



LA FUNDACIÓN  
**N** RESTENSE  
~ DESDE LA RAÍZ REGIA ~



## ENTRADAS

<b>ENSALADA DE LA CASA</b> Mezcla fresca de lechuga con espinacas, aceitunas y queso con aderezo de la casa.	<b>\$ 159.00</b>	<b>VEGETALES ROSTIZADOS</b> Vegetales asados con toques de mantequilla y aderezo chipotle.	<b>\$ 189.00</b>
<b>PAPA ASADA</b> Papa, asada lentamente, servida con mantequilla y complementos.	<b>\$ 189.00</b>	<b>CEBOLLAS ASADAS</b> Cebollitas cambray asadas al carbón con toque de sal, limón.	<b>\$ 149.00</b>
<b>FRIJOLES CHARROS</b> Frijoles cocidos con tocino, chorizo y especias tradicionales.	<b>\$ 89.00</b>	<b>SOPA DE TORTILLA</b> Caldo a base de pechuga con tortilla crujiente, queso y aguacate fresco.	<b>\$ 89.00</b>
<b>QUESO FRESCO TATEMADO</b> Queso fresco asado con salsa tatemada y chicharrón.	<b>\$ 159.00</b>	<b>QUESO FUNDIDO CON VENENO</b> Queso fundido acompañado con salsa adobada de la casa.	<b>\$ 159.00</b>
<b>COLIFOR FRITA GRATINADA</b> Coliflor cubierta con queso gratinado.	<b>\$ 199.00</b>	<b>TRIPITA DE RES CON VENENO</b> Tripietas doradas al punto crujiente con salsa especial picosa.	<b>\$ 209.00</b>
<b>TUÉTANO DE RES</b> Tuétanos asados lentamente, servidos con tortillas y salsas.	<b>\$ 209.00</b>	<b>MOLLEJA DE RES CON VENENO</b> Mollejas de res doradas y servidas con salsa especial de la casa.	<b>\$ 219.00</b>
<b>ARROZ ESPECIAL DE LA CASA</b> Arroz preparado con ingredientes selectos y sazón especial.	<b>\$ 179.00</b>	<b>FRIJOLES CON VENENO</b> Frijoles refritos tradicionales con toque especial.	<b>\$ 169.00</b>
<b>GUACAMOLE CON CHICHARRÓN</b> Guacamole fresco preparado al momento con chicharrón crujiente.	<b>\$ 189.00</b>	<b>PAPITAS ENCHILADAS</b> Papas sazonadas con mezcla de chiles y especias.	<b>\$ 169.00</b>

## LUNCH DE LA CASA

<b>CHILAQUILES</b> Totopos crujientes en salsa roja o verde, con crema, queso fresco y el complemento de tu elección.	<b>\$ 179.00</b>	<b>MOLLETES</b> Pan tostado con frijoles refritos, queso gratinado, pico de gallo, proteína y/o guiso	<b>\$ 159.00</b>
<b>MACHACADO</b> Carne seca salteada con huevo, tomate, cebolla y chile, al estilo tradicional del norte.	<b>\$ 159.00</b>	<b>HUEVOS AL GUSTO</b> Huevos preparados a tu elección, acompañados con frijoles caseros y guarnición.	<b>\$ 159.00</b>
<b>ENCHILADAS SUIZAS</b> Tortillas rellenas de pollo, bañadas en salsa verde cremosa y gratinadas con queso.	<b>\$ 179.00</b>	<b>TACO DE GUISO/PIEZA</b> Asado, Chicharrón, Deshebrada, Birria, Picadillo y Pechuga al Jalapeño.	<b>\$ 30.00</b>

## PLATOS DE TRADICIÓN

<b>CHICHARRÓN EN SALSAMORITA</b> Chicharrón guisado en salsa morita con notas ahumadas.	<b>\$ 179.00</b>	<b>ASADO DE CERDO</b> Carne de cerdo cocida lentamente en salsa roja tradicional.	<b>\$ 179.00</b>
<b>MILANESA DE RES</b> Filete de res empanizado y dorado, crujiente y jugoso.	<b>\$ 189.00</b>	<b>MILANESA DE POLLO</b> Pechuga empanizada y dorada, suave por dentro y crujiente.	<b>\$ 189.00</b>
<b>PICADILLO</b> Carne molida guisada con papa y verduras, sabor casero.	<b>\$ 179.00</b>	<b>DESHEBRADA</b> Carne de res deshebrada, cocida lentamente con especias.	<b>\$ 179.00</b>
<b>BIRRIA</b> Carne marinada en chiles y especias, cocida lentamente.	<b>\$ 179.00</b>	<b>CHILE RELLENO</b> Chile poblano relleno, capeado y servido con salsa tradicional.	<b>\$ 179.00</b>
<b>PECHUGA AL JALAPEÑO</b> Pechuga de pollo en cremosa salsa de jalapeño.	<b>\$ 179.00</b>		



## TACOS NORESTENSES

<b>TACO DE PICAÑA</b> Picaña jugosa asada al carbón, servida en tortilla caliente.	<b>\$ 129.00</b>	<b>TACO DE NEWYORK</b> Corte New York asado al carbón, de sabor intenso.	<b>\$ 129.00</b>
<b>TACO DE TOP RIB</b> Corte Top Rib jugoso y marmoleado, asado al carbon.	<b>\$ 129.00</b>	<b>TACO DE RIBEYE</b> Corte Ribeye al carbón, suave y lleno de sabor.	<b>\$ 139.00</b>
<b>TACO DE PASTOR</b> Carne al pastor marinada con especias y piña.	<b>\$ 40.00</b>	<b>TACO DE PASTOR NEGRO</b> Carne en adobo oscuro con sabor profundo y especiado.	<b>\$ 40.00</b>
<b>TACO DE DIEZMILLO</b> Diezmillo asado al carbón, cortado en cubos.	<b>\$ 65.00</b>	<b>TACO DE BARBACOA</b> Barbacoa de cabeza de res y cachete picada a mano.	<b>\$ 40.00</b>
<b>TACO DE CARNE ASADA Y TRIPA</b> Combinación de carne asada jugosa y tripa dorada picada finamente.	<b>\$ 40.00</b>	<b>TACO DE CARNE ASADA</b> Clásica carne asada al carbón en tortilla caliente.	<b>\$ 40.00</b>

## PARRILLADAS Y CORTES AL CARBÓN

<b>PARRILLADA DE ARRACHERA</b> 1 KG \$ 1,569.00 / ½ KG \$ 789.00 / 250 GRS. \$ 389.00	<b>PARRILLADA DE RIB EYE</b> 1 KG \$ 1,569.00 / ½ KG \$ 789.00 / 250 GRS. \$ 389.00
<b>PARRILLADA DE AGUJA</b> 1 KG \$ 1,399.00 / ½ KG \$ 699.00 / 250 GRS. \$ 349.00	<b>PARRILLADA SHORT RIB</b> 1 KG \$ 1,119.00 / ½ KG \$ 559.00 / 250 GRS. \$ 279.00
<b>PARRILLADA DE COSTILLA DE RIB EYE</b> 1 KG \$ 669.00 / ½ KG \$ 339.00	<b>PARRILLADA DE FAJITA DE POLLO</b> 1 KG \$ 669.00 / ½ KG \$ 339.00
<b>PARRILLADA DE T-BONE</b> 1 KG \$ 1,399.00 / ½ KG \$ 699.00 / 250 GRS. \$ 349.00	<b>MATAHAMBRE DE CERDO</b> 1 KG \$ 599.00 / ½ KG \$ 299.00
<b>COSTILLA DE CERDO ADOBADA</b> 1 KG \$ 599.00 / ½ KG \$ 299.00 / 250 GRS. \$ 149.00	<b>CHAMORRO DE CERDO ADOBADO</b> <b>\$ 299.00</b> Acompañado de guacamole, frijoles refritos, arroz rojo y papas enchiladas.
<b>PIERNA Y MUSLO AL TAJIN</b> 1 KG \$ 669.00 / ½ KG \$ 339.00	<b>BABY BACK 1 KG</b> <b>\$ 479.00</b> Acompañada de guacamole, frijoles refritos y arroz rojo.
<b>BABY BACK ½ KG</b> <b>\$ 239.00</b> Acompañada de guacamole, frijoles refritos y arroz rojo.	

\*Todas las ordenes incluyen: Salchicha asada, guacamole, quesadillas, frijoles charros y cebolla asada.

## FAST FOOD

<b>HAMBURGUESA DE RES</b> <b>\$ 189.00</b> Carne sirloin, queso asadero fundido, jamón, espinaca, en pan suave con papas a la francesa.	<b>BONELESS</b> <b>\$ 189.00</b> Cubos de pechuga de pollo empanizados bañados en su salsa Bufalo, BBQ o naturales, con papas a la francesa.
<b>PAPAS A LA FRANCESA LFN</b> <b>\$ 189.00</b> Estilo Fundación con chicharrón, queso asadero, queso cheddar y aderezo de chipotle.	<b>PAPAS A LA FRANCESA</b> <b>\$ 149.00</b> Papas fritas sazonadas.
<b>MEDIA ORDEN DE PAPAS LFN</b> <b>\$ 99.00</b> Estilo Fundación con chicharrón, queso asadero, queso cheddar y aderezo de chipotle.	<b>MEDIA ORDEN DE PAPAS</b> <b>\$ 79.00</b> Papas fritas sazonadas.
<b>NUGGETS DE POLLO</b> <b>\$ 129.00</b> 6pz nuggets acompañados con sus papas a la francesa.	



## BEBIDAS FRIAS

### LIMONADA SABORES

Vaso 300 ml	\$ 40.00
Jarra 1.8 lt	\$ 185.00

### REFRESCO 355 ML

Coca cola (ligh,zero), fanta, sprite, manzana, ponche.

### LECHE SABORIZADA

Vainilla, chocolate, fresa.	\$ 39.00
-----------------------------	----------

### LIMONADA SABORES MINERAL

Vaso 300 ml	\$ 40.00
Jarra 1.8 lt	\$ 185.00

### AGUA MINERAL 600 ML

\$ 55.00

### JUGOS NATURALES

Naranja, piña, toronja, jugo verde.	\$ 55.00
-------------------------------------	----------

## COCTELERIA DE AUTOR

### CARAJILLO REGIO

Licor 43, café expresso, granos de café, piloncillo.	\$ 179.00
--	-----------

### FOGATA REGIA

Mezcal joven, licor de chile ancho y jugo de piña; escarchado de sal ahumada y toque de granadina.	\$ 199.00
--	-----------

### EL HERRADERO

Whiskey Bourbon, esencia herbal, toque de miel de agave y twist de naranja.	\$ 199.00
---	-----------

### SIERRA MADRE

Ron añejo, licor de café, leche evaporada con ralladura de chocolate amargo.	\$ 129.00
--	-----------

### MADRE SELVA

Mezcal, maracuyá, infusión de Jamaica con ginger-ale.	\$ 199.00
---	-----------

### ENCINO NEGRO

Gin, carbón activado, jugo de limón, jugo de toronja, escarchado con sal ahumada, miel de agave.	\$ 129.00
--	-----------

### NORESTITA DE TAMARINDO

Mezcal, ginger-ale, infusión de dulce de tamarindo, jugo de limón, escarchado con chile en polvo.	\$ 199.00
---	-----------

### MARGARITA NORESTENSE

Tequila añejo, triple sec, jugo de limón, miel de agave, escarchado con sal ahumada.	\$ 129.00
--	-----------

### PALOMA AHUMADA

Tequila reposado, jugo de limón, jugo de toronja, escarchado en sal ahumada.	\$ 129.00
--	-----------

### CARAJILLO MEZCAL

Licor 43, café expresso, granos de café, mezcal.	\$ 199.00
--	-----------

### RAÍZ DEL NORTE

Tequila reposado, reducción de piloncillo, agua mineral, jugo de limón y hierbabuena fresca.	\$ 129.00
--	-----------

### SANGRE NORESTENSE

Gin, infusión con jamaica, miel de agave, agua tónica.	\$ 129.00
--	-----------

### BRISA DE ASADOR

Vodka, infusión de pepino, jugo de toronja, jarabe natural, escarchado de sal ahumada, romero fresco.	\$ 129.00
---	-----------

### NOCHE REGÍA

Whiskey Bourbon, vermut rosso, licor de cereza, twist de limón amarillo.	\$ 159.00
--	-----------

### NORESTITA DE JAMAICA

Mezcal, ginger-ale, infusión de Jamaica, jugo de limón.	\$ 199.00
---	-----------

### CANTARITO NORESTENSE

Tequila reposado, jugo de naranja, limón, toronja, escarchado con chile en polvo.	\$ 159.00
---	-----------

### MOJITO NORTEÑO

Ron blanco, hierbabuena, jugo de limón, jarabe de piloncillo, agua mineral.	\$ 129.00
---	-----------

## LOS CLÁSICOS NORESTENSES

### CARAJILLO

Licor 43, café expresso, granos de café.	\$ 129.00
--	-----------

### GINTONIC CITRICOS

Gin con agua tónica.	\$ 149.00
----------------------	-----------

### APPLE MARTINI

Vodka con licor de manzana verde.	\$ 129.00
-----------------------------------	-----------

### MANHATTAN

Whiskey Bourbon, vermut rosso.	\$ 199.00
--------------------------------	-----------

### NEGRONI

Gin, Campari, vermut rosso.	\$ 199.00
-----------------------------	-----------

### APEROL SPRITZ

Prosecco, aperol, agua tónica, agua mineral.	\$ 199.00
--	-----------

### GINTONIC FRUTOS ROJOS

Gin, infusión de frutos rojos, agua tónica.	\$ 179.00
---	-----------

### COSMOPOLITAN

Vodka, jugo de limón, jugo de arándano, triple sec.	\$ 129.00
---	-----------

### DAIQUIRI

	\$ 129.00
--	-----------

### LIMON/FRESA/MANGO

Ron blanco, jugo de limón, infusión sabores, jarabe natural.

### BLODDY MARY

Vodka, jugo de limón, jugo de tomate, salsas negras, apio, sal, pimienta.	\$ 120.00
---	-----------

### PIÑA COLADA

Ron blanco, infusión de piña, granadina.	\$ 129.00
--	-----------



## MOCKTAILS

<b>CONGA</b> Jugo de piña, naranja, toronja con granadina.	<b>\$ 79.00</b>	<b>SHIRLEY TEMPLE</b> Granadina, gingerale, jugo de limón, cereza	<b>\$ 79.00</b>
<b>PIÑADA</b> Ron blanco, infusión de piña, granadina	<b>\$ 79.00</b>	<b>FRAPPE SABORES</b> Fresa, limón, mango.	<b>\$ 99.00</b>

## VINOS TROPICALES

<b>CLERICOT</b> Vino tinto chauvenet ,jugo limón, agua mineral, jarabe natural, fresa, manzana picada.	<b>\$ 149.00</b>	<b>SANGRÍA PREPARADA</b> Vino tinto chauvenet , jugo de limon, jarabe natural, agua mineral, vodka.	<b>\$ 79.00</b>
<b>TINTO DE VERANO</b> Vino tinto chauvenet , jugo de limon, jarabe natural, agua mineral, fresa, manzana picada, refresco de manzana.	<b>\$ 169.00</b>		

## PA´ TU CERVEZA

<b>CLAMATO 355 ML</b> Jugo de limón , salsas negras, clamato, apio, escarchado con sal chiltepin.	<b>\$ 69.00</b>	<b>CLAMATO 1L CON CERVEZA</b> Jugo de limón , salsas negras, clamato, apio, escarchado con sal chiltepin.	<b>\$ 169.00</b>
<b>MICHELADA 355 ML</b> jugo de limón, salsas negras, escarchado con sal chiltepin.	<b>\$ 59.00</b>	<b>MICHELADA 1L</b> Jugo de limón, salsas negras, escarchado con sal chiltepin.	<b>\$ 99.00</b>
<b>CHELADO 355 ML</b> Jugo de limón, escarchado con sal ahumada.	<b>\$ 49.00</b>	<b>CHELADO 1L</b> Jugo de limón, escarchado con sal ahumada.	<b>\$ 89.00</b>

## BEBIDAS CALIENTES

<b>CAFÉ AMERICANO</b>	<b>\$ 49.00</b>	<b>CAFÉ DE OLLA</b> Café de americano, piloncillo, chocolate abuelita.	<b>\$ 59.00</b>
<b>CAFÉ DESCAFEINADO</b>	<b>\$ 49.00</b>	<b>CAPUCCINO</b>	<b>\$ 49.00</b>
<b>ESPRESSO DOBLE</b>	<b>\$ 118.00</b>	<b>ESPRESSO SENCILLO</b>	<b>\$ 59.00</b>

## CERVEZA

<b>AMSTEL ULTRA</b>	<b>\$ 55.00</b>	<b>BOHEMIA CLARA</b>	<b>\$ 55.00</b>
<b>BOHEMIA OBSCURA</b>	<b>\$ 55.00</b>	<b>CAGUAMITA CARTA BLANCA</b>	<b>\$ 55.00</b>
<b>CARTA BLANCA</b>	<b>\$ 55.00</b>	<b>MILER HIGHLIFE</b>	<b>\$ 55.00</b>
<b>HEINEKEN ZERO</b>	<b>\$ 55.00</b>	<b>INDIO</b>	<b>\$ 55.00</b>
<b>TECATE LIGHT</b>	<b>\$ 55.00</b>	<b>CORONITA</b>	<b>\$ 55.00</b>
<b>TECATE ROJA</b>	<b>\$ 55.00</b>	<b>MODELO ESPECIAL</b>	<b>\$ 55.00</b>
<b>XX LAGUER</b>	<b>\$ 55.00</b>	<b>MODELO NEGRA</b>	<b>\$ 55.00</b>



@lafundacionnorestense