



La
Higuera

RESTAURANTE & ROOFTOP



MENÚ



DESAYUNOS

7:30 A 12:00

COCKTAIL DE FRUTAS

Acompañado de yogurt, miel o granola.

\$80

Hotcakes clásicos

Toppings a elegir: Miel de maple, miel de abeja, nutella, cajeta, lechera, mermelada

\$120

Hotcakes "La higuera"

Acompañados con huevo revuelto, tocino y miel de maple.

\$140

Omelette al gusto

\$150

Chilaquiles al gusto.

Verdes o Rojos acompañados de frijoles, crema, queso y cebolla

\$150

Enchiladas

Verdes, Rojas o Suizas. Rellenas de Pollo o Queso Panela.

\$120

Molletes.

Naturales o con chistorra, gratinados con queso manchego. Acompañados de pico de gallo.

\$150

Club sandwich

Servido con papas a la francesa.

\$150

Pan tostado

toppings: mantequilla y mermelada.

\$80

Pan dulce

Por pieza

\$60

ENTRADAS

PARA COMPARTIR

Entremés "la higuera"

Incluye un sope, un tacoyo, porción de chistorra y guacamole.

\$120

Guacamole

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

\$120

Orden de quesadillas 3 piezas

A elegir: Queso, hongos, tinga, papa, papa c/chistorra, flor de calabaza.

\$120

Escamoles (100g)

Servidos con guarnición de guacamole y tortillas.

\$450

Chapulines (70g)

Servidos con guarnición de guacamole y tortillas.

\$350

Chinicuales (90g)

Servidos con guarnición de guacamole y tortillas.

\$500

Queso fundido

Natural, con chistorra o hongos.

\$160

Papas a la francesa

\$120

ENSALADAS

Ensalada de jitomate

Lechuga fresca, rodajas de jitomate, cebolla morada, aceite de oliva, vinagre, sal y pimienta.

\$160

Ensalada César

Lechuga romana, pechuga de pollo troceada, croutones, aderezo especial con aceite de oliva, salsa inglesa, huevo, mostaza dijon, queso parmesano y pimienta negra

\$190

Ensalada de nopales

Nopales asados acompañados de jitomate, queso feta, oregano, 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, pimiento amarillo, queso feta, brotes de espinaca, aceite de oliva y limón

\$170



SOPAS

Sopa Azteca

Servida con trozos de tortilla, chicharrón fresco, queso panela, aguacate, chile de árbol seco y crema

\$140

Sopa de Hongos

\$120

Caldo Xóchitl

Servido con arroz blanco, pechuga de pollo deshebrada, zanahoria, calabaza, chile serrano, aguacate y cilantro

\$120

Consomé de Barbacoa

Con cebolla y cilantro.

\$75

PASTAS

Spaguetti alfredo

Spaguetti con salsa cremosa alfredo con camarones.

\$250

Spaguetti bolognesa

Spaguetti con carne molida en salsa de tomate, albahaca y parmesano.

\$250

Ravioles pomodoro

Rellenos de queso ricotta con salsa de tomate, albahaca, orégano & nuez.

\$220

Spaguetti clasico

Pomodoro, a la mantequilla o ajo aceite de olivo y peperoncino.

\$220

ESPECIALIDADES

Molcajete "La Higuera"

Servido en piedra volcánica con arrachera, nopal, aguacate, cebollas cambray y salsa borracha.

\$400

Molcajete Mixto

Servido en piedra volcánica con tiras de pechuga de pollo, arrachera, cerdo, nopal, aguacate, cebolla cambray salsa borracha.

\$350

Molcajete Mar y Tierra

Servido en piedra volcánica con filete de pescado, camarones, arrachera, chistorra, nopal, guacate, cebolla cambray y salsa borracha.

\$450

Tradicional Barbacoa

Servida con tradicional consome, ensalada de nopales, guacamole y salsa borracha.

\$300

Chile relleno "La Higuera"

Especialidad de la casa, chile relleno de queso, bañado en jugo de frijol, acompañado de crema, cebolla, chile serrano y chistorra.

\$250

Mixiote

Servido con delicioso arroz rojo.

\$200

Huarache al gusto

Ingredientes a elegir, arrachera, chistorra o tiras de pechuga de pollo.

\$130

Chiles en Nogada (solo en temporada)

\$280



PLATOS FUERTES

Arrachera

(200g) Acompañada de nopal, cebolla cambray, elote asado y papas cambray.

\$380

T. Bone

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

\$400

Rib Eye

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

\$400

New York

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

\$400

Tampiqueña

(250g) Servida con aguacate, frijoles, arroz y una doblada de mole.

\$350

Salmón

(250g) A la plancha con pure de camote y verduras asadas.

\$380

Filete de pescado

(250g) Acompañado con verduras a la mantequilla y arroz blanco.

\$250

Camarones al gusto

Al Ajillo, a la diabla o a la mantequilla. Servidos con arroz y verduras a la plancha.

\$300

Fajitas de pollo o res

Acompañadas de guacamole y frijoles con opción al gratin.

\$220

Tradicional mole con pollo

Acompañado de arroz.

\$220

Tacos dorados

(4 piezas) De pollo o papa, servidos con lechuga, queso, crema y aguacate.

\$250

Tacos de arrachera

(3 piezas) Servidos con guacamole.

\$250

Tacos de Camaron

(3 PIEZAS) Servidos con frijoles refritos, aguacate, arroz y salsa macha.

\$250



MENU VEGANO

Guacamole

Servido con totopos horneados.

\$120

Tacos de frijol refritos

(3 piezas) Servidos con aguacate, cilantro, crema vegana, y salsa verde o roja.

\$120

Tacos de papa

(3 piezas) Servidos con aguacate, cilantro, crema vegana, y salsa verde o roja.

\$120

Quesadilla de champiñones

(3 piezas) Champiñones salteados con cebolla y pimiento en tortilla de harina o de maíz.

\$120

Sopa de frijol

Servida con cubos de aguacate, cilantro y opcion de crema vegana.

\$150

Ensalada de lentejas

Servidas con jitimate cherry, pepino, zanahoria, perejil, pimienta, limon y aceite de oliva.

\$180

Arroz roja con verduras

Verduras al gusto.

\$120

Chilaquiles

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

\$150

Ensalada de nopales

Servidos con jitomate cherry, tofu, cilantro y chile verde.

\$150

MENU KIDS

Hamburguesa de res o pollo

Servida con papas a la francesa.

\$140

Sincronizadas

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

\$120

Nuggets de pollo o pescado

Servidos con papas a la francesa.

\$130

Hot Dog

Servido con papas a la francesa.

\$70

Club Sándwich

Servido con papas a la francesa.

\$160



POSTRES

Cheesecake

\$140

Crepas

\$120

Pan de elote

\$120

Xoconostle en almibar

\$140

Mousse del día

\$120

Copa de Helado

\$120

Pastel de higo

\$200