

ENTRADAS

<i>Guacamole</i>	80
Preparado en su mesa con aguacate fresco con totopos y salsa asada de la casa, pídale con chile o sin chile.	
<i>Panchos</i>	89
Nachos, (de los mejores que probarás), frijoles bañados con queso gouda y gratinados con jalapeños, salsa mexicana y totopos crujientes.	
Con pollo.....	96
Con arrachera	99
<i>Molcajete de panela al ajillo</i>	88
Queso panela asado y horneado con aceite de olivo y chile guajillo, algo que volverás a pedir en tu próxima visita.	
<i>Molcajete de queso fundido</i>	88
Preparado con delicioso queso gouda derretido con tortillas de maíz recién hechas.	
Con chorizo	95
Con champiñones.....	85
<i>Carnitas de cerdo "Mi Querencia"</i>	95
Trozos de pierna de cerdo fritos y marinados al comino, servidos con cilantro, cebolla, salsa mexicana y salsa verde de molcajete con tortillas hechas a mano.	
<i>Tiras de pollo Búfalo</i>	95
Unas de las mejores entradas: pechuga de pollo en tiras al estilo búfalo con salsa picante y aderezo Roquefort.	
<i>Taquitos de camarón o pescado</i>	95
Cuatro tacos suaves con camarón o pescado rebosado servidos con lechuga, zanahoria y aderezo de chipotle en tortilla de maíz azul.	
<i>Chicharrones de pescado</i>	95
Trozos de pescado frito, sazonados muy al estilo "Mi Querencia", servidos con salsa mulata y salsa mexicana con tortillas hechas a mano.	
<i>Ceviche de camarón</i>	149
Como si estuviera en la playa, preparado con jitomate, zanahoria, cilantro, cebolla, pepino y chile serrano.	
<i>Aguachile camarón</i>	149
Marinado en jugo de limón y preparado con cilantro, chile verde, cebolla morada y pepino, acompañado de tostadas y galletas.	

VALE MÁS MORIR DE LLENO
Y NO DE VAGÍO



SOPAS

<i>De tortilla</i>	44
Estilo "Mi Querencia", con su guarnición de chicharrón, aguacate, panela, crema agria, chile pasilla y epazote.	

ENSALADAS

<i>Mixta</i>	64
Lechugas mixtas, aguacate, elote, pimientos morrones, jitomates y pepinos con aderezo de su elección.	
<i>Del chef</i>	119
Lechugas mixtas con delicioso pollo crujiente empanizado, queso Roquefort, crotones, jitomate, pimientos morrones y vinagreta de la casa.	
<i>César</i>	89
Preparada con el aderezo tradicional...sí, con anchoas y crotones.	
Con pollo.....	94
Con camarones sazonados.....	99

POLLOS

- Pollo a la parrilla*..... 139
Una deliciosa y jugosa pechuga de pollo con aderezo de yerbabuena y limón, parrillada y servida con verduras y arroz.
- Pechuga empanizada*..... 139
Jugosa pechuga de pollo empanizada con nuestra receta especial y servida con verduras mixtas, papas a la francesa y aderezo blue cheese.
- Mole de la Doña*..... 159
Del mejor mole que hayas probado, pollo jugoso bañado en mole con ajonjolí estilo "Mi Querencia", acompañado de arroz.
- Pechuga rellena*..... 189
Pechuga de pollo rellena de flor de calabaza y queso panela, bañada con una salsa cremosa de chile poblano y elotes, acompañada de puré de camote y jitomates deshidratados al olivo.

PASTAS

- Pasta vegetariana*..... 129
Preparada con pimientos morrones, champiñones, cebolla y calabaza al pesto.
Con pollo..... 139
- Pasta Mi Querencia*..... 149
Linguini al estilo "Mi Querencia", servida con pimientos morrones, fritura de pasta, cebolla frita, mantequilla de chile serrano, jugoso pollo marinado y con un toque muy especial de la casa... frijol negro.
- Linguini con frutos de mar*..... 185
Preparado con pescado, camarón y pulpo, a escoger salsa de tomate, a la mantequilla, o con aceite de olivo o al ajillo, *para vida!*

MOLGAJETES Y FAJITAS

La especialidad de la casa

La palabra molcajete deriva del náhuatl, el lenguaje de los Aztecas: "moli" (condimento o salsa, mole) y "caxiti" (tazón). La palabra tejolote (mortero) también deriva del náhuatl: "teti" (piedra) y "xoloti" (muñeca).

Crea tu propia combinación seleccionando de los siguientes ingredientes:

- Arrachera, pollo, vegetarianas y queso empanizado*..... 159
Camarón, pescado y pulpo..... 189
Molcajete especial para dos..... 350

Los molcajetes se sirven con cebollita cambray, queso panela, chorizo, nopales y tortillas hechas a mano.

Las fajitas se sirven con pimientos morrones, granos de elote, cebolla frita y tortillas hechas a mano.

Salsas para tu molcajete

Roja asada, guajillo, chiles toreados, al ajo o al ajillo

TAQUIZA

Sólo para eventos, pregunta al mesero

Gran variedad de guisados y tortillas de maíz recién hechas a mano, con nopalitos, cebollitas, frijolitos y una gran variedad de salsas. Échales un ojo...¡¡¡Todos los tacos que quieras!!! *ora que hay todoll!*

ANTOJITOS MEXICANOS

- Sopes de pollo*..... 89
Tradicionales sopes fritos con frijoles, pollo deshebrado, lechuga, queso cotija y crema servidos con una salsa de molcajete.
- Enchiladas de pollo* 89
Bañadas con salsa guajillo, lechuga, queso cotija, crema y cebolla, rellenas de pollo deshebrado con frijoles.
- Enmoladas de pollo* 99
Bañadas con mole de la Doña, ajonjolí y cebolla... deliciosas!!!
- Chile relleno*..... 109
El clásico chile poblano relleno de queso gouda bañado con una salsa roja sobre una cama de arroz.

GARNES

- Arrachera a la parrilla*..... 149
Selección de arrachera marinada, servida con frijoles refritos, guacamole y chiles toreados con tortillas hechas a mano.
- Tampiqueña*..... 159
Corazón de filete estilo "Mi Querencia", servida con quesadilla, rajas, guacamole y frijoles refritos.

GORTES

- Filete de res "Mi Querencia" (250 grs.)*..... 199
Jugoso filete preparado a la parrilla servido con pétalos de papa y champiñones al ajillo con salsa de bordalesa al guajillo.
- Rib eye (350 grs.)*..... 270
El sabor exquisito de este corte, es una invitación para acompañarlo con un buen vino!

Nuestros cortes selectos son asados a la parrilla, servidos con la salsa de su preferencia y la opción de dos guarniciones a elegir:
Papa al horno, ensalada mixta o verduras.

Salsas a elegir:

Pimienta o bordalesa de guajillo.
Salsa extra: 20

PESCADOS

Filete de pescado al gusto (159)

A la plancha, a la mantequilla, empanizado, cajún, al ajo o al ajillo, a la diablo, servido con arroz y verduras.

Huachinango frito (169)

Delicioso huachinango frito servido con ensalada y arroz, muy al estilo Vallarta.

Huachinango estilo sarandeado (184)

Filete de pescado huachinango adobado a la parrilla en cama de arroz y aguacate con salsa de coco al ron, ¿desea algo más?

Pescado al vapor en vino blanco (184)

Delicioso huachinango con camarones, preparado con jitomate, cebolla, chile serrano, crema, mayonesa, champiñones y pimientos morrones.

Pescado sarandeado (Preguntar por el precio)

Tradicional pescado huachinango a las brasas...solo que el nuestro está exquisito!!!

GAMARONES

- Camarones al gusto*..... 184
A la plancha, a la mantequilla, al ajo, diablo, al ajillo, empanizados, rebosados, servidos con arroz y verduras.

- Camarones al mole*..... 199
Suculentos camarones salteados con un toque muy especial, bañados en mole con ajonjolí estilo "Mi Querencia", acompañados de arroz.

- Camarones al chipotle*..... 199
Con el sabor inigualable de este chile mexicano, prueba y vive toda una experiencia, servidos con pasta linguini al ajo y perejil... *¡simplemente deliciosos!*

- Camarones al coco*..... 199
Cubiertos con coco rallado y fritos servidos sobre piña asada, acompañados con ensalada fresca y salsa de manzana y tamarindo, *¡nos amarás por siempre!*

- Camarones al Xalhua*..... 245
Estos increíbles camarones están rellenos de jamón y queso envueltos en tocino, asados y servidos en compota dulce y un toque de licor de café, claro! *¡simplemente deliciosos!*

ESPECIALIDADES

- Langosta al gusto*..... (Preguntar el precio)
A la plancha, a la mantequilla, al ajo o al ajillo y la opción de dos guarniciones a elegir: papa al horno, arroz, ensalada mixta o verduras.

- Parillada para 2 y 4 personas*..... 350 y 490
Excelente opción para compartir, servido con arrachera a la parrilla, tampiqueña, pollo parrillado, chorizo, panela, cebollitas cambray, nopales, chiles toreados, guacamole, frijolitos de la olla y delicioso queso fundido, servido con tortillas hechas a mano y salsa roja.

- Mariscada 2 y 4 personas*..... 390 y 660
El platillo perfecto para compartir, servido con camarones a la mantequilla, camarones parrillados, pulpo al ajillo, un pescado entero frito, chicharrones de pescado acompañado con arroz, salsa mexicana y salsa mulata con tortillas hechas a mano.