

## *Botanas*

### **Plató de Botana** (para 2 personas).

(Tostadas tuxtlecas, tostadas turulas, salpicón, butifarra, jamón de San Cristóbal, queso doble crema y tamal de jacuané frito)

### **Orden de Jamón de San Cristóbal.**

(de Lomo de cerdo ahumado)

### **Tostadas Tuxtlecas**

(Carne molida de res cocida con limón\* y mezclada con salsa mexicana)

\*El consumo de alimentos crudos se sirve bajo consideración del comensal.

### **Tostadas turulas**

(ensalada de camarón seco con salsa mexicana)

### **Tostadas callejeras** (10 tostadas pequeñas)

(Tostaditas con frijoles molidos, queso y repollo encurtido)

### **Salpicón Tuxtleco**

(Carne de res finamente picada con cebolla, chile jalapeño y perejil mezclada con jugo de limón)

### **Orden de Butifarra**

(embutido de carne de cerdo condimentado con mucha pimienta y otras especias.)

### **Queso chiapaneco**

\*Producto artesanal no pasteurizado, se sirve bajo consideración del comensal

### **Botana Jacuané**

(Rebanaditas del tradicional tamal de jacuané con un toque crujiente)

### **Empanaditas de chipilín con quesillo**

## *Ensaladas*

### **Ensalada de los Altos**

(papas cocidas, zanahorias y jitomates en una cama de lechuga, acompañada con aderezo de la casa)

### **Ensalada de Chipilín**

(Fresca ensalada de chipilín con jícama, granos de elote y queso chiapaneco)

### **Ensalada Tierra del Sol**

(Ensalada de lechuga, tomate, quesillo deshebrado y chile desvenado)

### **Ensalada Tropical**

(Dulce ensalada de lechuga, manzana, gajos de naranja, cubos de queso fresco, dulce de puxinú y aderezo de mostaza y miel).

**\*\* Si gusta agregar pechuga a la plancha a cualquiera de las ensaladas**

## *Sopas*

### **Sopa de Chipilín**

(Crema de elotes tiernos con hojas de chipilín, cubos de queso, crema fresca y bolitas de masa)

### **Consomé con pollo deshebrado**

### **Consomé de pollo con vísceras**

### **Exquisito Arroz Frito**

(con jamocillo de San Cristóbal servido en anafre para 2 personas)

**Caldillo** (Sopa tradicional chiapaneca elaborada con consomé de pollo hervido con epazote y hebras de huevo)

### **Frijoles con chipilín**

(Frijoles caldosos con chipilín, acompañados con crema, queso y arroz)

## *Antojitos Mexicanos*

### **Quesadilla (orden de 3)**

(de quesillo con epazote con tortilla de maíz o harina)

### **Tacos dorados de pollo (4)**

### **Enchiladas** (Verdes o de mole) (4)

### **Garnachas** (orden de 6)

(pequeñas tortillitas gruesas de masa con carne picada, queso, salsa y repollo en vinagre)

\*su elaboración requiere de 20 min.

## Especiales del

## DOMINGO

### Sopas

Sopa de Pan  
Sopa de Fiesta

### Guisados

Lengua Guisada  
Chile relleno

# Especialidades

## **Filete Simojovel**

(Filete de res corte tampiqueña bañado con aderezo no picante a base de crema con chiles de simojovel)

## **Carne a la Chamula**

( suave carne de res a la plancha, se sirve con una enchilada de mole, una tostada tuxtleca, frijoles caldosos con chipilín)

## **Tasajo con Chirmol**

(Tradicional corte de carne de res en tiras semiseco, condimentado en sal y limón y puesto a la plancha se acompaña con chirmol (salsa de tomate con cebolla y cilantro) y frijoles negros refritos.

## **Comida Grande de Chiapa**

(Tradicional “pepita con tasajo” carne de res semiseca cortada en tiras gruesas guisada con semilla de calabaza, se acompaña con arroz)

## **Pollo de Pollera**

(Pierna y muslo de pollo fritos y bañados en salsa de tomate amartajado , se sirve con repollo curtido en vinagre y rebanadas de papas cocidas y fritas)

## **Pechuga Coleta**

(Pechuga de pollo aplanada y empanizada, con guarnición de jitomates rebanados y frijoles negros refritos)

## **Pechuga Jacuané**

(Pechuga de pollo rellena de guiso a base de frijoles negros refritos y bañada en nuestra salsa de hierbasanta, se acompaña con arroz, poro paja frito y platanitos fritos)

## **Pollo en Mole chiapaneco**

(Pierna y muslo de pollo cocido y bañado en mole dulce tradicional chiapaneco, se acompaña con arroz)

## **Cochito Chiapaneco**

(Carne de cerdo adobada y horneada, se sirve con lechuga, rábano y cebollas fileteadas con guarnición de arroz y frijoles negros refritos)

## **Milanesa de cerdo estilo Maryen**

## **Pescado Chumul**

(Filete de tilapia con epazote cebolla y jitomate, envuelto en hoja de plátano y cocido al vapor)

**Tiempo elaboración 20 min.**

## **Chanfaina de res**

(Tradicional guiso zoque caldoso hecho a base de trocitos de vísceras de res y cocinado con perejil, se acompaña con arroz)

## **Huevo en torta con camarón seco y mole**

(Torta de huevo con camarón seco de la costa, se acompaña con mole chiapaneco)

## **Rellenitos de Plátano (3 piezas)**

(Molotitos de puré de plátano macho, rellenos de un guiso de frijoles negros con canela y queso. Se acompaña con crema y queso).

## **Platanos fritos con crema**

## **MENU DEGUSTACIÓN:**



## **Menú “Siéntase Chiapaneco”**

**Buffete en su mesa, se sirve a partir de 4 personas**

**1º. Tiempo:** Salpicón tuxtleco, queso chiapaneco, tostadas tuxtlecas y frijoles refritos.

**2º. Tiempo:** Sopa de chipilín con bolita

**3º. Tiempo:** Cochito chiapaneco, pollo de pollera, tamales de chipilín y arroz

**4º. Tiempo:** Postres surtidos regionales.

**Bebidas:** Aguas frescas ilimitadas

**\*\* Una vez servido el postre ya no se puede repetir el menú.**

**\*\* No se permite servicio para llevar**

**\*\* El precio es por persona, no es posible compartir alimentos con sus acompañantes, a menos que ellos también paguen el costo del cubierto.**



## Para acompañar

Chilitos de Simojovel

Chile habanero curtido

Orden de crema

Orden de Frijoles refritos con queso  
y chile de simojovel

Orden de Mole

Orden de arroz

Canasto extra de Tostadas

## Postres

Postres regionales

(Pregunte por existencias)

Helados

(Chimbo, soconusco y tascalate)

Orden de pan

Pay de elote o queso

Plato surtido de Postres

(No incluye helados)

Trío de Helados

## Menú de tamales

\*\* Los tamales están listos a partir de las 7:00 p.m \*\*

1 tamal de la variedad que guste  
(bola, chipilín, cambray, jacuané,  
chiapaneco o picte de elote)

**Bebidas:** 1 vasos de agua de chíá o  
jamaica

1 café con pan

\*\* Los tamales no se venden por separado \*\*



**TAMALES, COCHITO, FRIJOLE, QUESOS,  
TASCALATE, CHÍA, BUTIFARRA.....**

**Productos de "Las Pichanchas"  
empacados al vacío.**

**Te esperamos en nuestro módulo de ventas en  
la sala de última espera del *Aeropuerto  
Angel Albino Corzo.***

**Llévanos contigo, para que también tu familia  
pruebe el sabor chiapaneco de "Las  
Pichanchas"**

**Ya pasamos aduana.**

**Si no viajas por avión también puedes solicitar  
tu pedido aquí en nuestra tienda de artesanías,  
con gusto te empacamos lo que gustes**

\*\* Pedidos de alimentos demoran 1 día para  
empaque, pues no se manejan almacenados para  
garantizar la frescura \*\*



# Bebidas

## TEQUILAS

Cazadores  
Herradura reposado  
Don Julio  
Cuervo Tradicional  
Don Julio Cristal

## WHISKYS

Etiqueta negra  
Chivas Regal  
Buchanans

## RONES

Blanco  
Appleton Special  
Appleton State  
Ron chiapaneco Izapa

## BRANDYS

Torrez 10  
Azteca de Oro

## VODKAS

Smirnoff  
Grey Goose  
Absolut

## COGNAC

## VINOS TINTO POR BOTELLA

(\*pregunte a su anfitrión por  
Marcas y precios)

## OTROS

Comiteco Bco. o añejo  
Posh blanco o de fresa  
Mezcal  
Amareto  
Baileys  
Licor 43  
Kalhua  
Anis seco ó dulce  
Sambuca

## COCTELES

Chin Chin (Posh con mistela  
y nanchis macerados)  
Carajillo  
Bloody Mary

Coctel margarita  
Vampiro  
Clamato con cerveza  
Sangría preparada  
Piña Colada  
Copa de vino tinto  
Jarra de Vino Clericot

## CERVEZAS

Cervezas  
Cerveza artesanal  
(Clara y Oscura)  
Preparado de Michelada  
o chelada

## AGUAS FRESCAS

Pozol  
Tascalate c/agua  
Tascalate c/leche  
Aguas frescas  
Naranjada o limonada  
mineral  
Agua embotellada  
Jugo de naranja  
Jarra de aguas frescas  
Jarra c/pozol o  
Tascalate  
Refresco embotellado (de toronja,  
agua mineral )  
Refresco de lata  
Coca Cola Mini



## Pumpo

(4 vasos)

Bebida hecha a base de jugo de piña natural,  
agua mineral, vodka y hielo frappé se sirve en  
éste recipiente natural también conocido  
como bule, guaje o tecomate.

## BEBIDAS CALIENTES

Te  
Café chiapaneco  
Café de olla  
Café con leche  
Chocolate c/leche  
Café con pan

nuevo