


Para compartir

Nachos de la casa Totopos hechos en casa (180g), frijol refritos, queso líquido, pico de gallo y guacamole.	\$80
Con Arrachera (120grs).	\$140
Alitas caseras Alitas de pollo (10 pzas.) con salsa BBQ o salsa extra picante. Acompañadas de bastones de zanahoria y pepino con aderezo ranch.	\$140
Guacamole Aguacate machacado (150g) con cebolla, jitomate, cilantro sal, pimienta, y un toque de limón.	\$85
Papas gajo Papas corte gajo (180g) con paprika, sal y pimienta. Servidas con mayonesa de chipotle.	\$80
Dedos de queso Queso mozzarella (200g), acompañados de papas a la francesa (120g) y aderezo ranch.	\$120

Antojitos mexicanos

Tacos de arrachera Arrachera (180g / 5pza) con cebolla caramelizada y cilantro.	\$120
Enchiladas de pollo gratinadas Pollo a la mostaza 180g, en cuatro tortillas bañadas en salsa verde, con queso manchego gratinado, cebolla y crema.	\$100
Chilaquiles Totopos de maíz (200g) bañados en salsa verde con crema cebolla y queso rallado.	\$80
Con huevo (2 pzas)	\$95
Con pollo	\$110
Molcajete de carnes Arrachera(150g), bistec de cerdo, (120g) chorizo argentino(100g) y pechuga a la plancha (120g) acompañado de queso panela, frijoles, nopales, cebolla cambray y salsa de molcajete.	\$260
Molcajete vegetariano  Vegetales a la plancha acompañado de queso panela, frijoles refritos con salsa de molcajete y guacamole.	\$130

Sopas y ensaladas

Sopa de tortilla Tradicional sopa de tortilla (200ml), acompañada de chicharon, queso panela, crema, chile pasilla en julianas y rebanadas de aguacate fresco.	\$80	Ensalada suprema Mix de lechugas, kale, con supremas toronja, naranja y manzana queso de cabra y aderezo miel mostaza	\$80
Consomé Preparado con pollo al horno y verduras (200ml.)	\$60	Con pollo (120grs).	\$110

Especialidades Xolo

Chapata Xolo Ciabatti artesanal, con gruesas rebanadas de tocino, Queso cheddar gratinado y acompañado de papas caseras.	\$110	Mexa-burger Carne de arrachera y carne de res con un toque de mostaza (150g) en un bollo artesanal con queso Manchego, cebolla caramelizada y champiñones salteados. Acompañada de papas gajo (80g)	\$110
Torta de arrachera Ciabatti artesanal con Arrachera a la parrilla 180g, salsa chimichurri y acompañados de papas casera.	\$120	Vege-burger  Hongo portobello (1 pza) relleno de pimientos, con queso Manchego, Mayonesa de chipotle, en pan artesanal acompañada de papas gajo. (80g.)	\$110
Fetuccini al ajillo  Con ajo rostizado, chile guajillo y queso parmesano (180g). Acompañadp de pan de ajo	\$110	Burrito vegetariano  Verduras a la plancha (180g.) salteadas con salsa de soya, queso frijol y elote amarillo.	\$90
Xolo-burger Carne de arrachera y carne de res con un toque de mostaza (150g) en un bollo artesanal con queso Cheddar, pepinillos encurtidos y huevo estrellado. Acompañada de papas gajo (80g).	\$110	Fish taco Taco de camarón 180g salteado con chile guajillo y ajo con ensalada de col y mayonesa de chipotle	\$130

Postres

Brownie de chocolate Bizcocho de chocolate con chispas y nuez, decorado con frutos rojos.	\$50
Postre del mes Pregunta por su disponibilidad.	\$70

Cafés

Americano 240ml	\$30
Capuccino 240ml	\$40
Late 240ml	\$40
Expresso 40ml	\$30
Expresso doble 45ml	\$35
Carajillo Café expresso (40ml) + Licor del 43 (240ml)	\$90



Mezcal

400 conejos (Espadín)	\$90
400 conejos (Ensamble Tóbala y Espadín)	\$110
Mitre (Espadín)	\$90
Union (Espadín Joven)	\$90
Union viejo (Ensamble Tóbala y Espadín)	\$110
Convite (Espadín)	\$75
Creylene (Tóbala)	\$150
Bruxo (Pechuga)	\$110
Monte lobos (Espadín)	\$110
Meteoro (Espadín)	\$90

Tequila

Centenario reposado	\$80
Don Julio blanco	\$110
Don Julio reposado	\$110
Herradura blanco	\$110
Herradura reposado	\$110
Jose Cuervo Tradicional	\$80
Jimador	\$75

Ginebra

Beefeater	\$100
Bombay sapphire	\$110
Hendricks	\$150
Tanqueray	\$100

Whisky

Black label	\$150
Jack Daniel's	\$110
Jim beam	\$85
Red label	\$90

Ron

Bacardi blanco	\$70
Capitan morgan spiced gold	\$75
Capitan morgan white	\$70
Havana 7	\$100
Matusalem clasico	\$85
Matusalem platino	\$80

Vodka

Absolut azul	\$80
Absolut rasperry	\$85
Smirnoff	\$80
Smirnoff spicy tamarind	\$85

Cocteles de autor

Mexicanito Tequila (45ml) + licor 43 (30ml) +chile serrano+ pepino+ jugo de limón +Sprite	\$110
Xolo gin Ginebra (45ml)+ jugo de limón + pimiento rojo+ albahaca jugo de naranja + agua quina	\$100
Rey zapote Mezcal espadin (45ml) + dulce de Zapote negro + jugo de naranja + jugo de limón	\$95
Viva Zapata Mezcal espadin (45ml) + albahaca + pepino + jugo de limón +jarabe de caña	\$95
Xolove Mezcal espadin (45 ml) + maracuyá + jugo de naranja + jarabe de caña	\$95
Mezcaltin Mezcal espadin (45ml) licor de manzana (30ml) + pepino +jugo de Limón + jarabe de caña	\$100

Cocteles clásicos

Margarita Tequila (45ml) + limón + controy (15ml)	\$85
Margarita frozen tequila (45ml)+ limón + controy (15ml)	\$95
Expreso martini Absolut azul (45ml). , kahlúa (30ml), Expreso(30ml)	\$95
Mojito Ron blanco (45ml) + jugo de limón + azúcar + hierba buena	\$90
Piña colada Malibu (45ml).+ crema de coco + leche evaporada + jugo de piña	\$90
Tequila sun rise Tequila reposado (45ml) + jugo de naranja + granadina	\$90
Daiquiri Ron Blanco (45ml) + azúcar + limón	\$80

Cervezas

Corona, Corona light, Victoria, León, Pacifico	\$40
Negra Modelo	\$45
Modelo Especial	\$45
Stella Artois	\$65
Cubetazo	\$400

Cervezas artesanales

Magna imperial	\$90
Templo mayor red ale	\$100
Templo mayor porter	\$100
Loba negra porter	\$95
Colimita lager	\$95
Corazón de malta I.P.A	\$95
Chelita lager	\$90
Cucapá ámbar ale	\$75
Cucapá oscura American brown ale	\$75

Tarros

Michelado	\$10
Cubano	\$15
Clamachelado	\$30

Sodas y jugos

Limonada/ naranjada (mineral o natural)	\$40
Piñada	\$55
Soda de frutos rojos	\$55
Soda de maracuyá	\$55
Jarra de agua (Fruta de temporada)	\$90
Refresco (Coca-Cola, Coca light, Coca Zero, Sprite, Sidral Mundet, Fanta, Fresca).	\$35
Clamato preparado	\$50
Agua mineral	\$35
Agua embotellada	\$25

