

the
MARKET
by ACANTO

DESAYUNOS

MOSAICO FRUTAL \$75 / 75ONZAS

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

CHILAQUILES \$90 / 90ONZAS

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

Agrega pollo o huevo por \$26.00.

HUEVOS AL GUSTO

REVUELTOS \$95 / 95ONZAS

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 \$95 / 95ONZAS

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

DIVORCIADOS \$95 / 95ONZAS

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

ESTRELLADOS \$95 / 95ONZAS

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

CAMPIRANOS \$100 / 100ONZAS

Revuelto con machaca, acompañado de chilaquiles y frijoles refritos.

OMELETTES

CLOVER \$105 / 105 ONZAS

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

RANCHERO \$105 / 105 ONZAS

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

VEGETARIANO \$105 / 105 ONZAS

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

SOPAS Y ENSALADAS

SOPA AZTECA \$90 / 90ONZAS

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 \$85 / 85ONZAS

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

ENSALADA MEXICANA \$140/140ONZAS

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 \$130 / 130ONZAS

La tradicional de lechugas italianas bañadas en aderezo césar y acompañado de crutones, prosciutto & láminas de parmesano con pechuga a las brasas.

PLATOS FUERTES

CLUB SÁNDWICH \$150 / 150ONZAS

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

FLAUTAS PATRIAS \$120 / 120ONZAS

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

NAPOLITANA \$135 / 135ONZAS

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

ENCHILADAS SUIZAS \$115 / 115ONZAS

Trío de enchiladas rellenas de pollo, bañadas en salsa cremosa de tomate y gratinadas. Acompañadas de frijoles.

SUPER FAJITAS \$170 / 170ONZAS (150g 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.

ALITAS PICOSITAS \$125 / 125ONZAS

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



★ARMA TU POKE★

ELIGE+COMBINA+DISFRUTA

MEDIANO = \$125 / 125ONZAS

GRANDE = \$155 / 155ONZAS

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

SAN LUIS POTOSI

- **ENCHILADAS POTOSINAS.**\$100 / 100ONZAS
5 enchiladas potosinas rellenas de queso con una rica salsa martajada bañada con crema y queso fresco, acompañada de guacamole y frijoles.
- **CECINA HUASTECA.** \$180 / 180ONZAS
250 gr de cecina acompañada de 2 enchiladas tradicionales, chiles toreados, frijoles, chorizo y una canasta de guacamole.
- **TACOS CAMILA.** \$120 / 120ONZAS
4 Enchiladas rojas (2 rellenas de pollo y 2 de queso) bañadas con crema, papa, y verduras encurtidas acompañadas de ensalada y aguacate.
- **SOPES ESTILO SLP.** \$120 / 120ONZAS
4 sopos de cecina, chorizo o barbacoa con queso fresco, crema y lluvia de jardín acompañados con chiles toreados y salsa martajada.
- **TACOS DE BARBACOA DE BORREGO.**\$145 / 145ONZAS
3 tacos de tortillas caseras acompañados de salsa de la casa, lluvia de jardín y salsa xnipec.



SUGERENCIA DEL MES



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

PANAMEÑA \$80 / 80ONZAS

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

CUBANA \$80 / 80ONZAS

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

NACHOS MEXICANOS (CON FRIJOLE) \$100 / 100ONZAS

Crujientes chips bañados en doble queso con lluvia de tocino, chorizo & cebolla caramelizada acompañados de su tradicional pico de gallo.

PAPAS A LA FRANCESA \$80 / 80ONZAS

Crujientes papas bañadas en queso cheddar con lluvia de tocino.

TACOS DE ARRACHERA \$140 / 140ONZAS

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

Pizzas al Horno

• **Tipo de masa** (seleccionar 1) **\$125 / 125 ONZAS**

- 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

\$65
65 ONZAS

Servidos en pan jumbo

EL HARLEY

De salchicha rellena de queso cheddar, envuelto en tocino, pimientos asados y con costra de queso.



EL INDIAN

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



EL VESPA

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



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

\$47 / 47 ONZAS



• CAMARÓN CRUNCH

\$100 / 100 ONZAS

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

• BOSTON

\$115 / 115 ONZAS

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

• CALIFORNIA

\$100 / 100 ONZAS

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

• MAR Y TIERRA

\$115 / 115 ONZAS

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

• YAKIMESHI

\$100 / 100 ONZAS

(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
Chicharron botanero, aguacate en cubos, mexicana, limon 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

\$80

80 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



Tartines

TOAST DE AGUACATE Y ARÚGULA - \$80 / 80 onzas

Rebanada crujiente de pan, aguacate cremoso, arúgula fresca, tocino crujiente, aceite de oliva, sal de grano y pimienta.

TOAST DE SALMÓN - \$120 / 120 onzas

Rebanada crujiente de pan, jocoque, salmón ahumado, ralladura de limón.

CROQUE MADAME - \$140 / 140 onzas

Queso gratinado, jamón horneado, costra de queso y huevo estrellado.

QUICHE DE TOMATE CHERRY Y QUESO DE OAXACA - \$65 / 65 onzas

Jitomate cherry, queso oaxaca gratinado.

TOAST QUESO DE CABRA Y ESPINACA - \$110 / 110 onzas

Rebanada crujiente de pan, queso de cabra, espinaca baby y nuez caramelizada.



Sandwiches

CIABATTA DE MOZZARELLA FRESCO - \$125 / 125 onzas

Rellena de queso mozzarella, calabaza asada, mayonesa de hierbas y albahaca fresca.

SANDWICH DE JAMÓN DE PAVO Y AGUACATE - \$85 / 85 onzas

Jamón de pavo, aguacate, lechuga sangría, jitomate y queso panela.



Panadería

Hecha en Casa

PANQUÉ DE VAINILLA - \$50 / 50 onzas

BROWNIES - \$80 / 80 onzas

CROISSANT CON MERMELADA - \$29 / 29 onzas

Piña y Cardamomo o Frutos Rojos

OREJITAS - \$25 / 25 onzas

TARTA DE MANZANA - \$55 / 55 onzas

CHOCOLATIN - \$40 / 40 onzas

PANQUÉ DE LIMÓN GLASEADO - \$50 / 50 onzas

MINI ROLES DE CANELA - \$25 / 25 onzas

CANASTA DE PAN (3 pzas.) - \$65 / 65 onzas



Tartas Individuales

CHEESECAKE DE MORAS - \$80 / 80 onzas

TIRAMISÚ - \$80 / 80 onzas

CHEESECAKE DE FRESAS - \$80 / 80 onzas

TARTA DE LIMÓN - \$70 / 70 onzas

TARTA DE FRUTOS ROJOS - \$80 / 80 onzas

Pasteles

CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS - \$95 / 95 onzas

PASTEL DE CHOCOLATE AMARGO - \$95 / 95 onzas

PASTEL DE ZANAHORIA - \$95 / 95 onzas



Retail

MIX DE NUECES Y CACAHUATES - \$50/50 onzas (100g) / \$60/60 onzas (200g)

MINI PRETZELS - \$45 / 45 onzas

MANZANAS CUBIERTAS - \$50 / 50 onzas

VARIEDAD DE HELADOS - \$50 / 50 onzas

** Pregunte por nuestra opción de Helados de la casa.**



Bebidas

12 y 16 onzas

Cafés & Frappes

Americano - \$35(35 onzas) / \$40(40 onzas)

Capuccino Clásico - \$45(45 onzas) / \$50(50 onzas)

Frapuccino - \$75(75 onzas) / \$80(80 onzas)

Espresso Sencillo - \$30 (30 onzas)

Moka Blanco - \$55(55 onzas) / \$70(70 onzas)

Cookies & Cream - \$55(55 onzas) / \$70(70 onzas)

Fresa Cremosa - \$65(65 onzas) / \$75(75 onzas)

Espuma de Chocolate - \$50(50 onzas) / \$55(55 onzas)

Chai Latte - \$75(75 onzas) / \$80(80 onzas)

Vainilla Chai - \$75(75 onzas) / \$80(80 onzas)

Té Helado - \$45(45 onzas) / \$50(50 onzas)

Smoothie de Limón - \$55(55 onzas) / \$65(65 onzas)

Variedad de Té

\$40 (40 onzas) / \$50 (50 onzas)

Té Stash Verde

Té Stash Manzanilla

Té Stash Frutos Rojos

Té Stash Jengibre

Té Stash Negro

Té Stash Manzana-Canela

Té Stash Menta

Té Arándano



Especialidad de la Casa

TÉ MANZANA-CANELA - \$75 (75 onzas) / \$85 (85 onzas)

Espuma de leche, infusiónada con té de manzana-canela y esencia de vainilla.



** Cualquier bebida de la carta puede ser preparada con leche de almendras o soya por \$10.00 / 10 onzas más.**

BEBIDAS

RON

Bacardi Blanco **\$120 / 120ONZAS**
Zacapa 23 **\$195 / 195ONZAS**

BRANDY

Torres X **\$115 / 115ONZAS**

WHISKY

Buchanan's 12 **\$170 / 170ONZAS**
Johnnie Walker Black Label **\$170 / 170ONZAS**
Johnnie Walker Red Label **\$150 / 150ONZAS**

VODKA

Smirnoff **\$102 / 102ONZAS**
Grey Goose **\$144 / 144ONZAS**

COGNAC

Martell V.S.O.P. **\$170 / 170ONZAS**
Hennessy VSOP **\$210 / 210ONZAS**

TEQUILA

Maestro Tequilero Dobel Diamante **\$180 / 180ONZAS**
Herradura Ultra **\$180 / 180ONZAS**
Tradicional **\$180 / 180ONZAS**

CERVEZA

Modelo **\$60 / 60ONZAS**
Negra Modelo **\$50 / 50ONZAS**
Corona **\$50 / 50ONZAS**
Corona Light **\$50 / 50ONZAS**
Victoria **\$50 / 50ONZAS**
Tecate **\$50 / 50ONZAS**
Tecate Light **\$50 / 50ONZAS**

BEBIDAS

COCTELERÍA

Mojito **\$160 / 160ONZAS**
(el original con hierbabuena y rodajas de limón)
Piña Colada **\$130 / 130ONZAS**
(ron malibu, crema de coco, jugo de piña)
Michelada **\$114 / 114ONZAS**
Chelada **\$99 / 99ONZAS**
Paloma **\$120 / 120ONZAS**
(tequila, refresco de limón, limón y sal)
Margarita **\$130 / 130ONZAS**
(tequila, azúcar, limón)
Carajillo **\$150 / 150ONZAS**
(shot de expresso y licor del 43)

CERVEZA

Tarro Chelado **\$18 / 18ONZAS**
Tarro Michelado **\$24 / 24ONZAS**
Tarro Gringo **\$30 / 30ONZAS**

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Naranjada **\$70 / 70ONZAS**
Limonada **\$70 / 70ONZAS**
Piñada **\$75 / 75ONZAS**
Ice Tea **\$80 / 80ONZAS**



