

Burritos costenos..... \$160
3 tacos de tortilla de harina rellenos de camarón guisado a la mexicana.
3 tacos of flour tortilla filled with mexican cooked srhimps

Chilaquiles especiales..... \$150
Chilaquiles verdes con chorizo, queso y un toque de chicharrón.
Chilaquiles with green sauce, chorizo, cheese and pork rind

Tacos de arrachera..... \$320
3 piezas de taco de arrachera acompañados de chiles toreados.
3 pieces of taco with arrachera accompanied with hot chilies

Carne asada..... \$215
140g de carne asada con 2 chalupas.
140 gr of roast meat with 2 sopos

Enchiladas Morita..... \$205
4 tacos rellenos de cecina, bañados con una exquisita salsa de chile morita con crema y cebolla.
4,tacos, filled, with salt meat with morita chili sauce, cream and onion.

* Todos nuestros precios incluyen el 16% de I.V.A. y están expresados en pesos mexicanos.
* All prices are expressed in mexican pesos and taxes are included

* Los alimentos pueden variar en su peso y medida derivado de su cocción o preparación.

* Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.

INFORMACIÓN IMPORTANTE



Desayuno Tradicional

Tradicióna! Breakfast

INCLUYE: Jugo de naranja (8oz) o fruta y café..... \$200
INCLUDE: 1 orange juice (8 oz) or fruit and coffee

Plato fuerte a escoger entre:
Main dish to choose:
Enchiladas rojas o verdes (4pzas)
Enchiladas with red o green sauce
Chilaquiles rojos o verdes con pollo ó con huevo
Chilaquiles with red or green sauce, with chicken or scrambled egg
Huevos revueltos al gusto
2 huevos revueltos con un ingrediente a escoger: Jamón, tocino, chorizo o a la mexicana.
2 eggs as you like, ham, bacon, chorizo or mexican sauce
Hot Cakes (3pzas)
Molletes Diabla (3pzas)
Pan con frijoles y queso manchego
Devil muffins (toast bread with beans and melted cheese)
* Si usted solo desea el plato fuerte..... \$130
* If you want only the main dish

Especialidades

Our Specialites

Tortilla Campestre..... \$145
Quesadilla elaborada con 3 huevos, champiñones, queso de cabra y hierbas finas
Tortilla made with 3 eggs, mushrooms, goat cheese and fine herbs.
Huevos a la cacerola..... \$125
2 huevos con ajo, aceite de oliva, cebolla, chile y queso.
2 eggs with garlic, olive oil, onion, chilli and cheese
Huevos Rockefeller..... \$130
2 huevos revueltos con tocino y espinacas salteadas con queso gratinado.
2 eggs with bacon and spinachs with gratin cheese

Huevos Rockefeller

INFORMACIÓN IMPORTANTE



Saludable y delicioso, es la perfecta combinación que nos hemos impuesto, para hacer de su desayuno el alimento más importante del día.

En Los Pericos nos esmeramos por llevar a su mesa ingredientes de calidad, frescos y nutritivos, preparados con estricta higiene y la buena sazón de nuestro Chef.

Acompaña esta deliciosa experiencia gastronomica, el clima, paisaje y ambiente de un paraíso incomparable: Valle de Bravo.

Ensaladas de Frutas

Fruits Salads

Ensalada Nutri-reyna.....\$145
Plátano, melón, papaya, piña, manzana, miel, pasas, nuez, crema, coco y helado.
Banana, cantalupe, papaya, watermelon, pineapple, apple, honey, raisins, nut, cream, coconut and ice cream
Ensalada Energetica.....\$120
Frutas de la estación con granola, yogurt y miel.
Fruit of the station with granola, yogurt and honey
Ensalada Tropical.....\$130
Trocitos de melón, manzana y papaya con queso cottage.
Cantalupe, apple and papaya with cottagge cheese
Copa de Frutos rojos c/yogurt..... \$150
Mix de frutos rojos (fresa, zarza y frambuesa) con yogurt natural y granola
Mix of fruit (strawberry, blackberry and raspberry) with natural yogurt and granola
Orden de Fruta..... \$85
Frutas de su elección.
Fruit of the station

Omelet vegetariano

Burritos costenos

Carne asada

Tortilla Toluqueña..... \$145
Tortilla elaborada con 3 huevos con chorizo y queso panela, chile poblano y granos de elote.
3 eggs with chorizo, panela cheese, poblano pepper and corn kernels

Omelet especial..... \$150
Elaborado con 3 huevos, relleno de camarón pacotilla y queso.
3 eggs with shrimps pacotilla and cheese

Molletes mixtos..... \$135
Deliciosa combinación de 3 piezas de pan con chorizo, tocino, jamón y queso.
3 pieces of toast bread with chorizo, bacon, ham and cheese

Cecina Vallesana..... \$205
130g de deliciosa cecina con chilaquiles y frijoles
130g of deliciuos salt meat with chilaquiles and beans

Tortilla española..... \$145
Rica tortilla elaborada con 3 huevos, cebolla, aceite de oliva, papa y chorizo
3 eggs with onion, olive oil potatoes and chorizo

Enchiladas 3 Pericos..... \$115
Orden de 3 enchiladas, una rellena de queso, una de pollo y una de cecina con 3 salsas de la casa.
3 tacos filled, one with cheese, one with chicken and one with salt meat with three types of sauce.

Enchiladas Veracruzanas..... \$145
4 tacos de pollo bañados con salsa de frijol, chorizo, crema, queso y platano
4 tacos filled with chicken with bean sauce, chorizo, cream, cheese and banana)

Enchiladas Suizas..... \$145
4 deliciosos tacos con la receta de la casa, tortilla de harina, cebolla y queso gratinado.
4 delicious tacos with the house recip, flour tortilla, onion and gratin cheese

Chilaquiles con pollo

Enchiladas 3 Pericos

Desayunos Ligeros

Light Breakfast

Queso campirano.....\$125
150g de queso panela asado, relleno de verduras campestres.
150g of panela cheese roast, filled with country vegetables
Jitomate relleno.....\$120
Jitomate escalfado, relleno de 2 claras de huevo con espinacas sobre base de queso panela.
Poached tomato, stuffed with 2 egg whites, spinachs on top of panela cheese
Omelet vegetariano.....\$145
3 claras con espinacas o nopales y queso panela.
3 egg whites with spinachs or nopal and panela cheese
Pechuga ligera..... \$210
130g de pechuga a la plancha con champiñones, sobre un nopal asado.
130 g of chicken breast to the iron with mushrooms and nopal roast

Queso campirano

INFORMACIÓN IMPORTANTE



Barra de Jugos Naturales

Natural Juice

Naranja (10oz) \$ 70
Orange Juice
Zanahoria (10oz)..... \$ 70
Carrot Juice
Toronja (10oz)..... \$ 70
Grapefruit Juice
Piña (10oz)..... \$70
Pineapple Juice
Mandarina(en temporada) (10oz)..... \$ 70
Tangerine Juice (in Season)
Combinado(10oz)..... \$ 70
Mixed Juice

Cafeteria

Coffe

Café americano(6oz)..... \$55
Americ coffee
Café capuchino(6oz)..... \$80
Cappuccino coffee
Café express (3oz)..... \$55
Coffee express
Café irlandes(6oz)..... \$175
Irish Coffee
Té(6oz)..... \$ 50
Tea
Hierbabuena, manzanilla, negro y limón.
(chamomile, Peppermint, Black Or Lemon)
Leche caliente o chocolate(6oz)..... \$ 65
Hot Milk or Chocolate milk
Malteadas(10oz)..... \$ 95
Milk Shake (strawberry, vanilla or chocolate)
Licuada(10oz)..... \$ 90

Los Combinados de los Pericos

Mixed Juices

Cancún(10oz)..... \$ 80
Papaya, fresa, platano y naranja.
(papaya, strawberry, banana and orange juice)
California(10oz)..... \$ 80
Manzana, limón, melón y naranja
(apple, lemon juice, cantaloupe and orange juice)
Tropic(10oz)..... \$ 80
Piña, papaya y toronja
(pineapple, papaya and grapefruit juice)
Cozumel(10oz)..... \$ 80
Zanahoria, naranja, piña y apio.
(carrot, orange juice, pineapple and celery)
Popeye(10oz)..... \$ 80
Espinaca, betabel, apio, zanahoria y naranja.
(spinachs, beetroot, celery, carrot and orange juice)
Dracula(10oz)..... \$ 80
Piña, apio, betabel y naranja.
(pineapple, celery, beetroot and orange juice)
Piñazo(10oz)..... \$ 80
Piña, naranja, apio y miel.
(pineapple, celery, honey and orange juice)
Honolulu(10oz)..... \$ 80
Platano, papaya, naranja, piña y limon.
(banana, papaya, orange juice, pineapple and lemon juice)
Verde(10oz)..... \$ 80
Piña, apio, espinaca, perejil, nopal y toronja.
(pineapple, celery, spinach, parsley, nopal and grapefruit juice)