



DESAYUNOS

Todos los paquetes incluyen: Jugo o Fruta y Café o Té. Los desayunos con huevo revuelto incluyen **3 piezas**.

MAGUEY \$168 Chilaquiles en salsa pasilla con barbacoa de carnero (100grs.). ENCINO \$123 3 tlacoyos de masa azul rellenos de pollo y frijoles con salsa verde y queso. HUIZACHE \$112 Sope de carnitas (200grs.) con salsa martajada y chile habanero. MEZQUITE \$132 Omelette de 3 huevos con queso de cabra, epazote y jamón serrano. PIRUL \$152 Huarache de salsa verde y roja con bistec (160grs.) y chorizo verde (60grs.). RANCHERO \$112 Puntas de res (160grs.) en salsa pasilla, frijoles refritos y tortillas a mano. INFANTIL* \$98 4 tacos dorados de pollo con queso y crema.	VERACRUZANO \$113 Huevos revueltos envueltos en 4 tortillas de maíz; bañados con salsa de frijol, crema, queso de canasta, chorizo y rajas de chile jalapeño. MEXICANO \$124 Bistec (150grs.) con chilaquiles y mollete. NORTEÑO \$108 Machaca (20grs.) con 3 huevos a la mexicana. ARBOLITOS \$215 Arrachera (250grs.) con chilaquiles. DOMINGUERO \$200 Deliciosa pancita de res (200grs.). ENCHILADAS HIDALGUENSES* \$115 Tradicionales enchiladas estilo cenaduria con el toque de la casa. JALISCO* \$190 Exquisita birria (200grs.) estilo Jalisco.	YECAPIXTLA \$167 Cecina con chilaquiles (150grs.). HUEVOS SARITA \$113 2 huevos fritos sobre tortilla de maíz, bañada con salsa ranchera, con trocitos de chicharrón, aguacate y frijoles refritos. TRADICIONAL \$112 Huevos con jamón, tocino o a la mexicana. OMELETTE VEGETARIANO \$113 3 claras de huevo, queso panela, espicanas y champiñones. ESPECIAL \$108 3 enchiladas de pollo gratinadas. OAXAQUEÑO* \$200 Tlayuda de chapulines con tasajo (160grs.), quesillo y tortilla original.
--	---	--

PAN DULCE \$23 Casero, recién horneado. NATA ARTESANAL*(40GRS.) \$30 SINCRONIZADAS*(2PZAS.) \$65 Tortilla de harina, jamón y queso oaxaca. HOTCAKES ARBOLITOS (2PZAS) \$73 Deliciosa combinación de plátano, avena, arándanos y un toque de cajeta. ENSALADA DE FRUTAS \$72 Con queso cottage, o yogurt (miel o granola opcional). ★ PLATILLOS NUEVOS

BEBIDAS LECHE \$28 Café Americano o de Olla \$35 CHOCOLATE \$39 (Frio o caliente) ATOLE ARTESANAL \$39	MALTEADA \$57 (Fresa, chocolate o vainilla) JUGO DE NARANJA \$35 JUGO DE ZANAHORIA \$39 JUGO VERDE \$50 (Piña, naranja, nopal, apio y perejil)		
BATIDOS DE LA CASA \$50 <table><tr><td> ENCANTO ROJO Zarzamora, frambuesa y piña DELICIA VERDE Kiwi, manzana, espinaca y apio </td><td> BATIDO DIVERTIDO Helado de vainilla, fresa, plátano almendra, granola y miel ELIXIR MORADO Blueberries, naranja, yogurt griego </td></tr></table>		ENCANTO ROJO Zarzamora, frambuesa y piña DELICIA VERDE Kiwi, manzana, espinaca y apio	BATIDO DIVERTIDO Helado de vainilla, fresa, plátano almendra, granola y miel ELIXIR MORADO Blueberries, naranja, yogurt griego
ENCANTO ROJO Zarzamora, frambuesa y piña DELICIA VERDE Kiwi, manzana, espinaca y apio	BATIDO DIVERTIDO Helado de vainilla, fresa, plátano almendra, granola y miel ELIXIR MORADO Blueberries, naranja, yogurt griego		

Todos nuestros precios incluyen IVA. La propina no es obligatoria. Precios en pesos mexicanos.
El peso de las proteínas es previo a la cocción.
*El consumo de productos crudos es bajo la responsabilidad de quién lo solicita SSA.





ENTRADAS

CHINICUILES (ORDEN) \$1,045

Lo clásico de la región.

SALSA DE CHINICUILES \$220

Acompaña tus alimentos con esta fabulosa salsa.

TACO DE CHINICUILES \$110

ESCAMOLES \$825

A la mantequilla o al ajillo.

Hueva de hormiga con la inigualable receta.

QUESADILLAS (3PZAS) \$82

De flor de calabaza, queso y huitlacoche.

TACOS DE CAMARÓN (3PZAS) \$154

Con tortilla de maíz, frijoles de la olla y aderezo de chipotle con queso.

CHISTORRA 200GRS. \$165

Con tortillas de harina y guacamole.

TACOS DE MARLIN*(3PZAS) \$160

Estilo Sinaloa con tortilla de maíz y salsa martajada (150grs.).

SOPES SURTIDOS (4PZAS) \$72

De pollo, chorizo y queso.

TACOS DE LENGUA \$236

Acompañados de cebolla caramelizada y chiles.

TLAYUDA CON CHAPULINES \$160

Tlayuda de tasajo, quesillo y tortilla original.

TLAYUDA CON CHINICUILES* \$260

Tlayuda de tasajo, quesillo y tortilla original.

TOSTADA DE PULPO A LAS BRASAS \$75

Berros y rabanos con aceite aromatizado de cacahuete y salsa macha.

SOPAS

CALDO TLALPEÑO \$46

Exquisita combinación de verduras con arroz, pollo, queso oaxaca y un delicioso chile chipotle.

SOPA AZTECA \$46

Deliciosa sopa con pollo, crema, aguacate, chile pasilla, tortilla y chicharrón.

CONSOMÉ DE CARNERO \$40

Suculento consomé con el sabor tradicional de la región.

SOPA DE 3 HONGOS \$46

Portobello, champiñones y zetas.

CONSOMÉ DE POLLO \$46

El tradicional consomé con verduras, arroz y tierno pollo.

SOPA DE MÉDULA \$69

Rica médula con combinación de verduras.

CHILPACHOLE DE CAMARÓN \$80

Picosito sabor a chipotle y delicioso camarón cristal.

CREMA DE FLOR DE CALABAZA \$40

CALDO DE HABAS \$46

Caldo de habas con nopales, con el rico sabor casero.

PASTAS

FETUCCINI \$66

Cremosa pasta con salsa de cilantro y queso parmesano.

SPAGHETTI DE LA CASA \$71

Deliciosa pasta con champiñones fileteados, hojuelas de pimienta, epazote y queso parmesano.

PENNE \$88

Pasta en salsa de 3 quesos (parmesano, azul y gouda) con aceite de guajillo.

Complementa tu pasta con: (Costo adicional)

CAMARÓN (250GRS.) \$135

POLLO (160GRS.) \$88

★ PLATILLOS NUEVOS

Todos nuestros precios incluyen IVA.

La propina no es obligatoria. Precios en pesos mexicanos.

El peso de las proteínas es previo a la cocción.

*El consumo de productos crudos es bajo la responsabilidad de quién lo solicita SSA.

ENSALADAS

ENSALADA DE FRUTOS ROJOS \$133

Crema de lechugas crujientes con pera, nuez caramelizada, ajonjolí, queso de cabra cenizo, fresas y un exquisito aderezo de frutos rojos.

ENSALADA CÉSAR \$154

Crujiente pechuga empanizada con fresca lechuga y nuestro aderezo especial César.

ENSALADA DE PORTOBELLO \$157

Mix de primavera, queso azul, aderezo de balsámico, portobello a la parrilla y champiñones.





DE LA CASA

CONEJO EN SALSA RANCHERA \$196

Los Arbolitos se complace en presentarles la especialidad de la casa.
2 suaves piezas de conejo acompañado de una exquisita salsa de chiles Xhury.

CODORNIZ (3PZAS.) \$231

Apetitosas aves al gusto (al mojo de ajo o enchipotladas) acompañadas
de una ensalada de lechuguitas y jitomate con aderezo de miel y mostaza.

BARBACOA DE CARNERO (300GRS.) \$308

La tradicional barbacoa hidalguense reconocida por todo el país.
Suave, jugosa y apetitosa carne de carnero adornada con pico de gallo
y tortillas recién hechas.

GUAJOLOTE EN MOLE NEGRO O VERDE \$275

La exquisita receta del mole tradicional de la abuela acompañado con arroz.

CHILE RELLENO DE ESCAMOLES \$275

Chile poblano relleno de escamoles (80grs.) con caldillo de jitomate.

PANCITA DE RES (200GRS.) \$154

Con el sabor inigualable de Los Arbolitos.

CHILE RELLENO DE QUESO \$99

Nuestro tradicional chile poblano relleno de queso oaxaca en caldillo de jitomate.

ESPINAZO DE CERDO \$146

3 piezas acompañado de verdolagas en salsa verde.

POLLO EN MOLE VERDE \$143

El incomparable sazón de nuestro mole.

CHICHARRÓN EN SALSA VERDE \$77

¡Delicioso!

BIRRIA (200GRS.)★ \$130

Tradicional Birria estilo Jalisco con el toque de la casa.

CALDO DE GALLINA★ \$130

Deliciosa gallina de patio, arroz blanco y huevo duro.

TLAYUDA★ \$160

Desde Oaxaca para Hidalgo. Tortilla original, tasajo de res (160grs.) y exquisitos chapulines.

CHILE EN NOGADA★ \$214

Receta original de la casa.

★ PLATILLOS NUEVOS

Todos nuestros precios incluyen IVA. La propina no es obligatoria. Precios en pesos mexicanos.

El peso de las proteínas es previo a la cocción.

*El consumo de productos crudos es bajo la responsabilidad de quién lo solicita SSA.





PARRILLA

MILANESA DE POLLO (200GRS.) \$152

Con papas a la francesa y ensalada verde.

MILANESA DE RES (200GRS.) \$176

Con papas a la francesa y ensalada verde.

ARRACHERA ARBOLITOS (350GRS.) \$268

Marinada Sterling Silver. Jugosa carne acompañada con espárragos, un sope de salsa roja martajada con nopal y queso de canasta.

FILETE DE RES A LA

TAMPIQUEÑA (250GRS.) \$218

Acompañado de papas a la francesa, sope, rajas con crema, una enmolada, frijoles y guacamole.

COSTILLA DE RES A LA

PARILLA (300GRS.) \$162

Con nopal asado, un sope de salsa verde y un sope de salsa roja martajada.

CECINA DE YECAPIXTLA (200GRS.) \$209

Con inigualables enchiladas verdes o de mole poblano.

ESCALOPA DE PECHUGA (300GRS.) \$167

A la plancha o gratinada con verduras asadas al orégano y papas gajo.

CECINA DE CERDO AL

PASTOR (250GRS.) \$152

Acompañada con papas gajo y dulce piña asada.

ASADO ASADOR* \$610

Parilla para dos personas, acompañada de carne de cerdo al pastor (125grs.), arrachera (250grs.), filete de pechuga de pollo (80grs.), chistorra (100grs.), con guarnición de guacamole, quesadillas, papas a la francesa, nopales, chiles toreados y ensalada mixta.

RIB EYE* \$407

U.S. Prime Rib Eye con un toque de pesto acompañado de plátano macho a la parrilla con espejo de mole negro.

DEL MAR

El consumo de estos productos es responsabilidad del cliente.

COCTEL DE CAMARÓN CHICO \$118

GRANDE \$165

FILETE DE PESCADO \$162

2 piezas de 200grs.c/u, empanizado, al ajillo o a la plancha.

CEVICHE TROPICAL \$117

Camarón, pulpo, mango, pepino y cebolla.

CAMARONES AL GUSTO (350GRS.) \$300

A la diablo, empanizados o al mojo de ajo.

FILETE DE SALMÓN (360GRS.) \$278

Con espárragos, cama de risotto y un toque de salsa de zarzamora y chipotle ahumado.

TRUCHA EMPAPELADA (300GRS.) \$209

Deliciosa trucha salmonada empapelada con epazote, cebolla y chile cuaresmeño.

PULPO A LAS BRASAS (350GRS.) \$270

Pulpo baby a las brasas acompañado con espuma de aguacate y pure de papa rústico.

SALSAS

Preparadas al gusto en la mesa.

CHINICUILES \$200 CHAPULINES \$75

CHAGUIS O XAMUI \$190

MENÚ INFANTIL

HAMBURGUESA DE ARRACHERA \$98

Con queso y papas a la francesa.

ALITAS MARINADAS \$92

Con papas fritas y aderezo ranch.

DEDITOS DE PESCADO \$80

Con papas a la francesa.

NUGGETS \$78

Con papas a la francesa.

★ PLATILLOS NUEVOS

Todos nuestros precios incluyen IVA. La propina no es obligatoria. Precios en pesos mexicanos.

El peso de las proteínas es previo a la cocción.

*El consumo de productos crudos es bajo la responsabilidad de quién lo solicita SSA.





POSTRES

PAN DE ELOTE	\$89
CHEESECAKE DE LA CASA	\$96
FLAN DE LA ABUELITA	\$90
PLÁTANOS FRITOS	\$63
STRUDEL DE TEMPORADA	\$90
HELADO ARTESANAL	\$29
CHURROS	\$90
FRESAS JUBILEE	\$170
FRESAS CON CREMA DE AMARETO	\$63
PLÁTANOS FLAMBEE	\$170

CAFÉ

CAFÉ IRLANDÉS	\$110
CAPUCHINO	\$50
EUROPEO	\$50
CAFÉ AMERICANO	\$35
CAFÉ DESCAFEINADO	\$35
EXPRESSO	\$48
EXPRESSO DOBLE	\$65
EXPRESSO CORTADO	\$55





BEBIDAS SIN ALCOHOL

AGUA DEL DÍA	\$31
JARRA DE AGUA GRANDE	\$88
REFRESCO	\$31
AGUA EMBOTELLADA	\$31
LIMONADA	\$39
★ LIMONADA DE FRUTOS ROJOS	\$44
NARANJADA	\$39
JARRA DE LIMONADA GRANDE	\$132
JARA DE NARANJADA GRANDE	\$132

CERVEZAS

CORONA	\$45
VICTORIA	\$45
MODELO ESPECIAL	\$45
NEGRA MODELO	\$45
+	
MICHELADA CLAMATO	\$15
MICHELADA	\$10
CHELADA	\$10

COCTELERÍA

★ MOJITO DE LA CASA	\$82	★ FROZEN DE PICA FRESA & TAMARINDO	\$97
★ MARTINI DE MAZAPAN	\$124	★ GIN DE CÍTRICOS & PEPINO	\$124
★ GIN DE FRUTOS ROJOS	\$146	★ GIN DE ROMERO, PEPINO & LIMÓN	\$154
★ MEZCALITA DE FRUTOS ROJOS	\$144	★ GIN DE NARANJA & CANELA	\$153

★ BEBIDAS NUEVAS

Todos nuestros precios incluyen IVA. La propina no es obligatoria. Precios en pesos mexicanos.
El peso de las proteínas es previo a la cocción.
*El consumo de productos crudos es bajo la responsabilidad de quién lo solicita SSA.





DESTILADOS

TEQUILA



Tradicional Plata	\$53	\$661
Cazadores Reposado	\$55	\$684
Tradicional Reposado	\$71	\$892
Centenario Reposado	\$81	\$1,014
Herradura Antiguo Reposado	\$85	\$1,059
1800 Reposado	\$95	\$1,189
7 Leguas Blanco	\$107	\$1,334
Don Julio Reposado	\$123	\$1,541
1800 Añejo	\$124	\$1,544
Maestro Dobel Reposado	\$139	\$1,740
Gran Centenario Añejo	\$144	\$1,799
Maestro Dobel Diamante	\$148	\$1,849
Patron Silver	\$157	\$1,958
Herradura Reposado	\$158	\$1,981
1800 Cristalino	\$182	\$2,272
Don julio 70	\$185	\$2,316
Herradura añejo	\$191	\$2,393
Herradura Ultra	\$203	\$2,534
Don julio Añejo	\$203	\$2,538
Casa Drgones Blanco	\$307	\$3,834
1942 Don Julio	\$607	\$7,588
Don Julio Real	\$989	\$12,361

WHISKY

Johnnie Walker Et. Roja	\$71	\$888
Jack Daniels Old No.7	\$123	\$1,534
Buchanan's de Luxe 12	\$174	\$2,175
Old Parr 12 Años	\$177	\$2,214
Monkey Shoulder	\$219	\$2,738
Glenfiddich 12	\$232	\$2,900
Johnnie Walker Etiqueta Doble Negra	\$255	\$3,190
Johnnie Walker Et. Verde	\$330	\$4,126
Buchanan's 18 Años	\$374	\$4,672
Glenfiddich 18	\$503	\$6,283
Buchanan's Red Seal	\$693	\$8,664

VODKA

Smirnoff de Tamarindo	\$60	\$746
Absolut Azul	\$64	\$794
Stolichnaya	\$78	\$1,114
Grey Goose	\$165	\$2,066
Belvedere	\$205	\$2,563
Nuvo	\$209	\$2,610

BRANDY



Torres 5 Solera	\$60	\$750
Fundador	\$62	\$777
Torres 10	\$75	\$932
Magno	\$82	\$1,029
Terry 1900	\$106	\$1,321
Torres 15	\$154	\$1,923
Lepanto SOLERA	\$241	\$3,009
Carlos 1	\$245	\$3,057
Cardenal de Mendoza	\$285	\$3,565

RON

Bacardi Añejo	\$53	\$667
Flor de Caña 5	\$59	\$732
Malibu	\$60	\$746
Bacardí Blanco	\$61	\$769
Appleton Estate	\$62	\$772
Havana Club 7 años	\$90	\$1,124
Matusalem	\$141	\$1,758
Grand Rserva 18	\$167	\$2,084
Flor de Caña 12		
Barcadí 8	\$204	\$2,552
Zacapa 23	\$235	\$2,936
Zacapa XO	\$629	\$8,652

COGNAC

Cognac Martell	\$249	\$3,110
Hennessy	\$287	\$3,589
Martell Cordon Bleu	\$953	\$11,911

GINEBRA

Beefeater	\$116	\$1,450
Bombay	\$128	\$1,599
MOM	\$151	\$1,884
Hendrick's	\$199	\$2,483
Monkey 47	\$503	\$6,283

MEZCAL

400 Conejos Joven	\$167	\$1,668
Amores Joven	\$199	\$1,990
Alipus San Andres	\$235	\$2,353
Danzantes Reposado	\$338	\$3,383

CREMAS Y LICORES



Licor de café Kahlúa Original	\$40	\$661
Triple Sec Naranja	\$42	\$684
Anis Chinchón Dulce	\$52	\$892
Anis Chinchón Seco	\$52	\$1,014
Cinzano Rosso	\$61	\$1,059
Martini Rosso	\$65	\$1,189
Bailey's	\$79	\$1,334
Sambuca Vaccari Nero	\$86	\$1,541
Jerez Tío Pepe	\$88	\$1,544
Jägermeister	\$98	\$1,740
Oporto Ferreira Tawny	\$100	\$1,799
Licor de Cassis	\$101	\$1,849
Amaretto Disaronno Original	\$102	\$1,958
Licor 43	\$138	\$1,981
Strega	\$182	\$2,272
Chartreuse Verde	\$269	\$3,360

TODOS NUESTROS
DESTILADOS
SE SIRVEN DOBLES
(60ML.)

EN LA COMPRA DE UNA
BOTELLA LOS
SERVICIOS SON
ILIMITADOS.





OMELETTES

OMELETTE GARDENIA \$120

Saludable omelette de 3 claras de huevo revuelto con pimienta morrón, relleno de 100gr de salmón a la parrilla con cebolla fileteada. Con guarnición de verduras y hierbas finas.

OMELETTE PEONIA \$81

3 claras de huevo, integrado con espinacas, relleno de champiñones y requesón. Con guarnición de verduras y finas hierbas.

DESAYUNOS

YUCA \$95

3 claras de huevo revuelto con nopales, pechuga de pavo. Acompañado de rebanadas aguacate y pan integral.

HORTENCIA \$85

100gr de totopos horneados bañados en salsa verde, con toque de queso cotija, acompañados de 25gr de huitlacoche, 80gr de pollo o 2 pzas de huevos estrellados.

BIZNAGA \$75

Huarache de nopal asado, con 200gr de queso panela, con un toque de salsa roja y verde martajada.

MAGNOLIA \$75

Deliciosa y saludable avena con agua, fresa, plátano, moras azules, granola y un toque de miel.

SANDWICH & ENSALADAS

ENSALADA GERANIO \$101

Mix de lechuga, cilantro, aguacate, jitomate, espárragos a la parrilla, 160gr de pollo a la parrilla con vinagreta italiana.

SANDWICH DALIA \$121

Crujiente pan multigrano, 100gr de atún sellado, aguacate, zanahoria, pepino, espinaca y cebolla morada. Acompañado de un rico aderezo de chipotle.

SANDWICH LILI \$87

Pan multigrano, pechuga de pavo horneada, queso panela asado, espinaca, jitomate y aguacate. Acompañado de ensalada de la casa (lechuga, jitomate cherry, pepino, brócoli y aderezo de miel mostaza).



CHAPATAS & HAMBURGUESAS

CHAPATA TLÁLLOC \$125

160gr de pechuga a la parrilla con condimento de la casa, gratinada con queso gouda, crocante de tocino y cilantro.

Acompañada de ensalada de nopal, guacamole y papas gajo.

CHAPATA QUETZALCÓATL \$150

250gr de arrachera asada marinada en bbq de habanero, cebolla caramelizada y queso manchego.

Acompañada de guarnición, guacamole, chiles toreados y papas gajo.

CHAPATA MIXCOATL \$135

Chapata de finas hierbas, jamón serrano, queso crema y cebolla dulce.

Acompañada de papas gajo.

HAMBURGUESA ARBOLITOS \$180

Pan de la casa, doble carne de arrachera, queso monterrey, 4 pzas de camarones al ajo y un toque de aderezo de quezo azul.

Acompañada de papas gajo.

**#Por \$45.00 extra, incluye jugo
o fruta y café de refil**