos

Pescado, pulpo y camarones con salsa negra.

\$450

Caldo de camarón

\$270

Cazuela de mariscos

Con ostión, pulpo, camarón, jaiba y almeja gratinada.

\$345

Tacos de camarón (3 piezas)

\$250

Aguachile

Camarón cocido en jugo de limón, pepino y un toque de chile.

\$315

Mariscada Higuera

Camarón salteado, pulpo, aguachile de camarón y camarón a la plancha.

\$700



MENÚ VEGANO



Guacamole

Con totopos horneados.

\$120

Tacos de frijol refrito (3 piezas)

Con aguacate, cilantro, crema vegana y salsa verde o roja.

\$120

Tacos de papa (3 piezas)

Con aguacate, cilantro, crema vegana y salsa verde o roja.

\$120

Quesadillas de champiñones (3 piezas)

Champiñones con cebolla y pimiento en tortilla de maíz o harina.

\$120

Sopa de frijol

Con cubos de aguacate, cilantro y opción de crema vegana.

\$150

Ensalada de lentejas

Con jitomate cherry, pepino, zanahoria, perejil, pimienta, limón y aceite de oliva.

\$180

Arroz rojo con verduras

Verduras al gusto.

\$120

Chilaquiles

Totopos horneados en salsa roja o verde con aguacate, cebolla morada, cilantro y crema vegana.

\$150

Ensalada de nopales

Con jitomate cherry, tofu, cilantro y chile verde.

\$150



MENÚ KIDS



Hamburguesa de res o pollo

Servida con papas a la francesa.

\$140

Sincronizadas

De queso manchego con jamón de pavo, acompañadas de papas a la francesa.

\$120

Nuggets de pollo

Servidos con papas a la francesa.

\$130

Hot Dog

Servido con papas a la francesa.

\$70

Club Sándwich

Servido con papas a la francesa.

\$150

POSTRES

Cheesecake

\$140

Crepas tradicionales

\$120

Pan de elote

\$120

Flan napolitano

\$140

Plátanos flameados

\$220

Mousse del día

\$120

Copa de Helado

\$120

Xoconostle en almíbar

\$140

Crepas flameadas

\$220



MENÚ DE BEBIDAS



COCTELERIA Y LICORES

Pulque natural (½ L)	\$60
Pulque curado (½ L)	\$90
Sangria	\$120
Vino tinto de la casa	\$120
Vino blanco de la casa	\$120
Clericot	\$120
Aperol Spritz	\$180
St. Germain Spritz	\$380
Vino espumoso	\$150
Piña colada	\$120
Mojito clasico	\$150
Paloma	\$150
Tequila sunrise	\$150
Margarita	\$150
Bloody Mary	\$120
Carajillo La Higuera	\$120
Carajillo Bombón	\$190
Carajillo Mazapán	\$190
Medias de ceda	\$150
Sangría La higuera	\$150
Daiquiri	\$150
Luces de la habana	\$150
Cantarito Clásico	\$150
Cantarito mezcal	\$150
Mezcalita	\$190
(Con fruta de temporada)	

TEQUILA

Don julio 70	\$180
1800 Cristalino	\$180
JC tradicional reposado	\$120
Herradura reposado	\$150
Herradura añejo	\$180
Don julio reposado	\$180
Don julio añejo	\$180
1800 reposado	\$150
1800 añejo	\$180

MEZCAL

400 Conejos joven	\$150
400 Conejos reposado	\$180
Amaras reposado	\$180
Amaras joven	\$150
Gusano Rojo	\$150



MENÚ DE BEBIDAS



DIGESTIVOS

Chinchón	\$150
Sambuca vaccari	\$150
Licor del 43	\$150
Baileys original	\$150
Licor de xoconostle	\$150
Amareto Disaronno	\$150

OTROS DESTILADOS

Johnnie Walker Red label	\$150
Johnnie Walker Black label	\$220
Buchanan's 12	\$220
Bacardi blanco	\$180
Bacardi solero	\$120
Zacapa solera	\$150
Torres 10	\$220
Hennessy VSOP	\$240
Smirnoff	\$150
Beefeater	\$150
Tanqueray	\$150

CERVEZA

Cerveza artesanal	\$95
Modelo especial	\$70
Negra modelo	\$70
Corona	\$70
Victoria	\$70
Cerveza cero	\$70



MENÚ DE BEBIDAS



AGUA

Agua Natural

\$35

Agua mineral Peñafiel

\$40

Agua mineral Topochico

\$60

Agua de Sabor

\$60

Refrescos

\$40

Jugo de Naranja

\$80

Naranjada

\$70

Limonada

\$70

Malteada

\$90

OTROS

Clamato

\$20

Vaso michelado

\$15

Vaso michelado con salsas

\$30

Escarchado de ajonjolí

\$20

MENÚ DE BEBIDAS



CALIENTES

Café Expreso

\$60

Café Americano

\$60

Latte

\$80

Café de Olla

\$60

Capuchino

\$80

Chocolate

\$60

Té

\$60

Café Teotihuacano

Con tequila, anís, café de olla y canela.

\$150

Café Frances

Con Cointreau y chocolate rallado.

\$150

Café Italiano

Con Cointreau y chocolate rallado.

\$180

Café Porteño

Con Kahlua y chocolate rallado.

\$180

Adicionales:

Leche de Soya

\$20

Leche de Coco

\$20

Leche de Almendras

\$20

Leche de Avena

\$20

¡COME Y BEBE
que la vida
es breve!

