

the
MARKET
by ACANTO

DESAYUNOS

MOSAICO FRUTAL \$69 / 69ONZAS

Combinación de fruta fresca: Melón, Papaya, Piña, Plátano servida con yogurt, miel de abeja y granola.

CHILAQUILES \$72 / 72ONZAS

Gratinados y servidos con crema, jardín de cebolla y cilantro acompañados de frijoles refritos.

Agrega pollo o huevo por \$25.00.

HUEVOS AL GUSTO



REVUELTOS

Preparados con dos ingredientes de tu elección: jamón, tocino, salsa bandera, chorizo, champiñón, papa, chile verde, espinacas o queso. Acompañados de chilaquiles y frijoles refritos.

RANCHEROS

Servidos en tortilla frita y bañados en salsa roja, acompañados de chilaquiles y frijoles refritos.

DIVORCIADOS

Bañados con salsa divorciada servidos sobre jamon de pierna, acompañados de chilaquiles y frijoles refritos.

ESTRELLADOS

Especialmente sazonados, pídelos tiernos o bien cocidos, acompañados de chilaquiles y frijoles refritos.

CAMPIRANOS

Revuelto con machaca, acompañado de chilaquiles y frijoles refritos.

OMELETTES



CLOVER

Relleno de carnes frías: jamón, tocino, salami y pepperoni con queso acompañado de chilaquiles rojos o verdes y frijoles refritos.

RANCHERO

Relleno de tocino, chorizo y queso acompañado de chilaquiles rojos o verdes y frijoles refritos.

VEGETARIANO

Relleno de champiñones, espinaca y queso panela servido con chilaquiles rojos o verdes y frijoles refritos.

SOPAS Y ENSALADAS

SOPA AZTECA \$82 / 82ONZAS

Nuestra tradicional a base de jitomates rostizados y epazote. Acompañada de tiras de tortilla, crema, aguacate, crujiente de pasilla y queso fresco.

CONSOMÉ DE POLLO (120gr) \$85 / 85ONZAS

Caldo de pollo guisado y aromatizado, servido con verduras cocidas y pollo desmenuzado acompañado de su tradicional jardín del huerto.

ENSALADA MEXICANA (120gr) \$119 / 119ONZAS

Jugosas tiritas de pechuga de pollo en mezcla de lechuga con jícama, zanahoria, queso panela, aguacate y juliana de tortilla frita con vinagreta de mostaza-miel.

ENSALADA CÉSAR CON POLLO (120gr)

\$119 / 119ONZAS

Jugosas tiritas de pechuga de pollo en mezcla de lechuga con jícama, zanahoria, queso panela, aguacate y juliana de tortilla frita con vinagreta de mostaza-miel.

PLATOS FUERTES

CLUB SÁNDWICH (120gr) \$139 / 139ONZAS

Nuestro famoso gran sándwich relleno de selección de carnes frías y pechuga de pollo acompañado de papas a la francesa.

FLAUTAS PATRIAS (120gr) \$107 / 107ONZAS

Trío de crocantes flautas rellenas de pollo acompañadas de láminas de lechuga, queso fresco y crema.

NAPOLITANA (120gr) \$139 / 139ONZAS

Crujiente pechuga de pollo empanizada y gratinada bañada en nuestra salsa pomodoro. Servida con ensalada de la casa y verduras al vapor.

SUPER FAJITAS \$165 / 165ONZAS

(120g pollo / arrachera)

Jugosa arrachera o pollo al gratín mezclado con mix de pimientos, cebolla asada, champiñones, chorizo frito y tocino. Servido con guacamole y frijoles refritos.

HAMBURGUESA CLOVER BEEF \$132 / 132ONZAS

Con mezcla de quesos, guacamole, cebolla caramelizada y tocino. Acompañada de papas a la francesa.

ALITAS PICOSITAS (150gr) \$124 / 124ONZAS

Alitas de pollo bañadas en salsa picosita de la casa. Acompañadas de aderezo ranch.



★ARMA TU POKE★

ELIGE+COMBINA+DISFRUTA

MEDIANO = \$126/126 ONZAS

GRANDE = \$157/157 ONZAS

2 bases (200grs)
2 proteínas (100grs)
4 toppings (40grs)
3 toppings crujientes (30grs)
2 salsas

370 GRS.

2 bases (200grs)
3 proteínas (150grs)
5 toppings (50grs)
4 toppings crujientes (40grs)
3 salsas

440 GRS.

- Extra proteína \$20.00
- Extra toppings / salsa \$10.00

BASES	PROTEÍNAS	TOPPINGS	TOPPINGS CRUJIENTES	SALSAS
Arroz Blanco	Atún	Champiñones Caramelizados	Ajonjolí	Agridulce
Quinoa	Camarón	Queso crema	Alga frita	Sriracha
Pepino	Pollo	Betabel	Cacahuete	Teriyaki
Bites de coliflor	Pulpo	Zanahoria	Cebolla frita	Chipotle
	Salmón	Elotito desgranado	Chiles toreados	Anguila
		Aguacate	Crujiente de wonton	Ponzu (Soya rebajada con limón)
		Queso panela	Chips blancas	
		Jicama	Perejil frito	
		Pepino		
		Edamames		
		Piña		
		Tampico		



*Imágenes ilustrativas



PLATILLOS *Regionales* AGUASCALIENTES

- **CHILE AGUASCALIENTES.\$170 / 170ONZAS**
Relleno de carne molida perfumada a las finas hierbas con fruta deshidratada y bañado en cremosa salsa de nuez con licor de guayaba acompañado de arroz blanco y ensalada frutal.
- **SOPES CLOVER (3 pzas.)..... \$107 / 107ONZAS**
En cama de frijol de champiñón sauté, chicharrón prensado y tinga de res acompañado de verduras en escabeche.
- **TACOS CAMILA (4 pzas.)..... \$113 / 113ONZAS**
Enchiladas rojas rellenas de queso & requesón acompañadas de frijoles y guacamole.
- **ASADO DE BODAS..... \$120 / 120ONZAS**
Mole de cerdo aromatizado en 9 especias acompañado de arroz blanco y frijoles refritos.
- **POZOLE (verde / rojo por semana).....\$95 / 95ONZAS**
Con guarnicion de lechuga, cebolla, orégano y aguacate.
- **MACHITO DE BORREGO (350grs.)..... \$164 / 164ONZAS**
Medallones de machito de borrego en salsa de la casa acompañados de cebolla, cilantro, chiles toreados y frijoles.



• SUGERENCIA DEL MES •



* Todas nuestras tortas se acompañan con chimichurri de habanero o clásico y gajos de papa fritos.

PANAMEÑA \$69 / 69ONZAS

Milanesa de res empanizada en bolillo aderezado, con queso combinado servida con jitomate, cebolla y aguacate.

CUBANA \$69 / 69ONZAS

Lomo adobado con jamón y mezcla de quesos en bolillo aderezado, servida con jitomate, aguacate y cebolla.

PAPAS A LA FRANCESA \$75 / 75ONZAS

Crujientes papas bañadas en queso cheddar con lluvia de tocino.

TACOS DE ARRACHERA \$107 / 107ONZAS

Trío de tacos en tortilla de comal gratinados y servidos con guacamole, acompañados de salsa casera.

Pizzas al Horno

• **Tipo de masa** (seleccionar 1) **\$124/124ONZAS**

- Blanca (tradicional)
- Hierbas finas

• **Salsa** (seleccionar 1)

- Pomodoro (tradicional de jitomate)
- Blanca (crema, albahaca y queso)

• **Ingredientes** (seleccionar 4)

- Salami
- Salchicha
- Pepperoni
- Pimiento morrón
- Cebolla
- Chorizo
- Jitomate
- Aceituna
- Jamón de pavo
- Carne boloñesa
- Pollo
- Piña
- Albahaca
- Champiñones
- Elote
- Tocino



Hot Dogs

\$63

63 ONZAS

Servidos en pan jumbo

EL VESPA

De salchicha rellena de queso cheddar con champiñones fundidos en mezcla de queso y cebolla caramelizada.



EL INDIAN

El mexicano, con salchicha rellena de queso cheddar, envuelta en tocino, con costra de queso, guacamole y cebolla asada.



EL TRIUMPH

El mas guerrero, de salchicha rellena de queso cheddar, envuelta en tocino con costra de queso, jamón asado y cebolla caramelizada.



Hot Dog Tradicional

Servido en pan jumbo

\$50 / 50 ONZAS



• CAMARÓN CRUNCH

\$88 / 88ONZAS

Relleno de camarón empanizado, pepino, aguacate y queso crema.

• BOSTON

\$100 / 100ONZAS

Envuelto en queso crema y tocino frito, relleno de camarón, arrachera, aguacate y salsa chipotle.

• CALIFORNIA

\$82 / 82ONZAS

De camarón o cangrejo.
Relleno de pepino, aguacate y queso crema.

• MAR Y TIERRA

\$100 / 100ONZAS

Empanizado y relleno de arrachera, camarón, queso crema y aguacate.

• YAKIMESHI

\$113 / 113ONZAS

(camarón, pollo, arrachera o mixto)
Arroz frito con vegetales al wok.



GARNACHERÍA

BY THE MARKET

\$100

100 ONZAS

PREPARA TU ¡panino!

ELIGE + COMBINA + DISFRUTA

1

PAN

- Baguette Tradicional
- Baguette Integral
- Croissant

CHARCUTERÍA

- Jamón de Pierna Selecto
- Pepperoni
- Salami

2

QUESO

- Manchego
- Americano
- Gouda

3

ADEREZO

- Chipotle
- Ranch
- Jalapeño cremoso
- Aceite de oliva

4

- Opción de Tostado:

Horneado, Gratinado, Al Grill o Combinado.

- Complementos:

Jitomate, cebolla, lechuga, pepino, guacamole, pimientos, jalapeño, aceitunas.



GARNACHERÍA

BY THE MARKET

CHASKAS SENCILLAS ... \$65/65ONZAS

CHASKAS C/SUADERO .. \$90/90ONZAS
Queso cotija, chile piquín y limón.

DORILOCOS\$65/65ONZAS
Doritos, cacahuates, cueritos, crema, queso, salsa macha mexicana.

GUACAMOLE CON TOTOPOS\$60/60ONZAS
Cama de totopos, aguacate, mexicana, sazonado con sal y pimienta.

PAPAS LOCAS\$70/70ONZAS
Salsa negra, cacahuates y cueritos.

PEPINOS LOCOS \$50/50ONZAS
Chamoy, charritos, tajín, limón, cueritos, cacahuates.

CHICHARRONES A LA MEXICANA \$75/75ONZAS
Chicharrón botanero, aguacate en cubos, mexicana, limón y salsa de la casa.

CUERITOS \$40/40ONZAS
Salsa negra o mexicana con mix de lechuga.

NACHOS\$70/70ONZAS
Queso amarillo, queso cotija, mexicana, chiles en vinagre.

PALOMITAS DE SABORES..... \$40/40ONZAS
Mantequilla, Queso cheddar, Chile y Limón.

SALCHICHAS BOTANERAS \$60/60ONZAS
Salsa a la diablo y mexicana.

TAKIS \$65/65ONZAS
Preparados con cuadritos de pepino, jícama, gomitas de mango enchilado y salsa chamoy.

CRUDITES C/CHAMOY ..\$40/40ONZAS
Bastones de pepino, jícama y zanahoria. Acompañadas con chamoy, tajín y banderilla de limones.

PAPAS CAMBRAY AL AJILLO\$40/40ONZAS
Preparadas con una salsa elaborada a base de ajo, limón y chiles secos.

TACOS SUDADOS \$40/40ONZAS
Requesón, papa, chicharrón y frijol con salsa Xnipec (4pzas.).

BEBIDAS

* CON ALCOHOL

- Micheladas c/Clamato ..\$114/114ONZAS
- Gomichelas \$99/99ONZAS

* SIN ALCOHOL

- Rusa\$65/65ONZAS
(agua mineral con limón y sal)
- Sangría preparada\$65/65ONZAS
- Clamato preparado\$78/78ONZAS
- Agua de sabor\$30/30ONZAS
- Refrescos\$42/42ONZAS



Crepas

\$82

82 ONZAS

RELLENO DULCE:

- Nutella
- Jarabe de Chocolate
- Cajeta
- Mermelada
- Queso Philadelphia
- Lechera

AGREGA TOPPING DULCE DE:

- Nuez
- Plátano
- Fresa
- Chispas de Chocolate
- Almendra

RELLENO SALADO:

- Queso tipo manchego
- Queso amarillo
- Jamón de pierna
- Piña
- Champiñones
- Pimiento Morrón
- Jitomate
- Cebolla
- Salami
- Espinacas
- Pollo
- Pepperoni
- Panela

AGREGA TOPPING SALADO DE:

- Crema
- Elote
- Aceitunas
- Salsa casera
- Salsa Alfredo (crema & queso)
- Chorizo
- Jalapeño
- Queso fresco





Postres

• **FUDGE DE CHOCOLATE.** **\$69 / 69ONZAS**

Pastel de chocolate relleno de ganache.

• **CARROT CAKE.** **\$61 / 61ONZAS**

Pastel de zanahoria con glaseado de queso crema.

• **NY CHEESECAKE.** **\$57 / 57ONZAS**

Pay de queso con mermelada de fresa.

• **HELADOS.** **\$31 / 31ONZAS**

Vainilla, chocolate, fresa, de temporada.



Cafés & Frappes



Caliente / Frío / Frappe

CHICO

MEDIANO

GRANDE

• **AMERICANO**

\$25/25ONZAS

\$32/32ONZAS

\$38/38ONZAS

• **CAPUCHINO CLÁSICO**

Expreso, leche montada al vapor y espolvoreado con canela.

\$39/39ONZAS

\$44/44ONZAS

\$57/57ONZAS

• **FRAPUCHINO**

Helado de vainilla, leche evaporada y expreso.

\$65/65ONZAS

\$69/69ONZAS

\$72/72ONZAS

• **EXPRESSO SENCILLO**

\$39/39ONZAS

• **MOKA CLÁSICO/BLANCO**

Expreso, leche vaporizada y chocolate semi-amargo o blanco.

\$50/50ONZAS

\$57/57ONZAS

\$63/63ONZAS

• **COOKIES & CREAM**

Helado de chocolate, galletas y leche evaporada.

\$50/50ONZAS

\$57/57ONZAS

\$69/69ONZAS

• **FRESA CREMOSA**

Fresas, helado de fresa y leche evaporada.

\$44/44ONZAS

\$50/50ONZAS

\$57/57ONZAS

• **ESPUMA DE CHOCOLATE**

Leche chocolatada, azúcar y canela.

\$44/44ONZAS

\$50/50ONZAS

\$63/63ONZAS

• **SMOOTHIE**

Fruta de temporada a elección

\$50/50ONZAS

\$57/57ONZAS

\$63/63ONZAS

• **TÉ CLÁSICO**

\$19/19ONZAS

\$27/27ONZAS

\$38/38ONZAS

• **TÉ CON INFUSIÓN DE FRUTAS NATURALES**

\$39/39ONZAS

\$44/44ONZAS

\$50/50ONZAS



BEBIDAS

RON

Bacardi Blanco **\$84 / 84ONZAS**
Zacapa 23 **\$164 / 164ONZAS**

BRANDY

Torres X **\$110 / 110ONZAS**

WHISKY

Buchanan's 12 **\$126 / 126ONZAS**
Johnnie Walker Black Label **\$126 / 126ONZAS**
Johnnie Walker Red Label **\$110 / 110ONZAS**

VODKA

Smirnoff **\$89 / 89ONZAS**

COGNAC

Martell V.S.O.P. **\$132 / 132ONZAS**

TEQUILA

Maestro Tequilero Dobel Diamante **\$132 / 132ONZAS**
Herradura Ultra **\$151 / 151ONZAS**
Tradicional **\$89 / 89ONZAS**

CERVEZA

Modelo **\$50 / 50ONZAS**
Negra Modelo **\$50 / 50ONZAS**
Corona **\$44 / 44ONZAS**
Corona Light **\$44 / 44ONZAS**
Victoria **\$44 / 44ONZAS**

BEBIDAS

COCTELERÍA

Mojito **\$107 / 107ONZAS**
(el original con hierbabuena y rodajas de limón)
Piña Colada **\$101 / 101ONZAS**
(ron malibu, crema de coco, jugo de piña)
Paloma **\$101 / 101ONZAS**
(tequila, refresco de limón, limón y sal)
Margarita **\$101 / 101ONZAS**
(tequila, azúcar, limón)
Caipiriña **\$107 / 107ONZAS**
(vodka, jugo de tomate, salsas negras, limón)
Carajillo **\$113 / 113ONZAS**
(shot de expresso y licor del 43)

CERVEZA

Tarro Chelado **\$19 / 19ONZAS**
Tarro Michelado **\$25 / 25ONZAS**
Tarro Gringo **\$32 / 32ONZAS**

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Naranjada **\$42 / 42ONZAS**
Limonada **\$42 / 42ONZAS**
Piñada **\$50 / 50ONZAS**
Ice Tea **\$42 / 42ONZAS**



