



ENRIQUE®

Grupo Gastronómico desde 1944

De México son los colores, los aromas, los lugares, las fiestas, las plazas, las piñatas, la gente y sus tradiciones. De México los sombreros, las bolsas de yute, los alebrijes y los corazones de hoja de lata. De México los danzantes, las pirámides y los cascos de hacienda y su nostalgia. Pero sobre todo, de México son los sabores.

Ven a Enrique y saborea todo lo que es México. Aquí te esperan todos los platillos que saben a México.

La mesa está puesta.



*Casitas con olor a barro mojado
y aroma de jardines de nuestra tierra.*

- **LAS QUESADILLAS** **\$32.00**
 ¡Pruébalas! Fritas: Queso, sesos, papa con chorizo, picadillo.
 Comal: Queso, chicharrón prensado, flor de calabaza, huitlacoche y arriera.
 Es una tradición de Enrique elaborar las quesadillas con nuestra masa especial.
- **LAS QUESADILLAS CHILANGAS** **\$59.00**
 2 piezas. Queso, papa con chorizo, picadillo y sesos, con un toque muy CDMX: al comal o doraditas, con queso ranchero y lechuga.
- **LAS TIRADITAS DE CEVICHE DE VERACRUZ** **\$156.00**
 2 piezas. Ricas tiradas de ceviche verde, pescado mero aromatizado con chile.
- **LOS MACHOS POBLANOS** **\$128.00**
 3 piezas. Tacos bañados en salsa caliente, dorados o suaves. Con crema y queso ranchero.
- **LOS TAQUITOS BORRACHOS** **\$278.00**
 3 piezas. Dorados, bañados en salsa borracha y rellenos con la mejor barbacoa del mundo.
 Acompañados con queso y crema.
- **TIRADITOS** **\$136.00**
 2 piezas. Pídelos con: tuétano, arrachera o carnitas. Con una base de frijol, costra de queso Oaxaca, acompañado de guacamole, con un toque de sandía.
- **LOS SOPECITOS** **\$103.00**
 3 piezas. Fresco pollo deshebrado, salsa verde, borracha, roja y queso.
 ¡Un gran principio para su paladar!
- **LAS CHALUPAS** **\$158.00**
 6 piezas. ¡Las auténticas! Con pollo, salsa de tomate verde, salsa guajillo, frijoles, totopos y queso.
- **EL COCHINITO DE MOLCAJETE** **\$158.00**
 Un molcajete de piedra lleno de inigualable guacamole, chicharrón y queso. ¡Muy mexicano, cómo no!
-  **LA ENSALADA DE NOPALES** **\$85.00**
 El acompañamiento perfecto para tu barbacoa o para tus tacos.
- **EL GOBERNADOR** **\$190.00**
 Delicioso envuelto de camarón marinado con mezcal y un toque de queso Oaxaca acompañado de aguacate.
- **EL ENTREMÉS RANCHERO** **\$235.00**
 más famoso del mundo. Suculentas carnitas, chicharrón, guacamole y un buen par de quesadillas.
- **EL CHILE CALIFORNIA** **\$198.00**
 Chile relleno de camarones a la mexicana, con un toque de queso Oaxaca, bañados en salsa verde.
-  **EL HUAUZONTLE** **\$65.00**
 2 piezas. Croquetas de huauzontle con queso Oaxaca y flor de crisantemo bañadas en salsa macha.
 Libre de Gluten.
- **LAS FLORES DE CALABAZA** **\$85.00**
 2 piezas. Rebozadas en ténpera a la cerveza. Acompañadas de salsa roja asada.
- **EL MONTADO DE CHAPULÍN** **\$75.00**
 Sobre una tortilla de nopal, con guacamole y tierra de chicharrón.





Tierra de agave azul, tequila de mi corazón.

- **SOPA AZTECA** **\$110.00**
La tortilla juliana con caldillo de jitomate, aguacate, queso, chicharrón y chile pasilla.
¡No deje de probarla!
- **UNA DE MÉDULA** **\$130.00**
Comerla es un placer.
- **CALDO XÓCHITL** **\$113.00**
Caldo de pollo de granja, aderezado con arroz, pollo deshebrado, un toque de cebolla, aguacate, chile verde y cilantro.
- 🌿 **CALDO TLALPEÑO, ¡UN CLÁSICO!** **\$116.00**
🍷 ¡Un caldo original! con carne de cerdo y pollo, chile chipotle seco y verduras.
Uno de nuestros orgullos.
- **CALDO ENRIQUE** **\$149.00**
Toda la delicia del caldo tlalpeño y de la sopa de médula juntos para ofrecerle a su paladar una exquisita experiencia. ¡Un auténtico manjar!
- 🌿 **CONSOMÉ DE CARNERO** **\$131.00**
🍷 Extraemos el jugo de carnero en pleno cocimiento de ¡la mejor barbacoa del mundo!
- **CONSOMÉ CON ARROZ Y POLLO** **\$ 99.00**
Una de nuestras más ricas tradiciones: caldito de pollo acompañado con arroz y pollo deshebrado.
- **SOPA OAXAQUEÑA** **\$125.00**
Caldillo de chile guajillo, guisada con nopales, queso Oaxaca, cilantro, cebolla, dorada de maíz y aguacate.
- 🌿 **SOPA CAMPESINA** **\$105.00**
🍷 La consentida, de verdura muy al estilo Enrique. Exquisita combinación de caldo verde con verduras tiernas y grano de elote.
Libre de Gluten.
- **CREMA POBLANA** **\$118.00**
El típico sabor del chile poblano, acompañada de granos de maíz y champiñones.
- **FIDEO SECO** **\$ 75.00**
Delicioso fideo seco con chile pasilla, con un toque de frijol, aguacate, crema ácida y cilantro.
- 🌿 **SOPA DE CHAMPIÑÓN** **\$125.00**
🍷 Descubre el sabor del chipotle seco. Aromatizada con epazote y un toque de flor de calabaza.
- **LAS ÓRDENES DE ARROZ NO PUEDEN FALTAR**
Orden de arroz a la mexicana **\$ 72.00**
Con huevo **\$ 84.00**
Con mole **\$103.00**
Con plátano frito (macho o tabasco) **\$ 96.00**





Barbacoa ¡La mejor del mundo!

Hecha con carneros seleccionados y cocidos en horno de tierra. **\$835.00**
¡Un manjar para disfrutar y compartir!
Por pieza: pierna, espaldilla, costilla.
Por kilo: espinazo, que es la única pieza que se fracciona.
(1 kilo para 3 personas).



ORDEN DE BARBACOA **\$416.00**
(cuello)
Con guacamole.
Para una persona, 300 g.

BARBACOA AL ESTILO ENRIQUE **\$519.00**
Barbacoa en chile macho.
En salsa pasilla, acompañada de frijoles de la olla.
¡Un platillo exclusivo de la casa! 250 g.

Con la alegría del mariachi, me brota la inspiración.



Las ensaladas

Sano y refrescante

-  **ENSALADA DE BERROS** **\$185.00**
 Acompañada de vinagreta de naranja, durazno en almibar, ajonjolí, xoconostle caramelizado y jícama rallada.
- **ENSALADA DE ESPINACA** **\$156.00**
Con un aderezo de mole, dorada de tlayuda, acompañada de semillas de girasol caramelizado, almendra fileteada y un toque de queso crema.
- **ENSALADA DE FLOR DE CALABAZA** **\$165.00**
Mix de lechugas tiernas con flor de calabaza, jitomate, aguacate y queso panela aderezada con vinagreta de ajo con orégano y cebolla.
- **ENSALADA AZTECA** **\$125.00**
Nopales con queso Oaxaca, aceite de olivo, cilantro, orégano, aguacate, con doradita en juliana de nopal.



Las carnes

¡de aquí soy!

- **FILETE DE RES ENMOLADO** **\$320.00**
Jugoso filete bañado con mole, acompañado de arroz blanco y atado de espárragos con tocino. 170 g.
- **CHAMORRO ENRIQUE** **\$409.00**
Chamorro de cerdo con salsa de mixiote sobre un espejo de adobo, acompañado de frijoles de la olla. ¡Uno de los manjares de la casa! 300 g.
-  **TRENZA ENRIQUE** **\$316.00**
 Filete de res trenzado con tocino a la plancha en cama de adobo, acompañado con chile ancho relleno de frijoles y longaniza con un nopal asado. ¡Una gran receta de Don Enrique! 250 g.
- **MEDALLÓN XÓCHITL** **\$316.00**
Dos medallones de carne de res con tocino a la plancha, bañados de huitlacoche, acompañados de guacamole y papas a la francesa. 260 g.
- **ARRACHERA X'O** **\$380.00**
Acompañada de nopal asado, cebolla cambray, frijoles de la olla y ensalada verde. 250 g.
- **CARNE A LA TAMPIQUEÑA** **\$328.00**
Carne a la plancha acompañada de rajas poblanas, frijoles, una dobladita de salsa verde y una canasta de guacamole. 170 g.
- CECINA DE RES SARTENEADA** **\$335.00**
Deliciosa cecina de res fileteada con cebolla. Acompañada de aguacate y frijoles refritos. 190 g.
- **SÁBANA INVIERNO** **\$329.00**
Sábana de filete bañada de frijoles de la olla y una generosa cama de queso Oaxaca, con medio aguacate con un toque de rábano. 100 g.
- **MIXIOTE DE CARNERO** **\$379.00**
¡Qué sabor! Exquisito carnero con salsa de mixiote cocido en horno de tierra. 300 g.

Las cortes finas

¡ y de aquí también!

- **RIB EYE** **\$405.00**
Acompañado de papas cambray, adobadas de chile pasilla, salsa roja asada y guacamole con pepino. 350 g.
- **CHURRASCO** **\$396.00**
Acompañado de rajas poblanas con crema y queso cotija. Y por si fuera poco, un costalito de nopales con queso Oaxaca. 350 g.
-  **TOP SIRLON** **\$399.00**
 Acompañado de nopal baby asado, cebolla, papas cambray, y epazote. 350 g.





Te quiero con todas mis Carnitas

Deliciosa selección de cerdo selecta con el cocimiento especial de la casa. ¡Mejores no hay!
(1 kilo para 4 personas)

\$779.00

ORDEN DE CARNITAS



Con guacamole
(para 1 persona), 250 g.

\$372.00

*Molcajetes de piedra
para mi chicharrón.*

- ENCHILADAS ENRIQUE \$192.00
3 piezas.
Bañadas en adobo, rellenas de pollo con un toque de lechuga, rábano, cebolla, crema ácida y queso ranchero.
Pídelas entomatadas con un rico sabor a piña.

- COSTILLAS DE CARNERO \$406.00
Deliciosas costillas a la plancha con guacamole. 220 g.



-  MIXIOTE DE POLLO \$221.00
 Pollo de la granja con salsa de mixiote, cocido en nuestro horno de tierra.



- CHILES RELLENOS \$188.00
2 piezas.
¡De Puebla con amor!
Una de nuestras más ricas tradiciones, frescos chiles poblanos rellenos de queso y picadillo, capeados y sumergidos en caldillo de jitomate, acompañado de frijoles de la olla.

- ENCHILADAS DE MOLE POBLANO \$199.00
4 piezas.
Enchiladas con tortillas recién salidas del comal, rellenas con pollo deshebrado, bañadas con mole de la casa, ajonjolí, almendras picadas y doradas.
Se acompañan de frijoles refritos. (Pídelas con pipián, acompañadas de pepita verde y cacahuate)

- CREPAS DE GUAJILLO \$179.00
4 piezas.
Rellenas de pollo con salsa de guajillo, con crema y queso, acompañadas de frijoles.

- FILETE DE PESCADO AL GUSTO. \$343.00
Pídalo al gusto, preparado de diferentes maneras: A la veracruzana, al ajillo, a la plancha, al mojo de ajo o empanizado. 190 g.

-  CAMARONES COSTA BRAVA \$386.00
 6 piezas.
Aderezados con una salsa de jitomate, champiñón y toque de chile chipotle, acompañados de arroz.





-  CAMARONES MAYA \$390.00
 6 piezas.
Un delicioso mixiote en salsa de achiote, envuelto en hoja de plátano y acompañado de chile manzano.

- CHILE RELLENO COSTEÑO \$398.00
1 pieza.
Fresco chile poblano relleno de delicioso pescado Mero, marinado con salsa guajillo con un toque de cebolla, aromatizado con epazote, sobre un espejo de salsa verde, se acompaña de frijoles refritos y crujiente de maíz. 190 g.





Hechas con las manos, hechas con el corazón.

- COSTAL DE POLLO** **\$298.00**
Relleno de plátano macho con un sabor acanelado, bañado con nuestro mole de la casa. Acompañado de arroz blanco. 180 g.
- POLLO PIBIL, ¿POR QUÉ NO?** **\$260.00**
Pechuga de pollo, cocida en salsa pibil, envuelta en hoja de plátano, con un toque de cebolla morada y chile manzano, acompañada con arroz. 250 g.
- MANJAR AZTECA** **\$289.00**
Pechuga de pollo rellena de flor de calabaza y granos de elote, bañada en salsa de huitlacoche gratinado con queso, acompañada con arroz y flor de calabaza empanizadas rellenas de queso Oaxaca. ¡Una especialidad y orgullo gastronómico de la cultura del maíz! 180 g.
-  **SUPREMA DE POLLO** **\$279.00**
 Jugosa pechuga a la parrilla, acompañada de ensalada verde y papas cambray con polvo de chile pasilla. 200g.
- POLLO AL MOLE POBLANO** **\$250.00**
1/4 de pollo.
Pollo cocido en su jugo, bañado con el mole de la casa con un toque de ajonjolí y almendras acompañado de arroz a la mexicana.
-  **POLLO AL PIPIÁN** **\$250.00**
 1/4 de pollo.
Pollo cocido en su jugo, bañado con pipián con un toque de pepita verde y cacahuete, acompañado de arroz blanco.

A ELEGIR CUALQUIERA
DE LOS SIGUIENTES TIEMPOS
\$250.00

- 1** Consomé con arroz y pollo de la granja.
- 2** Fideo seco o Sopa de verduras.
- 3** Flautitas de pollo o res.
Acompañadas de frijoles, guacamole, lechuga, crema y queso.
Sábana de res infantil. 80 g.
Acompañada de papas a la francesa.
Sábana de pollo. 80 g.
Acompañada de papas a la francesa.



■ REFRESCOS DE SABORES	\$40.00	■ JUGO DE TOMATE	\$59.00
Pregunta a tu mesero por la marcas disponibles.		Preparado. 284 ml	
■ AGUA EMBOTELLADA	\$38.00	■ CLAMATO	\$70.00
		Natural	
■ LIMONADA	\$40.00	Con cerveza, precio de acuerdo a la marca.	
Vaso de 284 ml	\$40.00	■ CERVEZA	\$59.00
Jarra chica 1l	\$126.00	Varias marcas, pregunta a tu mesero	
Jarra grande 2l	\$227.00	■ CERVEZAS ARTESANALES	
■ NARANJADA	\$40.00	(pregunta por nuestras opciones)	
Vaso de 284 ml	\$40.00	■ HEINEKEN	\$74.00
Jarra chica 1l	\$126.00	■ STELLA ARTOIS	\$74.00
Jarra grande 2l	\$227.00	■ MICHELADA	\$65.00
■ AGUAS FRESCAS	\$38.00	■ CUBANA	\$73.00
Vaso 284 ml	\$38.00	■ VINO	\$80.00
Jarra chica 1l	\$114.00	Copa 180ml	
Jarra grande 2l	\$196.00	■ PULQUE DE SABORES	
■ AGUAS ARTESANALES	\$46.00	(sábado y domingo)	
Pregunta por nuestros sabores	\$46.00	Tarro 284 ml	\$59.00
Vaso 284 ml	\$46.00	Jarra chica	\$177.00
Jarra chica 1L	\$136.00	Jarra grande	\$292.00
Jarra gande 2l	\$232.00		
■ JUGO DE NARANJA	\$48.00		
Vaso 284 ml	\$48.00		
Jarra chica 1l	\$135.00		
Jarra grande 2l	\$243.00		



La dulce

De la casa, con el toque artesanal

■ HELADO ARTESANAL		■ NIEVE ARTESANAL	
Horchata	\$68.00	Hierbabuena, Limón, Chia	\$55.00
Chocolate oaxaqueño	\$68.00	Mango, Chile de árbol, Maracuya	\$60.00
Fresa	\$55.00		
Ciruela pasa	\$68.00		