



La  
Higuera

RESTAURANTE & ROOFTOP



MENÚ

LA HIGUERA

MENÚ

LA HIGUERA



LA HIGUERA

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.

*\$150*

## 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.

*\$180*

## Molletes

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

*\$150*

## Club sandwich

Servido con papas a la francesa.

*\$160*

## Pan tostado

Toppings: mantequilla y mermelada.

*\$60*

## Pan dulce

Por pieza.

*\$60*



# ENTRADAS PARA COMPARTIR



## Tlacoyos ahogados 4 piezas

Tlacoyos bañados en deliciosa salsa con un toque de crema y queso.

*\$210*

## 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*

## Orden de sopas 4 piezas

sopes de bistec, arrachera o pollo

*\$210*

## Chapulines (70g)

Servidos con guarnición de guacamole y tortillas.

*\$350*

## Chinicuales (90g)

Servidos con guarnición de guacamole y tortillas.

*\$550*

## Queso fundido

Natural, con chistorra o hongos.

*\$160*

## Papas a la francesa

*\$120*





# ESPECIALIDADES



## Molcajete "La Higuera"

Servido en piedra volcánica con arrachera, chistorra, nopal, bastones de queso, aguacate, cebolla cambray en salsa borracha.

*\$400*

## Molcajete Mixto

Servido en piedra volcánica con pollo, chistorra, cerdo, nopal, bastones de queso, aguacate, cebolla cambray en 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 consomé, ensalada de nopal y guacamole.

*\$350*

## Chile "La Higuera"

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

*\$220*

## Consomé de Barbacoa

Con cebolla y cilantro.

*\$75*

## Mixiote

Servido con delicioso arroz del día.

*\$220*

## Huarache Sencillo

Frijoles, ensalada de nopales y queso.

*\$130*

## Huarache Especial

Arrachera, Chistorra y bistec con frijoles, ensalada de nopales y queso

*\$190*

## Chiles en Nogada (solo en temporada)

*\$280*

## Sopa Azteca

Servida con trozos de tortilla, chicharron 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*



La  
Higuera  
CASA DE LA COMIDA



# OTROS PLATILLOS



## 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, 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 amarilla, queso feta, brotes de espinaca, aceite de oliva y limón.

*\$160*

## 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 olivio y peproncino.

*\$220*

## Spaguetti al gusto

*\$180*



# 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, chiles toreados y guacamole.

**\$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.

**\$280**

## Salmón

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

**\$380**

## Tacos de Camaron

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

**\$250**

## Filete de pescado

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

**\$250**

## Camarones al gusto

Al Ajillo, a la diablo 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.

**\$180**

## Tacos de arrachera

(3 piezas) Servidos con guacamole.

**\$330**



# MARISCOS



## ENTRADAS

### **Tostadas (pz)**

Camarón, pescado o pulpo.

*\$115*

### **Quesadillas**

De pescado servidas con pico de gallo.

*\$165*

### **Ceviche**

Camarón, pescado o pulpo.

*\$245*

### **Coctel camarón chico**

*\$185*

### **Coctel camarón grande**

*\$225*





# MARISCOS



## PLATO FUERTE

### Tacos gobernador (3pz)

\$355

### Ensalada de mariscos

Pescado, camarón y pulpo en cama de lechuga con aguacate.

\$325

### Piña rellena

Morrón, tocino pulpo, camarón y calamar gratinado.

\$450

### Pulpo al albañil

Pulpo salteado con cebolla, champiñón, cuaresmeño y epazote.

\$325

### Salmon en vino tinto

Servido en salsa de vino tinto con arándanos.

\$390

### Filete empapelado

Preparado con pimiento morrón, jitomate, cebolla y epazote.

\$245

### Torre de mariscos

Pescado, pulpo, camarones acompañado de salsa negra.

\$450

### Caldo de camarón

\$270

### Cazuela de mariscos

Ostión, pulpo, camarón, jaiba y almeja gratinada.

\$345

### Tacos de camarón

\$250

### Aguachile

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

\$315

### Mariscada Higuera

Camarón salteado, pulpo, camarón aguachile, camarón plancha.

\$700



# MENÚ 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 pimienta en tortilla de harina o de maiz.

*\$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*



# 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 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.

*\$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*

### Pastel de higo

*\$200*

### Crepas flameadas

*\$220*



# MENÚ DE BEBIDAS



## COCTELERIA Y LICORES

Pulque natural 1/2	\$60
Pulque curado 1/2	\$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	\$170
Carajillo Bombón	\$190
Carajillo Mazapán	\$190
Medias de ceda	\$150
Sangria(La higuera)	\$150
Daiquiri	\$150
Luces de la habana	\$150
Cantarito Clasico	\$150
Cantarito mezcal	\$150
Mezcalita	\$190
(Con fruta de temporada)	

## DIGESTIVOS

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

## OTROS DESTILADOS

Johnnie Walker Red label	\$250
Johnnie Walker Black label	\$220
Buchanan's 12	\$180
Bacardi blanco	\$120
Bacardi solero	\$150
Zacapa solera	\$220
Torres 10	\$150
Hennessy VSOP	\$240
Smirnoff	\$150
Beefeater	\$150
Tanqueray	\$150



# MENÚ DE BEBIDAS



## **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

## **CERVEZA**

---

Cerveza artesanal	\$95
Modelo especial	\$70
Negra modelo	\$70
Corona	\$70
Victoria	\$70
Clamato	\$20
Vaso michelado	\$15
Vaso michelado con salsas	\$30
Escarchado de ajonjolí	\$20





# MENÚ DE BEBIDAS



## CALIENTES

### **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*

### **Café Expreso**

*\$60*

### **Café Americano**

*\$60*

### **Latte**

*\$80*

### **Café de Olla**

*\$60*

### **Capuchino**

*\$80*

### **Chocolate**

*\$60*

### **Té**

*\$60*

# MENÚ DE BEBIDAS



## **AGUA**

---

**Agua Natural**

*\$35*

**Agua mineral Peñafiel**

*\$40*

**Agua mineral Topochico**

*\$60*

**Agua de Sabor**

*\$60*

## **OTROS**

---

**Jugo de Naranja**

*\$80*

**Naranjada**

*\$70*

**Limonada**

*\$70*

**Malteada**

*\$90*

## **REFRESCOS**

---

**Refrescos**

*\$40*

¡COME Y BEBE  
que la vida  
es breve!

