

Cielo Tinto

(2200g)

ENTRADAS

Entradas

TOSTADA DE ATÚN Tostada de atún fresco con aderezo chipotle, acompañado de rebanada de aguacate (50 g)	\$80	TIRADITO DE FILETE DE RES Marinado con salsa negra de cítricos y chicharrón de ajo. (250 g)	\$320
BURRITOS DE PATO Rellenos de pechuga de pato servida con salsa de frambuesa y chile chipotle (3 pz /120 g)	\$230	TOSTADA DE PULPO AL AJILLO Servida con puré ligero de papa. (1 pz / 50 g)	\$80
ALCACHOFA (TEMPORADA) Acompañada en una vinagreta de la casa (240 g)	\$167	CHILES MORITA Empanizados rellenos de chorizo, queso asadero y crema (6 pz / 240 g)	\$195
TAPAS DE JAMÓN SERRANO Jamón serrano, preparado con queso manchego, queso crema y orégano (5 pz /150 g)	\$185	QUESO FUNDIDO Natural, champiñones o chistorra (250 g)	\$170
ESCAMOLES (TEMPORADA) Fritos en mantequilla servidos con guacamole (120 g)	\$380	PLANCHADO DE PANELA Queso panela a la plancha acompañado de tomate con orégano y aceite de oliva (200 g)	\$170
TUÉTANOS CANAL Tuetanos a la parrilla, acompañados de tortillas de maíz (2 pz)	\$165	PROVOLONE Queso provolone sellado, acompañado de pimienta morrón salteado (180 g)	\$170
CON ESCAMOLES (TEMPORADA) Servidos al mezcal	\$285		

SOPAS Y CREMAS

Sopas y Cremas

SOPA AZTECA La clásica pero mejorada (280 ml)	\$90	CREMA DE PALMITOS Deliciosa crema de palmito, servida con nuez y un palmito gratinado (280 ml)	\$95
CREMA DE TOMATE ROSTIZADO Jitomate rostizado, tomate deshidratado y cubo de queso crema. (280 ml)	\$95	SOPA DE FIDEOS Y FRIJOL NEGRO Una tradición poblana en su mesa. (280 ml)	\$85

CHILES RELLENOS

Chiles Rellenos

CHILE HOJALDRADO Chile relleno de jaiba en costra de hojaldré	\$260	CHILE EN NOGADA Rica tradición mexicana.	\$275	CHILE VENTILLA La tradicional receta potosina.	\$185
---	-------	--	-------	--	-------

TACOS

Tacos

TACOS DE CAMARÓN Camarón rebosado, servido con col morada salteada y chimichurri de la casa. (3 pz/150 g)	\$230
TACOS DE LECHÓN Lechón macerado y horneado, servido en tortilla de maíz (3 pz / 150 g)	\$250
TACOS VILLA MELÓN Cecina, filete, chistorra, salsa villamelon (3 pz/ 150 g)	\$185
TACOS DE FILETE CON TUÉTANO Con tortillas de maíz (3 pz / 150 g)	\$190

ENSALADAS

Ensaladas

ENSALADA DE FRUTOS MIXTOS Mezcla de lechugas, manzana, fresa, uvas, aguacate y nueces garapiñadas. (180 g)	\$155
ENSALADA DE FRESA Lechuga orejona, fresa, nuez, queso manchego y vinagreta de fresa. (180 g)	\$150
ENSALADA ESPAÑOLA Lechuga, jamón serrano, arándanos, almendras, nuez, parmesano acompañado de una vinagreta de miel y orégano. (180 g)	\$165
ENSALADA CESAR (Natural o con Pollo) lechuga orejona, aderezo cesar de la casa, croutones y queso parmesano. (180 g)	\$140

PASTAS

Pastas

FUSSILLI AL PIÑÓN BLANCO \$195
Piñón blanco, palmito y
tomate deshidratado. (220 g)

FETUCCINI DE CAMARÓN \$245
Con cassé de tomate cherry
y lamina de queso parmesano.
(220 g)

FETUCCINI DE ESPINACAS \$175
Salsa cremosa de espinacas
y queso manchego gratinado.
(220 g)

LO INFORMAL

Lo Informal

EMPANADA DE CHICHARRÓN Ó QUESO \$75
Frita, rellena de chicharrón ó queso.
(1 pz /180 g)

CHALUPAS DE CHICHARRÓN \$150
Chalupa de maiz con frijol refrito
negro y chicharrón de aldilla
(3 pz / 200 g)

QUESADILLAS CON ARRACHERA \$205
Servidas en tortilla de harina y queso
gratinado, acompañado de frijoles y
guacamole (2 pz / 130 g)

ENCHILADAS POTOSINAS \$175
Acompañada de guacamole y frijoles
refritos (5 pz / 250 g)

ENCHILADAS DE SALMÓN \$205
Enchiladas adobadas de salmón,
mezclado con puré de papa, nopal y
queso asadero. (3 pz / 180 g)

CHICHARRON DE PULPO \$325
Carnitas de pulpo, nopal asado y
tortillas de maiz (250 g)

MARISCOS

Mariscos

CAMARONES COCO \$345
Acompañados de salsa mango, salsa
de coco y mermelada de chabacano
(200 g)

CAMARONES CHIPOTLE \$345
Bañados en salsa chipotle,
acompañado de arroz. (200 g)

CAMARONES TRES QUESOS \$345
Camarones U/15 bañados en salsa de
tres quesos seleccionados
acompañado de arroz (200 g)

LOMO DE ATÚN \$325
Lomo de Atún sellado acompañado de
arroz. (220 g)

SALMÓN EN COSTRA DE
AJONJOLI NEGRO \$315
Sobre espejo de salsa mango
acompañado de arroz(220 g)

SALMÓN CHIPOTLE \$315
Con nuestra deliciosa salsa chipotle,
sobre arroz. (220 g)

SALMÓN TRES QUESOS \$315
Servido con salsa tres quesos
seleccionados, acompañado de arroz
(220 g)

AVES

Aves

PECHUGA CHIPOTLE \$250
Rellena de queso asadero,
tocino, empanizada y bañada
con crema de chipotle. (280 g)

PECHUGA MANGO \$260
Rellena de camarón y
queso crema bañada en salsa
de mango, chile de árbol y
un toque de canela. (280 g)

PECHUGA VENTILLA \$250
Empanizada y rellena
de chiles ventilla. (280 g)

A LA PARRILLA

A La Parrilla

CAMARONES A LA PARRILLA \$345
Servido con arroz (200 g)

SALMÓN A LA PARRILLA \$315
Acompañado de arroz. (220 g)

PULPO A LA PARRILLA \$335
Marinado con cítricos y paprika. (250 g)

ARRACHERA IMPORTADA \$315
Cocinada a las brazas
de mezquite (300 g)

RIB EYE HIGH CHOICE \$550
Cocinado a las brazas
de mezquite (400 g)

CHAMORROS CAZADORES \$305
Tradición de más de 30 años (650 g)

TAMPIQUEÑA CIELO TINTO \$315
Sábana de filete acompañado de
enchiladas potosinas, guacamole y
frijoles refritos.(220 g)

FILETE CIELO TINTO \$330
En salsa de nopal y tomatillo tatemado.
(250 g)

FILETE TRES QUESOS \$330
Bañado en salsa a base de quesos
importados y seleccionados. (250 g)

FILETE TUETANO \$330
Bañado en salsa cremosa de tuétano y
champiñones. (250 g)

FILETE A LA PIMIENTA \$330
Servido con salsa hecha de pimienta
recién molida (250 g)

Cielo Linto

ANTOJITOS

ENCHILADAS POTOSINAS	\$155
Acompañadas de frijoles y guacamole	
ENCHILADAS HUASTECAS CON CECINA	\$195
Acompañadas de huevo y frijoles	
TLACOYO DE CHICHARRÓN	\$135
Acompañado de nopal a la mexicana y requesón sobre crema de frijol	
ENCHILADAS DE CHICHARRÓN	\$145
Rellenas de queso, sobre crema de frijol y chicharrón de aldilla.	
ENFRIJOLADAS	\$115
Naturales	
ENTOMATADAS	\$115
Naturales	
TACOS MINEROS	\$110
Huevos revueltos, frijoles, chile serrano, cebolla y queso	

HUEVOS

HUEVOS ESTRELLADOS O REVUELTOS	\$120
A elegir un ingrediente: jamón, tocino, chorizo, champiñones, huitlacoche(temporada), salchicha, panela o nopales, acompañados de frijoles refritos con queso	
HUEVOS EN CAZUELA	\$130
Fritos servidos con salsa verde receta de la casa y chistorra	
HUEVOS APORREADOS	\$135
Con cecina acompañados de frijoles refritos	
HUEVOS 100°	\$135
Rancheros muy calientes y picosos acompañados de frijoles refritos	
HUEVOS CALDUDOS	\$130
Huevos revueltos con chorizo, cebolla y chile serrano, servidos con frijoles de la olla	
HUEVOS CRISTIANOS	\$120
Revueltos con frijoles, cebolla, chile serrano y queso	
HUEVOS CON MACHACA	\$150
Naturales o a la mexicana acompañados de frijoles refritos	
REVOLTILLO	\$115
Verde picoso o rojo acompañado de frijoles refritos	

OMELETTE

OMELETTE NATURAL O RANCHERO	\$130	OMELETTE CHICHARRÓN	\$135
Base de queso, a elegir un ingrediente: jamón, tocino, chorizo, champiñones huitlacoche(temporada), salchicha, panela o nopales, acompañados de frijoles refritos con queso		Relleno de queso, bañado en salsa de chicharrón, servido con chilaquiles	
OMELETTE NORTEÑO	\$135	OMELETTE ESPAÑOL	\$150
Relleno de machaca bañados con salsa de frijol, servidos con chilaquiles		Relleno de jamón serrano y queso manchego en casse de tomate y papas al perejil	
		OMELETTE VEGETARIANO	\$130
		Claros de huevo rellenas de pimientos, nopales y espinacas servidos con panela asada	

Los huevos utilizados en nuestros platillos son de gallinas de libre pastoreo.

Cielo Linto

CHILAQUILES

CHILAQUILES ROJOS, VERDES O DIVORCIADOS \$140

Naturales con huevo o con pollo

CHILAQUILES CON CHICHARRÓN \$140

Con nuestro chicharrón de aldilla

CHILAQUILES ARRIEROS \$150

Con arrachera en salsa molcajetada de chorizo, con huevo estrellado y guacamole.

CHILAQUILES DE MOLE HECHO EN CASA \$150

Mole afrutado con pollo acompañado de frijoles de la olla.

CHILAQUILES HUASTECOS \$150

Servidos con cecina y frijoles de la olla, acompañados de un huevo estrellado

CHILAQUILES NORTEÑOS \$140

Rancheros con tocino, chorizo y salchicha

ESPECIALES

CROQUE MADAME \$135

Huevo estrellado servido sobre crouton de pan bañado en salsa bechamel acompañado de ensalada fresca

QUICHE DE ESPINACAS \$125

Tradicional con tocino y ensalada con aderezo de balsámico

ENSALADA CAPRESE \$125

Queso fresco mozzarella, servida con pesto de arúgula

TOAST DE AGUACATE \$95

Pan de ajo tostado, queso crema, aguacate y dos piezas de huevo frito.

OTROS

HOT CAKES O WAFFLES \$90

Servidos con fruta

Con huevos y tocino \$130

PANCAKE RELLENO

Mascarpone bañado en salsa de frutos rojos \$160

Bañado de glaseado \$150

manzana - canela

Crema de avellanas cubierto \$140

con platano

PAN FRANCES \$80

Con tocino y berries \$95

REBANADA DE PANQUE \$30

DE LA CASA

Recién horneado acompañado de mermelada hecha en casa.

FRUTA NATURAL \$75

De temporada

FRUTA CON QUESO COTTAGE O \$85

YOGURT

BOWL DE FRUTAS \$105

Avena, frutos de la temporada, berries y nueces

AVENA \$75

Sencilla

PARFAIT \$85

Yogurt griego, manzana, canela, crumble y granola

PAN DULCE HORNEADO \$25

EN CASA (1 pieza)

PAQUETES

INCLUYE: JUGO DE NARANJA Ó JUGO DE ZANAHORIA Ó FRUTA / CAFÉ Ó TÉ)

HUEVOS ESTRELLADOS O REVUELTOS \$190

Jamón, chorizo, tocino

CHILAQUILES \$190

Naturales, con huevo o pollo

Los huevos utilizados en nuestros platillos son de gallinas de libre pastoreo.

Cielo Tinto

JUGOS

JUGO DE NARANJA Natural	\$45	JUGO CALIFORNIA Naranja, manzana y limón	\$50
JUGO DE ZANAHORIA Natural	\$45	JUGO CALCIO Naranja, piña, apio y miel	\$50
JUGO DE TORONJA Natural	\$45	JUGO OASIS Naranja, fresa y plátano	\$50
JUGO COMBINADO Naranja y papaya ó naranja y zanahoria	\$45	JUGO PUNTO FRUTAL Kiwi, fresa, naranja	\$55
JUGO POTOSINO Naranja, apio, piña y nopal	\$50		

CAFÉ Y TÉ

CAFÉ AMERICANO De grano	\$45	CAFÉ LATTE De grano	\$45
Nespresso	\$55	Nespresso	\$55
EXPRESSO SENCILLO De grano	\$55	CAPUCHINO De grano	\$55
Nespresso	\$65	Nespresso	\$65
EXPRESSO CORTADO De grano	\$60	CHOCOLATE DE MESA Caliente	\$55
Nespresso	\$70	TÉ Caliente o frío	\$45
EXPRESSO DOBLE De grano	\$65	(negro, verde, frutos rojos, manzanilla, hierbabuena, chai, jengibre con limón, manzana canela)	
Nespresso	\$75		

LICUADOS

CHOCOLATE \$45 Leche fría	ENERGETICO \$60 Leche, granola, miel y mango	CIELO TINTO \$65 Frambuesa, zarzamora, fresa, yogurt natural y leche
-------------------------------------	--	--