

LOS
OLIVOS
RESTAURANTE & GRILL

Cada platillo es un manjar.

Nuestras recetas están hechas no solo con la pasión de nuestro chef, en ellas encontrarás ingredientes nacidos en nuestras huertas.



DESAYUNOS

PARA COMENZAR

PAN FRANCÉS \$ 95
Tradicional y esponjoso, acompañado con mix de frutos rojos.

FRUTAS DE LA ESTACIÓN \$ 95
Papaya, melón, piña y sandía con yogurth natural.

YOGURTH CON FRUTOS DEL BOSQUE \$ 85
Copa de yogurth con fresas, arándanos, nuez, miel y granola.

FAVORITOS DE LA HACIENDA

CHILE RELLENO DE CHILAQUILES \$ 210
Delicioso chile poblano relleno de chilaquiles en salsa verde, guajillo o ranchera, bañado en salsa de frijol con queso y crema.

TORTA DE COCHINITA PIBIL \$ 180
Torta de cochinita pibil con frijoles refritos, acompañada de papas a la francesa.

ENFRIJOLADAS EL GRANERO \$ 210
Riquísimas enfrijoladas rellenas de huevo a la mexicana, bañadas en salsa de frijol y espolvoreadas con chorizo, queso, crema y cebolla.

ENCHILADAS LA CAPILLA \$ 210
Rellenas de pollo bañadas en una rica salsa verde espolvoreadas con queso, crema y cebolla.

CHILAQUILES EL LOBO \$ 180
Chilaquiles verdes o rojos con crema y queso único de la región, acompañado de frijoles de la casa.

DE LA GRANJA

HUEVOS AL GUSTO \$ 180
Fritos o revueltos con jamón, tocino o salchicha / A la mexicana / Divorciados o rancheros.

LA MARTINA \$ 190
Tradicionales huevos fritos o revueltos montados sobre una sincronizada de jamón y queso panela bañados en salsa ranchera.

EL CAPORAL \$ 230
Huevos fritos o revueltos con arrachera, pimientos, nopal asado y frijoles.

OMELETE DOÑA GLORIA \$ 180
Al gusto: Jamón / Tocino / Champiñón / Flor de calabaza / queso fundido. Acompañado de frijoles de la casa.

EXTRAS

PAN DE CASA \$ 15
ORDEN DE PECHUGA DESHEBRADA \$ 55
ORDEN DE HUEVO FRITOS O REVUELTO \$ 55

BEBIDAS

JUGO NATURAL DE NARANJA O VERDE \$ 80
CAFÉ AMERICANO \$ 42
CAFÉ EXPRESSO \$ 49
CAFÉ LATTE \$ 65
CAFÉ CAPUCHINO \$ 65
TÉ CALIENTE O FRÍO \$ 45
MALTEADAS \$ 80
Chocolate, vainilla y fresa.
REFRESCO \$ 45
AGUA EMBOTELLADA \$ 45
NARANJADA O LIMONADA \$ 45
VASO DE LECHE \$ 40

COMIDA

PARA COMPARTIR

CROQUETAS DE ESQUITES \$ 190
Mezcla de esquites cremosos con mantequilla epazote.

AGUACHILE DE CAMARÓN \$ 290
Marinado con limón real acompañado de pepino, cebolla y limón.

CARPACCIO DE ATÚN O SALMÓN \$ 320
Cubierto en salsa negra y cebolla morada.

CHICHARRÓN DE RIB EYE \$ 299
300 grs. con guacamole y papa al horno.

CEVICHE PORTOBELLO \$ 230
Hongo al grill marinado con limón real acompañado de pepino, cebolla y salsas negras.

QUESABIRRIA DE MARLÍN AHUMADO \$ 250
Quesabirria de estofado de marlín, guacamole y cebolla encurtida.

CREMAS

SOPA AZTECA \$ 130
Clásica sopa de tomate con crujiente tortilla-juliana acompañada con aguacate, queso, crema, chile pasilla y chicharrón.

CREMA POBLANA \$ 130
Deliciosa crema de chile poblano con crotones y queso de cabra.

CREMA DE JITOMATE \$ 130
Jitomates rostizados con pan de parmesano y queso de cabra.

ENSALADAS

ENSALADA DE CÍTRICOS \$ 250
Fresca ensalada de cítricos, brocheta de queso de cabra y camarones fritos con aliño de peras rostizadas.

ENSALADA LOS OLIVOS \$ 245
Mix de lechugas, aderezo de amaranto, manzana verde, tocino frito y jamón serrano.

PASTAS

PASTA ALFREDO \$ 190
Salteada con tocino, ajo y salsa Alfredo espolvoreada con queso parmesano.

PASTA ITALIANA \$ 190
Tradicional salsa de tomate con mezcla de exquisitos quesos y perejil.

PASTA CON CAMARÓN \$ 299
Salteada con hojuelas de ajo, salsa pomodoro, espolvoreada con parmesano y perejil.

PASTA AL BURRO \$ 190
Fettuccine tradicional con mantequilla y queso.

TORTIGLIONI Y CAMARONES \$ 280
Tortiglioni con camarones salteados, deliciosa salsa macha y crema de rancho.

MARISCOS DE LA CASA

CAMARONES AL GUSTO \$ 320
Empanizados / Al coco / Al ajillo / A la diablo / A las brasas. Acompañados de fresca ensalada y arroz.

SALMÓN EN SALSA DE CÍTRICOS \$ 320
Exquisito salmón bañado en salsa de cítricos sobre ensalada verde acompañado de arroz.



DE LA CASA

TAMPIQUEÑA DE LA CASA \$ 295
Rico filete de res a la plancha acompañado de una enchilada de delicioso mole, arroz y guacamole.

MOLE POBLANO \$ 250
Pechuga de pollo bañada en tradicional mole poblano con arroz y frijoles.

TACOS DE RIB EYE (*Orden 3 tacos*) \$ 340
De chicharrón de rib eye con guacamole, pimiento, queso fundido y chiles toreados.

TACOS DE DIEZMILLO \$ 250
Tortilla de prensa, diezmillo, alioli de chile güero y cilantro.

AL GRILL

- ARRACHERA 300 grs. \$ 365
- NEW YORK \$ 420
- RIB EYE 350 grs. \$ 420
- TOMAHAWK 1.5 kgs. \$ 2,800
- RIB EYE 1 kg. \$ 1,490
- PICAÑA 1.2 kgs. \$ 1,600

HAMBURGUESA DON CARLOS \$ 320

300 grs. de deliciosa carne de res a la parrilla servida con queso americano, tocino, jitomate, aros de cebolla, lechuga y pepinillos, acompañada de papas a la francesa.

POSTRES

FRESAS AL COGNAC \$ 210
Salteadas con mantequilla de romero y naranja, con helado de vainilla.

CREMA CATALANA \$ 125
Flameada con frutos rojos y azúcar mascabado.

MIL HOJAS \$ 135
Láminas crujientes de pasta filo con crema pastelera de cítricos.

ESPECIALIDADES

CHULETÓN DE CERDO Y AYOCOTES \$ 360
Acompañado de una deliciosa salsa mixta tatemada con ayocotes y ensaladita de verdolagas.

MOLCAJETE DE CORTES DE RES \$ 800
Molcajete de jugoso rib eye, new york, arrachera, chorizo, cebolla cambray y queso panela.

BARBACOA DE PICAÑA \$ 490
Acompañada de salsa borracha de xoconostle y cebollas asadas.

MIXIOTE DE PESCADO CON PIPIÁN DE NOPAL TATEMADO \$ 320
Pescado cocinado con epazote, jitomate, hoja de aguacate y habanero con pipián de nopal tatemado y ensalada de nopales.

GUARNICIONES

PAPAS A LA FRANCESA \$ 95

TOTOPOS CON GUACAMOLE \$ 85

PAPA AL HORNO \$ 95