

# Cielo Linto

## ANTOJITOS

<b>ENCHILADAS POTOSINAS</b>	\$155
Acompañadas de frijoles y guacamole	
<b>ENCHILADAS HUASTECAS CON CECINA</b>	\$205
Acompañadas de huevo y frijoles	
<b>TLACOYO DE CHICHARRÓN</b>	\$140
Acompañado de nopal a la mexicana y requesón sobre crema de frijol	
<b>ENCHILADAS DE CHICHARRÓN</b>	\$150
Rellenas de queso, sobre crema de frijol y chicharrón de aldilla.	
<b>ENFRIJOLADAS</b>	\$120
Naturales	
<b>ENTOMATADAS</b>	\$120
Naturales	
<b>TACOS MINEROS</b>	\$115
Huevos revueltos, frijoles, chile serrano, cebolla y queso	

## HUEVOS

<b>HUEVOS ESTRELLADOS O REVUELTOS</b>	\$125
A elegir un ingrediente: jamón, tocino, chorizo, champiñones, huitlacoche(temporada), salchicha, panela o nopales, acompañados de frijoles refritos con queso	
<b>HUEVOS EN CAZUELA</b>	\$135
Fritos servidos con salsa verde receta de la casa y chistorra	
<b>HUEVOS APORREADOS</b>	\$140
Con cecina acompañados de frijoles refritos	
<b>HUEVOS 100°</b>	\$140
Rancheros muy calientes y picosos acompañados de frijoles refritos	
<b>HUEVOS CALDUDOS</b>	\$135
Huevos revueltos con chorizo, cebolla y chile serrano, servidos con frijoles de la olla	
<b>HUEVOS CRISTIANOS</b>	\$125
Revueltos con frijoles, cebolla, chile serrano y queso	
<b>HUEVOS CON MACHACA</b>	\$155
Naturales o a la mexicana acompañados de frijoles refritos	
<b>REVOLTILLO</b>	\$120
Verde picoso o rojo acompañado de frijoles refritos	

## OMELETTE

<b>OMELETTE NATURAL O RANCHERO</b>	\$135	<b>OMELETTE CHICHARRÓN</b>	\$140
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	
<b>OMELETTE NORTEÑO</b>	\$140	<b>OMELETTE ESPAÑOL</b>	\$155
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	
		<b>OMELETTE VEGETARIANO</b>	\$135
		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

<b>CHILAQUILES ROJOS, VERDES O DIVORCIADOS</b> Naturales con huevo o con pollo	\$145
<b>CHILAQUILES CON CHICHARRÓN</b> Con nuestro chicharrón de aldilla	\$145
<b>CHILAQUILES ARRIEROS</b> Con arrachera en salsa molcajeteadada de chorizo, con huevo estrellado y guacamole.	\$155
<b>CHILAQUILES DE MOLE HECHO EN CASA</b> Mole afrutado con pollo acompañado de frijoles de la olla.	\$155
<b>CHILAQUILES HUASTECOS</b> Servidos con cecina y frijoles de la olla, acompañados de un huevo estrellado	\$155
<b>CHILAQUILES NORTEÑOS</b> Rancheros con tocino, chorizo y salchicha	\$145

## ESPECIALES

<b>CROQUE MADAME</b> Huevo estrellado servido sobre crouton de pan bañado en salsa bechamel acompañado de ensalada fresca	\$140
<b>QUICHE DE ESPINACAS</b> Tradicional con tocino y ensalada con aderezo de balsámico	\$130
<b>ENSALADA CAPRESE</b> Queso fresco mozzarella, servida con pesto de arúgula	\$130
<b>TOAST DE AGUACATE</b> Pan de ajo tostado, queso crema, aguacate y dos piezas de huevo frito.	\$100

## OTROS

<b>HOT CAKES O WAFFLES</b> Servidos con fruta	\$95	<b>FRUTA NATURAL</b> De temporada	\$85
Con huevos y tocino	\$130	<b>FRUTA CON QUESO COTTAGE O YOGURT</b>	\$90
<b>PANCAKE RELLENO</b> Mascarpone bañado en salsa de frutos rojos	\$170	<b>BOWL DE FRUTAS</b> Avena, frutos de la temporada, berries y nueces	\$110
Bañado de glaseado manzana - canela	\$155	<b>AVENA</b> Sencilla	\$80
Crema de avellanas cubierto con platano	\$145	<b>PARFAIT</b> Yogurt griego, manzana, canela, crumble y granola	\$90
<b>PAN FRANCES</b> Con tocino y berries	\$100 \$105	<b>PAN DULCE HORNEADO EN CASA</b> (1 pieza)	\$25
<b>REBANADA DE PANQUE DE LA CASA</b> Recién horneado acompañado de mermelada hecha en casa.	\$30		

## PAQUETES

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

<b>HUEVOS ESTRELLADOS O REVUELTOS</b> Jamón, chorizo, tocino	\$200	<b>CHILAQUILES</b> Naturales, con huevo o pollo	\$200
---	-------	--	-------

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

# Cielo Tinto

## ENTRADAS

*Entradas*

<b>TOSTADA DE ATUN</b> Tostada de atún fresco con aderezo chipotle, acompañado de rebanada de aguacate (50 g)	\$90	<b>TIRADITO DE FILETE DE RES</b> Marinado con salsa negra de cítricos y chicharrón de ajo. (200 g)	\$320
<b>BURRITOS DE PATO</b> Rellenos de pechuga de pato servida con salsa de frambuesa y chile chipotle (3 pz /120 g)	\$245	<b>TOSTADA DE PULPO AL AJILLO</b> Servida con puré ligero de papa. (1 pz / 50 g)	\$90
<b>ALCACHOFA (TEMPORADA)</b> Acompañada en una vinagreta de la casa (240 g)	\$180	<b>CHILES MORITA</b> Empanizados rellenos de chorizo, queso asadero y crema (6 pz / 240 g)	\$210
<b>TAPAS DE JAMON SERRANO</b> Jamón serrano, preparado con queso manchego, queso crema y orégano (5 pz /150 g)	\$195	<b>QUESO FUNDIDO</b> Natural, champiñones o chistorra (250 g)	\$180
<b>ESCAMOLES (TEMPORADA)</b> Fritos en mantequilla servidos con guacamole (120 g)	\$395	<b>PLANCHADO DE PANELA</b> Queso panela a la plancha acompañado de tomate con orégano y aceite de oliva (200 g)	\$180
<b>TUETANOS CANAL</b> Tuetanos a la parrilla, acompañados de tortillas de maíz (2 pz)	\$180	<b>PROVOLONE</b> Queso provolone sellado, acompañado de pimienta morrón salteado (180 g)	\$190
<b>CON ESCAMOLES (TEMPORADA)</b> Servidos al mezcal	\$315		

## SOPAS Y CREMAS

*Sopas y Cremas*

<b>SOPA AZTECA</b> La clásica pero mejorada (280 ml)	\$105	<b>CREMA DE PALMITOS</b> Deliciosa crema de palmito, servida con nuez y un palmito gratinado (280 ml)	\$110
<b>CREMA DE TOMATE ROSTIZADO</b> Jitomate rostizado, tomate deshidratado y cubo de queso crema. (280 ml)	\$110	<b>SOPA DE FIDEOS Y FRIJOL NEGRO</b> Una tradición poblana en su mesa. (280 ml)	\$95

## CHILES RELLENOS

*Chiles Rellenos*

<b>CHILE HOJALDRADO</b> \$285 Chile relleno de jaiba en costra de hojaldré	<b>CHILE EN NOGADA</b> \$300 Rica tradición mexicana.	<b>CHILE VENTILLA</b> \$200 La tradicional receta potosina.
---	--	--

## TACOS

*Tacos*

<b>TACOS DE CAMARÓN</b> Camarón rebosado, servido con col morada salteada y chimichurri de la casa. (3 pz/150 g)	\$250
<b>TACOS DE LECHÓN</b> Lechón macerado y horneado, servido en tortilla de maíz (3 pz / 150 g)	\$275
<b>TACOS VILLAMELÓN</b> Cecina, filete, chistorra, salsa villamelón (3 pz/ 150 g)	\$200
<b>TACOS DE FILETE CON TUETANO</b> Con tortillas de maíz (3 pz / 150 g)	\$210

## ENSALADAS

*Ensaladas*

<b>ENSALADA DE FRUTOS MIXTOS</b> Mezcla de lechugas, manzana, fresa, uvas, aguacate y nueces garapiñadas. (180 g)	\$170
<b>ENSALADA DE FRESA</b> Lechuga orejona, fresa, nuez, queso manchego y vinagreta de fresa. (180 g)	\$165
<b>ENSALADA ESPAÑOLA</b> Lechuga, jamón serrano, arándanos, almendras, nuez, parmesano acompañado de una vinagreta de miel y orégano. (180 g)	\$180
<b>ENSALADA CESAR</b> (Natural o con Pollo) lechuga orejona, aderezo cesar de la casa, croutones y queso parmesano. (180 g)	\$155

## PASTAS

*Pastas*

**FUSSILLI AL PIÑÓN BLANCO** \$215  
Piñón blanco, palmito y  
tomate deshidratado. (220 g)

**FETUCCINI DE CAMARÓN** \$260  
Con cassé de tomate cherry  
y lamina de queso parmesano.  
(220 g)

**FETUCCINI DE ESPINACAS** \$190  
Salsa cremosa de espinacas  
y queso manchego gratinado.  
(220 g)

## LO INFORMAL

*Lo Informal*

**EMPANADA DE CHICHARRÓN  
O QUESO** \$95  
Frita, rellena de chicharrón ó queso.  
(1 pz /180 g)

**CHALUPAS DE CHICHARRÓN** \$165  
Chalupa de maiz con frijol refrito  
negro y chicharrón de aldilla  
(3 pz / 200 g)

**QUESADILLAS CON ARRACHERA** \$210  
Servidas en tortilla de harina y queso  
gratinado, acompañado de frijoles y  
guacamole (2 pz / 130 g)

**ENCHILADAS POTOSINAS** \$195  
Acompañada de guacamole y frijoles  
refritos (5 pz / 250 g)

**ENCHILADAS DE SALMÓN** \$220  
Enchiladas adobadas de salmón,  
mezclado con puré de papa, nopal y  
queso asadero. (3 pz / 180 g)

**CHICHARRÓN DE PULPO** \$350  
Carnitas de pulpo, nopal asado y  
tortillas de maiz (250 g)

## MARISCOS

*Mariscos*

**CAMARONES COCO** \$350  
Acompañados de salsa mango, salsa  
de coco y mermelada de chabacano  
(200 g)

**CAMARONES CHIPOTLE** \$350  
Bañados en salsa chipotle,  
acompañado de arroz. (200 g)

**CAMARONES TRES QUESOS** \$350  
Camarones U/15 bañados en salsa de  
tres quesos seleccionados  
acompañado de arroz (200 g)

**LOMO DE ATÚN** \$340  
Lomo de Atún sellado acompañado de  
arroz. (220 g)

**SALMÓN EN COSTRA DE  
AJONJOLI NEGRO** \$345  
Sobre espejo de salsa mango  
acompañado de arroz(220 g)

**SALMÓN CHIPOTLE** \$345  
Con nuestra deliciosa salsa chipotle,  
sobre arroz. (220 g)

**SALMÓN TRES QUESOS** \$345  
Servido con salsa tres quesos  
seleccionados, acompañado de arroz  
(220 g)

## AVES

*Aves*

**PECHUGA CHIPOTLE** \$275  
Rellena de queso asadero,  
tocino, empanizada y bañada  
con crema de chipotle. (280 g)

**PECHUGA MANGO** \$286  
Rellena de camarón y  
queso crema bañada en salsa  
de mango, chile de árbol y  
un toque de canela. (280 g)

**PECHUGA VENTILLA** \$275  
Empanizada y rellena  
de chiles ventilla. (280 g)

## A LA PARRILLA

*A La Parrilla*

**CAMARONES A LA PARRILLA** \$350  
Servido con arroz (200 g)

**SALMÓN A LA PARRILLA** \$345  
Acompañado de arroz. (220 g)

**PULPO A LA PARRILLA** \$350  
Marinado con cítricos y paprika. (250 g)

**ARRACHERA IMPORTADA** \$350  
Cocinada a las brazas  
de mezquite (300 g)

**RIB EYE HIGH CHOICE** \$590  
Cocinado a las brazas  
de mezquite (400 g)

**CHAMORROS CAZADORES** \$335  
Tradición de más de 30 años (650 g)

**TAMPIQUEÑA CIELO TINTO** \$340  
Sábana de filete acompañado de  
enchiladas potosinas, guacamole y  
frijoles refritos.( 220 g)

**FILETE CIELO TINTO** \$360  
En salsa de nopal y tomatillo tatemado.  
(250 g)

**FILETE TRES QUESOS** \$360  
Bañado en salsa a base de quesos  
importados y seleccionados. (250 g)

**FILETE TUETANO** \$360  
Bañado en salsa cremosa de tuétano y  
champiñones. (250 g)

**FILETE A LA PIMENTA** \$360  
Servido con salsa hecha de pimienta  
recién molida (250 g)