

¡BUENAS TARDES!

LAS ENTRADAS

TOSTADAS ENMOLADAS Tostadas de maíz, mole xiqueño y salsa verde taquera.	\$ 110.00
EJOTES DE LA CASA Ejotes, tomate, queso fresco, cebolla cambray con aderezo de la casa.	\$ 185.00
CHIPS DEL HUERTO Betabel y camotes deshidratados, enchilados con dip de jocoque.	\$ 190.00
PAPAS TAJIN Papa paja frita, tajín, mayo-chipotle, limón.	\$ 215.00
GUACAMOLE ESTILO MAMUCAS Acompañado de pico de gallo y ceniza de tortilla.	\$ 195.00
QUESO FUNDIDO Queso menonita fundido con chorizo.	\$ 195.00

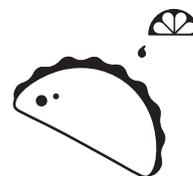
LAS ENSALADAS

ENSALADA DE LA CASA Pechuga de pollo, manzana, tomate cherry, semillas de calabaza, espinaca, arugula y aderezo de la casa.	\$ 195.00
ENSALADA GAUCHA Pechuga de pollo, tomate, aguacate, aceitunas, queso menonita rallado y aderezo gaucha.	\$ 205.00
ENSALADA ROJA Pechuga de pollo, queso fresco, betabel, arándanos, lechuga romana, cacahuete garampiñado y aderezo de frutos rojos.	\$ 225.00
ENSALADA DE POLLO Pechuga de pollo, uva verde, nueces, y queso panela en crema con lechuga romana y aderezo de jocoque.	\$ 235.00

ENTRE PANES

PANINI DE PAVO Panini planchado de jamón curado en miel con queso menonita, cacahuete garapiñado y mayo chipotle.	\$ 210.00
SANDWICH DE POLLO Sándwich de ensalada de pollo, uva verde, nueces y queso panela con mayostaza en pan brioche.	\$ 225.00
PANINI VEGETARIANO Pan de granos, tomates horneados, nueces, espinacas y aceite de oliva.	\$ 220.00
HAMBURGUESA ADELITA *Nuevo Pan brioche, carne de res, queso menonita, lechuga, tomate, guacamole y papas tajin. Acompañado de mermelada de tomate cherry.	\$ 235.00

¡TACOS TACOS TACOS!



TACOS MAÑANEROS Barbacoa, Papa con chorizo, Frijoles colorados, Chicharrón prensado, Verde o Rojo, queso en salsa ó deshebrada.	\$ 45.00 c/u
PIRATA *Nuevo Tortilla de harina con aguja norteña gratinada con queso menonita y aguacate.	\$ 90.00 c/u
GRINGA *Nuevo Tortilla de harina trompo costra de queso menonita cilantro y cebolla crujiente.	\$ 90.00 c/u
LECHÓN *Nuevo 2 tortillas de maíz amarillo lechón horneado y deshebrado coleslaw y cebolla morada encurtida.	\$ 90.00 c/u
VOLCAN *Nuevo Tostada de maíz con frijoles, arrachera gratinada y tuétano en su hueso.	\$ 130.00 c/u

ESPECIALES ADELA

MACHACADO Machacado natural con frijoles.	\$ 55.00
PEDRITO Barbacoa, frijolitos colorados y queso menonita, con pastito.	\$ 55.00
PABLITO Chicharron, frijolitos colorados y queso menonita, con cebolla morada.	\$ 55.00
CHILAQUIL Chilaquil con salsa a tu elección queso menonita y crema.	\$ 55.00

*En tortilla de harina o maíz.



EN CUALQUIERA DE NUESTROS PLATILLOS EXTRAS + \$ 35.00

Barbacoa, deshebrada, chicharrón prensado, verde o rojo, queso en salsa, papa con chorizo, frijoles coloraditos, huevo, pollo, aguacate.



Recomendaciones del Chef.

DE LA COCINA

EL MOLLETE RAMOS

\$ 220.00

Bolillo, frijoles coloraditos, chicharrón prensado, queso menonita y cebolla frita.

NIDO DE CHILAQUILES

\$ 215.00

Tiras de maíz fritas, frijoles coloraditos, queso menonita y salsa de tu elección.

\$ 35.00

Proteína:

Pollo, Huevo, Barbacoa, Deshebrada, Chicharrón prensado.

COSTRA DE CHICHARRÓN VERDE

\$ 275.00

Costra de queso, frijoles coloraditos, chicharrón en salsa verde, huevo frito y aguacate.

ENCHILADAS SUIZAS 3PZ

\$ 235.00

Tortilla de harina frita, pollo, salsa poblana, huevo frito, queso menonita, crema y frijoles coloraditos.

ENMOLADAS XIQUEÑAS 3PZ

\$ 245.00

Tortilla de maíz rellenas de pollo deshebrado en mole xiqueño, con queso fresco, ajonjolí enmielado, crema y cebolla encurtida.

QUESADILLAS DE CALABAZA FRITAS (3 PZ)

\$ 210.00

Queso Oaxaca, calabacita, tomate, masa de maíz, crema de frijol.

FIDEO CON JAMAICA

\$ 230.00

Fideo seco, jamaica frita, salsa macha, queso fresco, frijol colorado.

DORADITOS DE PAPA

\$ 205.00

Tortilla roja, papa, queso fresco, salsa verde cremosa y crema.

COSTILLA PLANCHADA

\$ 285.00

Costilla short rib, guacamole, quesadillas, cebolla cambray.

MUSLOS MORITA

\$ 245.00

Muslos de pollo, salsa morita, papas fritas.

ALBÓNDIGAS EMILIA

\$ 250.00

Albóndigas de res con relleno de arroz, en salsa de tomate con jocoque cremoso y aderezado con aceite de oliva al ajo y romero, acompañadas de arúgula fresca y pan pita.

MILANESA DE AGUJA

\$ 245.00

Milanesa de aguja norteña empanizada, con papas curly, acompañada con ensalada de arugula, tomate cherry, cebolla morada y rabinos

BEBIDAS

FRESCO

LIMONADA

\$ 60.00

Agrega Cold Brew (+20.00)

Natural o mineral +5.00. Agrega 1/2 oz GIN +85.00

JAMAICA

\$ 60.00

Agrega Cold Brew (+20.00)

Natural o mineral +5.00. Agrega 1/2 oz MEZCAL +85.00

COFFEE & TONIC

\$ 65.00

Cold brew + tonic en las rocas, con un toque cítrico. Agrega 1/2 oz GIN +85

COLD BREW EN LAS ROCAS

\$ 65.00

Agrega Vainilla (+10)

Infusión prolongada de café en frío 22h agrega 1/2 oz WHISKY +85

BEBIDAS DEL BARISTA

\$ 85.00

HIDDEN MENU, pregunta a nuestros baristas por su recomendación.

Disponible con alcohol en DRINK OF THE DAY (\$210.00)

EL REFRI

REFRESCOS

\$ 55.00

Coca Cola 235 ml, Coca Cola Light 235 ml, Coca Cola Sin Azúcar 235 ml, Chaparritas.

BOING

\$ 40.00

Mango, Guayaba, Uva, Fresa.

AGUA NATURAL ST TROPEZ

\$ 50.00

Agua natural embotellada.

TOPO CHICO

\$ 50.00

Agua mineral 355ml.

QUERIDA ADELA



EN CUALQUIERA DE NUESTROS PLATILLOS
EXTRAS + \$ 35.00

Barbacoa, deshebrada, chicharrón prensado, verde o rojo, queso en salsa, papa con chorizo, frijoles coloraditos, huevo, pollo, aguacate.



Recomendaciones del Chef.