

SABOREA
LA TRADICIÓN

La Estancia
de Boca



DESAYUNOS

FRUTA

Copa Estancia Fresa, Kiwi y Manzana	\$75
Ensalada de Fruta Fresca Chica \$60 Grande \$75 Papaya, Melón, Sandía y Piña	
Orden de Fruta Papaya, Melón, Sandía o Piña a elegir	\$55
Opcional Queso Cottage o Yogurt Natural	

LAS ESPECIALIDADES

Picada Alborotada 100g de Arrachera, 100g de Chistorra, 100g de Carne Chinameca	\$120
Picada Estancia con Arrachera	\$130
Picada Estancia Preparada 100g de huevo, pollo, longaniza o chorizo	\$95
Picada Estancia Gourmet 100g de Camarón Pacotilla	\$140
Sapitos Sencillos 2 piezas	\$83
Sapitos con Huevo / Pollo 2 piezas	\$115
Sapitos con Arrachera 2 piezas	\$140
Enfrijoladas 4 piezas Sencillos \$79 Preparada \$98	
Enchiladas Machas 4 piezas	\$98
Enchiladas Poblanas 4 piezas, preparadas con pollo o huevo	\$120
Enchiladas Rojas / Verdes 4 piezas, preparadas con pollo o huevo	\$98
Molcajete de Huevo Incluye 4 picadas	\$115
Molcajete Rabo de Meztiza Incluye 4 picadas	\$115

SUGERENCIAS DEL CHEF

Aporreadillo 3 huevos revueltos con 125g de cecina y salsa picante	\$120
Casamiento	\$70
Longaniza de Misantla 200g con salsa molcajeteada	\$145
Machaca con huevo 3 huevos con 30g de machaca	\$98

LO DULCE

Hot Cakes 3 piezas	\$68
---------------------------	------

ANTOJITOS

Chalupas con Cecina 3 piezas	\$98
Chilaquiles Con pollo / huevo	\$98
Gordas Blancas o Negras 2 piezas	\$58
Gordas con Requesón 2 piezas	\$78
Gordas Dulces de Piloncillo 2 piezas	\$58
Huarache Bandera Con 125g de Carne Chinameca	\$120
Picadas Veracruzanas / Jarochas 2 piezas Sencillos \$65 Preparadas \$95	
Picadas Jalapeñas 3 piezas Sencillos \$65 Preparadas \$95	
Salsa de Chicharrón	\$120

DE LA GRANJA (3 HUEVOS)

Huevos Cazuela al gusto	\$85
Huevos al Gusto A la mexicana, ranchero, tirados, divorciados	\$85
Huevos Españoles	\$120
Huevos con Longaniza de Misantla	\$95
Huevos Tradicionales 100g de Chorizo, 50g de Tocino o 50g de Jamón	\$78
Omelet Clásico Claras o Comapeño	\$105

OMELET (3 HUEVOS)

Con Flor de Calabaza	\$115
Con Queso de Cabra Espinacas, jamón o queso de hebra	\$105
Con Salsa Comapeña	\$99
Con Salsa de Huitlacoche	\$105

BEBIDAS

Café Americano / Capuchino / Lechero Express / Express Cortado	\$35
Tradicional Café de Huatusco	\$35
Chocomilk	\$38
Jugo Manzana / Zanahoria / Toronja / Verde 235ml \$35 325ml \$38 1 Litro \$90	
Licudo Plátano/Fresa/Papaya	\$35
Malteada Con 2 bolas de Helado Chocolate / Vainilla / Fresa	\$48
Refresco	\$35
Té	\$35

COMIDA / CENA

LO NUEVO DE LA ESTANCIA

Jaiba a la Frank

Exquisita pulpa de jaiba guisada con 2 quesos, salteada con vino blanco, acompañada con tortillas de harina.

\$140

Hueva de Lisa al Chile Ajo

Guisada con aceite de olivo, chile habanero y ajo. La recomendamos con pan de tabla.

\$160

Camarones al Ajillo

Camarones cristal guisado con ajo, aceite de olivo y chile guajillo.

\$160

Pulpos al Ajillo

Guisado con ajo, aceite de olivo y chile guajillo.

\$160

Tentáculos de Pulpo a las Brasas

200 gr. aprox. de pulpo asado a las brasas, con una salsa especial.

\$180

Empanada Argentina

4 empanadas rellenas de jaiba y cilantro.

\$140

Tacos de Sope de Chicharrón

4 tacos servidos con cebollita cambray, aguacate y cilantro.

\$80

Tacos de Carne de Chinameca

4 tacos servidos con cebollita cambray y aguacate.

\$80

Tacos de Cecina

4 tacos de cecina de Xalapa con cebollines y aguacate.

\$80

Tacos de Carne Enchilada

4 tacos con el sabor tradicional de la región, con cebollines y aguacate.

\$80

Tacos de Lechón

Únicos de la Estancia. 4 tacos con cebollita cambray y aguacate.

\$80

Tacos de Pulpo

4 tacos de pulpo rebanado y salteado con chile comapeño. Una gran mezcla.

\$140

Tacos de Camarón Comapeño

4 tacos de camarón pacotilla, salteados con chile comapeño, cebollines y aguacate.

\$140

ENTRADAS

Champiñones Enchipotlados	\$85
Chistorra Especial	\$120
Queso Arriero Jalapeño	\$95
Ostiones 3x4	\$98
Coctel	\$65
Campechana	\$98
Vuelve a la Vida	\$140
Camarones Estancia	\$220
Ceviche Camarón / Pescado / Mixto	\$130
Tacos Pulpo Enchipotlado 4 piezas	\$155

DE LA HUERTA

Ensalada de Berros	\$100
Ensalada Gourmet	\$85
Ensalada de Lechugas Verdes	\$85

SOPAS

Caldo de Camarón	\$160
Cazuela de Mariscos	\$260
Chilpachole Mixto Camarón / Jaiba	\$120
Consomé Estancia	\$75
Jugo de Carne Vigorizante Con Camarón y Ostión	\$120
Sopa de Ostión	\$99
Sopa de Tortilla	\$75
Sopa de Ajo, La Tradicional Uno o dos huevos al gusto	\$75

PASTA / ARROZ

Arroz a la Tumbada	\$260
Arroz Comapeño 2 personas	\$185
Arroz Costeño 2 personas	\$260
Risotto al Azafrán Con Champiñones y Mariscos de 20 a 25 minutos de elaboración	\$260
Spaguetti al Gusto	\$115

AVES

Pollo a la Mostaza	\$140
Pollo a la Plancha	\$140
Pollo de Antaño	\$140
Pollo Destrampado	\$140
Pollo en Mole	\$140
Sábana de Pollo Petite	\$140
Milanesa de Pollo	\$140
Pollo Canasta para Niños 125g	\$85

PESCADOS ENTEROS

Huachinango al Gusto (25 minutos)	\$55
Mojarra al Gusto (25 minutos)	\$38
Robalo al Gusto Frito / Al Mojo de Ajo / A la Talla Enchipotlado / Al Acuyo Precios por cada 100 g	\$55

FILETES

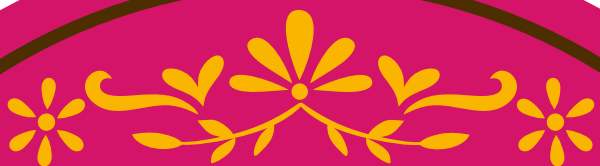
Bife de Robalo al Gusto	\$298
Bife de Salmón al Gusto	\$240
Filete a la Veracruzana	\$165
Filete al Gusto Asado / Al Mojo de Ajo / A la Talla Enchipotlado / Al Acuyo	\$165

CAMARONES

Al Coco con Salsa de Mango	\$248
Enchipotlados con Crema	\$248
Huérfanos	\$248
Camarones al Gusto	\$248

LANGOSTINOS

Molcajete de Langostinos	\$700
Langostinos al gusto	\$700



CARNES

Arrachera Certified Angus 300g	\$350
Arrachera Choice 250g	\$240
Filete Chemita	\$240
Lechón al Horno	\$320
Medallones Lady	\$220
Parrillada Estancia 2 personas Rib Eye / Chistorra / Cecina / Carne Enchilada	\$490
Rib Eye Certified Angus 450g	\$495
Sábana de Filete Tradicional	\$175

DE LA REGIÓN

Cecina	\$160
Molcajete de Arrachera	\$195
Molcajete de Lengua	\$240
Molcajete del Rey	\$378
Molcajete Mar y Tierra	\$240
Molcajete Mixto	\$198
Plato Ranchero	\$190
Queso de la Región Extra	\$35
Tacos de Arrachera 4 piezas	\$155

POSTRES

Banana Río	\$65
Bocado de Cielo	\$65
Crepas de Cajeta con Helado	\$65
Flan Casero	\$55
Molcajete de Plátanos Especiales 2 personas	\$168
Pastel de la casa	\$65
Torta de Elote con Helado	\$65

BEBIDAS

Café Americano	\$35
Café Capuchino	\$35
Café Express	\$35
Café Express Cortado	\$35
Café Lechero	\$35
Limonada 235 ml	\$30
Naranjada 235 ml	\$30
Jarra de Limonada 1 Litro	\$90
Jarra de Naranjada 1 Litro	\$90
Refresco 355 ml	\$35

CERVEZAS

Corona Extra	\$38
Corona Ligth	\$38
Victoria	\$38
Modelo Especial	\$48
Modelo Ambar	\$48
Negra Modelo	\$48
León	\$38
Montejo	\$38
Budweiser	\$48
Bud Ligth	\$48
Stella Artois	\$58
Cucapá Oscura	\$58
Cucapá Ambar	\$58
Boca Negra Pils	\$58
Michelob Ultra	\$48

**TODOS NUESTROS PLATILLOS
SON PREPARADOS AL MOMENTO**

Los Precios incluyen el 16% de IVA



MARISCOS · CARNES
Y ESPECIALIDADES

RESERVACIONES: (229) 688 08 30

