

Menü



Entradas

Guacamole con chicharrón

400gr de guacamole de la casa, acompañado de queso asadero y chicharrón crocante.

\$332.00

Sopes de pollo

Mini sopes artesanales de masa blanca, servidos con pollo y decorados con lechuga, queso blanco y crema.

\$128.00

Mix de Tlacoyitos 1943

La botana perfecta tlacoyitos de frijol, requesón y chicharrón con nopales guisados, queso y crema.

\$180.00

Tlayuda de cecina adobada

Tlayuda de Oaxaca, acompañadas de nopales, salsa molcajetada y cecina adobada

\$195.00

Plato de quesos selectos españoles

Selección de quesos europeos (gorgonzola, camembert, gruyere, manchego de oveja y tetilla).

\$544.00

Chistorra con queso

Para hacer hambre, queso fundido con modernas de chistorra y tortilla de harina.

\$190.00

Tacos de lengua (6 piezas)

Exquisitos taquitos de lengua, confitada en su jugo, acompañados de un delicioso guacamole.

\$300.00

Tacos de arrachera (3 piezas)

Tierna arrachera marinada, montada sobre tortilla de maíz, acompañada de chiles toreados y delicioso guacamole.

\$345.00

Tacos 1943 (3 piezas)

Mezcla de tasajo de res, chorizo a la parrilla, acompañado de frijoles y salsa de chicharrón.

\$276.00

Pescadillas de cazón Mazatlán

Deliciosas pescadillas estilo Mazatlán, acompañadas de pico de gallo y salsa negra estilo Oaxaca.

\$220.00

Importante: Los gramajes de los alimentos son en crudo.
ACCESO \$40.00 por persona. Nuestros precios incluyen I.V.A
El término de las carnes es responsabilidad del cliente.



Guacamole con chicharrón



Tlayudas de cecina



Mix de tlacoyitos 1943



Pescadillas de cazón Mazatlán

Ensaladas



Ensalada de queso oaxaca

Ensalada de queso Oaxaca

Deliciosa combinación de queso Oaxaca acompañada de jitomates cherry y aderezo de la casa.

\$280.00

Ensalada César

Fresca lechuga, crotones, queso parmesano y aderezo César.

\$220.00

Ensalada César con pollo

Elaborada de manera tradicional acompañada con fajitas de pollo.

\$280.00

Ensalada del bosque

Deliciosa espinaca orgánica, acompañada de frutos del bosque y aderezada de mostaza miel con queso de cabra de hierbas.

\$220.00

Crema de camarón



Sopas y Pastas

Caldo loco

Consomé de pollo con cubitos de pechuga de pollo y arroz blanco, con guarnición de cilantro, cebolla, chile picado, chile chipotle, aguacate y cubitos de queso panela.

\$139.00

Fetuccini carbonara

Tradicional pasta con tocino, crema, queso, albahaca y un toque de la casa.

\$210.00

Fusilli a los tres quesos

Deliciosa pasta artesanal salteada con salsa de tres quesos, acompañada de su doradito de queso parmesano.

\$220.00

Fideo seco

Fideo pelo de ángel, acompañado de salsa chipotle, queso y crema, decorado con puré de aguacate, chicharrón y chile pasilla.

\$139.00

Sopa de tortilla.

Exquisito caldo de tomate, juliana de tortilla, cubos de panela, crocante de chile pasilla, aguacate y crema de rancho.

\$160.00

Crema de camarón

La crema de la cremas, sin duda debes de probarla elaborada con camarón del pacífico.

\$170.00

Fusilli a los tres quesos



Importante: Los gramajes de los alimentos son en crudo.
ACCESO \$40.00 por persona. Nuestros precios incluyen I.V.A.
El término de las carnes es responsabilidad del cliente.

Carnes y sugerencias del chef



Pecho de ternera



Pechuga asada

Pecho de Ternera

Suculenta ternera horneada en hoja de plátano, acompañada de papas a la brasa, con crema de rancho, chiles toreados y cebollas cambray.

\$585.00

Ribe eye

350 gramos de Rib eye importado, calidad prime con guarnición a elegir (espinacas a la crema o papa horno o verduras a la parrilla).

\$650.00

Pechuga asada

Pechuga de pollo asada con toque de aceite de olivo, acompañada de ensalada verde y aguacate.

\$290.00

Tampiqueña de res

200 gr de filete de res acompañados de guacamole, rajas poblanas, arroz y dobladita de mole poblano.

\$348.00

Mollejas de res al grill

Crocantes y deliciosas mollejas ahumadas, acompañadas de vegetales a la parrilla y elote dulce.

\$260.00

Chamorro confitado

Exquisito chamorro de cerdo, acompañado de delicioso guacamole y frijoles veneno.

\$417.00

Arrachera con papa horno

200 gr de arrachera a la parrilla, acompañada de una deliciosa papa horno bañada en salsa blanca con tocino.

\$389.00

Costillas BBQ

650 gramos de costillas bañadas en una exquisita salsa bbq, acompañadas con papas a la francesa y cebolla cambray.

\$380.00

Mollejas de res al grill



Importante: Los gramajes de los alimentos son en crudo.
ACCESO \$40.00 por persona. Nuestros precios incluyen I.V.A.
El término de las carnes es responsabilidad del cliente.

Enchiladas

Suizas

Rellenas de tinga de pollo y gratinadas con queso gouda, jitomate y cebolla morada.

\$245.00

Enmoladas de pollo

Tortillas de maíz rellenas de pechuga de pollo, bañadas en mole poblano casero, acompañado de plátano macho frito.

\$250.00



Enmoladas de pollo

Infantil

Hamburguesa

Hamburguesa clásica acompañada con papas a la francesa.

\$210.00

Fettuccini Alfredo

Rica pasta salteadas con mantequilla, jamón, queso y crema.

\$180.00

Mini torta de milanesa de pollo



Mini torta de milanesa de pollo

Mini telera con frijoles refritos, mayonesa, lechuga, jitomate y milanesa de pollo acompañada de papas a la francesa.

\$148.00

Nuggets de pollo

Nuggets de pechuga de pollo acompañados de papas a la francesa.

\$138.00

Importante: Los gramajes de los alimentos son en crudo.
ACCESO \$40.00 por persona. Nuestros precios incluyen I.V.A
El término de las carnes es responsabilidad del cliente.

Del mar

Pescado a los tres chiles

Pescado fresco, horneado con salsa de chiles tatemados acompañado de arroz basmati y verduras al vapor.

\$360.00

Tacos Gobernador

Deliciosos tacos de tortilla de harina con camarón capeado, acompañado de aderezo de mayonesa y chipotle con ensalada de col y cebolla encurtida.

\$325.00



Pescado a los tres chiles



Aguachile negro

Aguachile negro

Rico camarón 26/30 marinado con leche de tigre, bañado y montado sobre chile negro, cebolla morada, pepino y chile manzano.

\$310.00

Salmón ahumado

Láminas de salmón ahumado con la marinación de la casa.

\$370.00

Coctel de camarón

El clásico en salsa coctelera.

\$306.00

Postres

Crepas de cajeta

Hechas en casa bañadas en cajeta acompañadas de nuez picada y helado de vainilla.

\$126.00

Cheescake

Pastel de queso ricotta con zarzamora.

\$150.00

Pastel de trufa

Delicioso de trufa de chocolate acompañado con una salsa de frutos rojos.

\$126.00

Tradicionales fresas con crema

Fresas bañadas con crema.

\$152.00

Helado de chocolate

\$139.00



Tradicionales fresas con crema

Importante: Los gramajes de los alimentos son en crudo.
ACCESO \$40.00 por persona. Nuestros precios incluyen I.V.A
El término de las carnes es responsabilidad del cliente.

Bebidas

1943

RESTAURANTE

Bebidas

Jugos, Refresco y Agua

Agua Natural 600ml	\$46.00
Pepsi 355ml	\$46.00
Pepsi Light 355ml	\$46.00
Mirinda 355ml	\$46.00
7 Up 355ml	\$46.00
Squirt 355ml	\$46.00

Jugo de Piña 300ml	\$48.00
Jugo de Uva 300ml	\$48.00
Jugo de Naranja 300ml	\$48.00
Agua Mineral 355	\$46.00
Agua Quina 237ml	\$46.00
Jugo de Tomate 300ml	\$48.00
7 Up Light 355ml	\$46.00
Sangría Casera 355ml	\$46.00
Jugo Arándano 300ml	\$48.00
Ginger Ale 237ml	\$46.00
Manzanita Sol 355ml	\$46.00
Pepsi Black 355 ML	\$46.00

Coctelería sin alcohol

Mineral Preparada	\$60.00
Limonada Natural 300ml	\$60.00
Limonada Mineral 300ml	\$60.00
Naranjada Mineral 300ml	\$60.00
Naranjada Natural 300ml	\$60.00
Piñada 300ml	\$92.00
Clamato Natural 300ml	\$60.00
Conga 300ml	\$60.00

Rones

Matusalem Platino	\$124.00
Matusalem Clásico	\$138.00
Bacardí Blanco	\$124.00
Bacardí Añejo	\$121.00
Matusalem 18 Años	\$225.00
Bacardí Solera	\$149.00
Appleton Especial	\$127.00
Appleton Estate	\$153.00
Zacapa 23 Años	\$285.00
Captain Morgan Spiced Rum	\$120.00
Captain Morgan White	\$113.00

Tequilas

Maestro Dobel Diamante	\$297.00
Cuervo Tradicional	\$190.00
Centenario Plata	\$121.00
1800 Añejo	\$211.00
Don Julio Blanco	\$225.00
Don Julio Reposado	\$246.00
Herradura Reposado	\$246.00
Cazadores Reposado	\$186.00
Centenario Reposado	\$172.00
1800 Blanco	\$144.00
1800 Reposado	\$196.00
Don Julio Añejo	\$260.00
Don Julio 70	\$297.00
Reserva De La Familia	\$463.00
Herradura Blanco	\$224.00
Don Julio Claro Reposado	\$297.00
Herradura Añejo	\$269.00

Cognac

Martell V.S.O.P.	\$296.00
Hennessy V.S.O.P	\$324.00
Hennessy X.O	\$906.00

Whisky

Buchanans 12 Años	\$232.00
Johnnie Walker Et. Negra	\$247.00
Johnnie Walker Et.roja	\$169.00
Johnnie Walker Et. Azul	\$1,257.00
J.B.	\$172.00
Buchanans 18	\$430.00
Buchanans Master	\$290.00
Johnnie Walker Gold Label	\$346.00
Johnnie Walker Green Label	\$319.00
Johnnie Walker Double Black	\$304.00
Bulleit Bourbon	\$172.00

Vodka

Smirnoff	\$127.00
Stolichnaya	\$172.00
Grey Gosse	\$239.00
Absolut Azul	\$148.00
Ciroc	\$232.00

Tragos 2oz

Licores y Cremas Tragos 2oz

Licor 43	\$224.00
Chinchon Seco	\$127.00
Amaretto Disarono	\$131.00
Baileys	\$172.00
Anis Cadenas	\$153.00
Samb.vac. Negro	\$178.00
Licor de Café Kalhúa	\$96.00
Anís Chinchón Dulce	\$127.00
Martini Rossi Rojo	\$91.00
Dubonet	\$137.00
Oporto Ferreira	\$177.00
Midori	\$131.00
Frangelico	\$177.00
Chartreuse Verde	\$256.00
Chartreuse Amarillo	\$226.00
Licor Galliano	\$137.00
Amargo De Angostura	\$91.00
Controy	\$95.00
Martini Extra Dry	\$91.00

Brandy

Terry Centenario	\$172.00
Torres 10	\$192.00
Fundador	\$134.00
Torres 20	\$281.00
Torres 15	\$212.00

Ginebra

Beefeater	\$156.00
Tanqueray	\$148.00
Ginebra Bombay	\$156.00

Mezcal

Alipus San Juan	\$199.00
Viejo Indecente Ensamble	\$230.00
Mitre	\$260.00

Todos nuestros tragos se sirven
con 2 onzas

Evite el exceso

Acceso por persona \$40.00, todos
nuestros precios ya incluyen I.V.A

Botellas Vinos Blancos

Marq Ris	\$761.00
Blan De Blans La Cetto	\$446.00
Concha Y Toro	\$509.00

Botellas Vinos Tintos México

Chateau Domecq Bot	\$986.00
Maria Tinto	\$1,607.00

Vinos Chile

Carmen Camenere	\$740.00
Carmen Merlot	\$740.00

Vinos Argentina

San Felipe Barrel Selec	\$839.00
Malbec	



Italia

Chianti Borgo Cipressi \$645.00

Botella

España

Pesquera Reserva \$2,800.00

Botella

Vino Espumosos

Champagne Moët & Chandon \$3,200.00

Botella

Veuve Clicquot \$3,200.00

Café y Té

Té de Limón \$43.00

Té de Manzanilla \$43.00

Té de Hierbabuena \$43.00

Té Negro \$43.00

Café Ristreto \$61.00

Café Lungo descafeinado \$61.00

Cervezas

Corona 355ml \$65.00

Negra Modelo 355ml \$70.00

Victoria 355ml \$65.00

Modelo Especial 355ml \$70.00

Leon 355ml \$65.00

Corona Light 355ml \$70.00

Stella Artois 355ml \$70.00

Michelob Ultra 355ml \$95.00

Modificador solo para cervezas

Clamato \$32.00

Cubano \$15.00

Michelado \$15.00

Coctelería con Alcohol

Sangría Natural 300 MI \$120.00

Chinchón Campechano 60 MI \$130.00

Alfonso XIII 150 MI \$117.00

Carajillo 1943 200 MI \$285.00

Jarras

Jarra Naranjada Natural 2 L \$248.00

Jarra Naranjada Mineral 2 L \$248.00

Jarra Limonada Natural 2 L \$248.00

Jarra Limonada Mineral 2 L \$248.00

Jarra Piñada 2 L \$320.00

Jarra Clericot 2 L \$411.00

Rones

Matusalem Platino 750 MI \$1,384.00

Matusalem Clásico 750 MI \$1,601.00

Bacardí Blanco 750 MI \$1,384.00

Bacardí Añejo 750 MI \$1,424.00

Matusalem 18 Años 750 MI \$2,832.00

Bacardi Solera 750 MI \$1,723.00

Appleton Especial 750 MI \$1,491.00

Appleton Estate 750 MI \$1,787.00

Zacapa 23 Años 750 MI \$3,368.00

Captain Morgan \$1,376.00

Captain Morgan White 750 MI \$1,306.00

Bacardí Misil 3ls \$3,837.00

Botella

Tequilas

Maestro Dobel Diamante \$3,200.00

Cuervo Tradicional 695 MI \$2,103.00

Centenario Plata 700 MI \$1,443.00

1800 Añejo 700 MI \$2,259.00

Don Julio Blanco 750 MI \$2,468.00

Don Julio Reposado 750 MI \$2,682.00

Herradura Reposado 700 MI \$2,682.00

Cazadores Reposado 750 MI \$2,039.00

Centenario Reposado 700 MI \$2,076.00

1800 Blanco 700 MI \$1,550.00

1800 Reposado 700 MI \$2,361.00

Don Julio Añejo 700 MI \$2,764.00

Don Julio 70 700 MI \$3,200.00

Reserva de La Familia 750 MI \$4,762.00

Herradura Blanco 700 MI \$2,468.00

Herradura Añejo 700 MI \$3,003.00

Don Julio Claro Reposado \$2,791.00

Botella

Whisky

Buchanans 12 Años 750 MI \$2,722.00

Johnnie Walker Et. Negra 750 MI \$2,873.00

Johnnie Walker Et. Roja 700 MI \$1,856.00

Johnnie Walker Et. Azul 750 MI \$13,885.00

J.B. 750 MI \$1,926.00

Buchanans 18 750 MI \$5,028.00

Buchanans Master 750 MI \$3,232.00

Johnnie Walker Gold Label 750 MI \$3,851.00

Johnnie Walker Green Label 750 MI \$3,644.00

Johnnie Walker Double Black 750 MI \$3,411.00

Bulleit Bourbon 750 MI \$1,650.00

Botella

Vodka

Smirnoff 750 MI \$1,489.00

Stolichnaya 750 MI \$2,043.00

Grey Goose 750 MI \$2,831.00

Absolut Azul 750 MI \$1,723.00

Ciroc 750 MI \$2,269.00

Botella

Cognac

Martell V.S.O.P. 700 MI \$2,965.00

Hennessy V.S.O.P. 700 MI \$3,663.00

Hennessy X.O. 700 MI \$10,850.00

Botella

Licores y Cremas

Licor 43 750 MI \$2,615.00

Chinchón Seco 1l \$1,489.00

Amaretto Disaronno 700 MI \$2,511.00

Baileys 750 MI \$2,021.00

Anis Cadenas 750 MI \$1,787.00

Samb.vac. Negro 700 MI \$2,083.00

Licorde Café Kalhua 980 MI \$1,128.00

Anis Chinchon Dulce 1l \$1,489.00

Martini Rossi Rojo 750 MI \$1,596.00

Dubonnet 750 MI \$1,596.00

Oporto Ferreira 700 MI \$2,083.00

Midori 750 MI \$1,701.00

Frangelico 700 MI \$2,083.00

Chartreuse Verde 700 MI \$2,980.00

Chartreuse Amarillo 700 MI \$2,660.00

Licor Galliano 700 MI \$1,701.00

Fernet 700 MI \$1,701.00

Amargo De Angostura 700 MI \$1,701.00

Controy 1l \$1,263.00

Botella

Brandy

Terry Centenario 700 MI \$2,043.00

Torres 10 700 MI \$2,233.00

Fundador 700 MI \$1,596.00

Torres 20 700 MI \$3,298.00

Torres 15 700 MI \$2,674.00

Botella

Ginebra

Beafeater 750 MI \$2,145.00

Tanqueray 750 MI \$1,856.00

Ginebra Bombay 750 MI \$2,145.00

Botella

Mezcal

Alipus San Juan \$2,315.00

Viejo Indecente Ensamble \$2,108.00

Mitre \$2,248.00

Botella

Vinos Tintos Botellines

La Cetto Cabernet Sauv 187 MI \$131.00

Sangre T 187 MI \$197.00

Cune Crianza 187 MI \$224.00

Vinos Blancos

L.A. Cetto Blanc De Blancs 187 MI \$131.00

Marlboro Rojos \$110.00

Marlboro Blancos \$110.00

Todos nuestros tragos se sirven con 2 onzas

Evite el exceso

Acceso por persona \$40.00, todos nuestros precios ya incluyen I.V.A

Ferria de Ginebras



Gin Blueberry



Gin Frutos Rojos



Gin Citrus



Gin Apple Pear



Gin Rose

*Puedes pedirlo con la ginebra de tu elección * La coctelera se sirve de 2 onzas