



## Tintos

### Nacionales 750 ml

- MONTEVIÑA = CABERNET-MERLOT
- XA DOMEQ = CABERNET SAUVIGNON
- L.A. CETTO = PETITE SIRAH
- L.A. CETTO NEBBIOLO
- STO. TOMAS = CABERNET
- CASA MADERO = CABERNET SAUVIGNON
- CASA MADERO = MERLOT
- CASA MADERO 3V
- MONTE XANIC = CABERNET SAUVIGNON
- HORIZONTE = CABERNET MONTEPULCIANO
- STO. TOMAS TEMPRANILLO

### Españoles 750 ml

- CUNE = CRIANZA
- GRAN SANGRE DE TORO = GARNACHA Y CARINANA
- MARQUES DE CACERES
- MARQUES DE GRIÑON
- MAS ELENA
- ABADAL 5 = MERLOT

### Argentinos 750 ml

- NAVARRO CORREA COLECCIÓN
- PUNTA DEL CIELO MALBEC
- ELSA SYRAH
- SAN FELIPE BARREL = MALBEC
- PRIVADA = MALBEC
- FAMIGLIA = MALBEC Ó CABERNET

### Italianos 750 ml

- LAMBRUSCO = CAVICHOLI
- LAMBRUSCO = RENUITE

### Italianos 750 ml

- XA DOMEQ = CABERNET SAUVIGNON
- MONTEVIÑA = CABERNET MERLOT
- UDURRAGA = MERLOT Ó CABERNET
- L.A. CETTO = PETITE SIRAH
- XA DOMEQ = BLANC DE BLANCS
- L.A. CETTO = BLANC DE ZINFANDEL
- LAMBRUSCO CAVICHILI
- LAMBRUSCO RENUITE

### Chilenos 750 ml

- UNDURRAGA = CABERNET, MERLOT
- SANTA DIGNA = CABERNET SAUVIGNON
- SANTA DIGNA = MERLOT
- CASILLERO DEL DIABLO = CABERNET Ó MERLOT
- COUSIÑO MACUL = CARMENERE, CABERNET Ó MERLOT
- CONO SUR RESERVA = CABERNET Ó MERLOT
- SIBARIS UNDURRAGA = MERLOT

### Nacionales 375 ml

- XA DOMEQ = CABERNET SAUVIGNON

### Españoles 375 ml

- GRAB SANGRE DE TORO = GARNACHA Y CARIÑENA

### Chilenos 375 ml

- CASILLERO DEL DIABLO = CABERNET SAUVIGNON

### Los Blancos y Rosados

- XA DOMEQ = BLANC DE BLANCS
- L.A. CETTO = BLANC DE BLANCS
- L.A. CETTO = BLANC DE ZINFANDEL

### Champagne

- MÓET & CHANDON



**DESCORCHE**

**VINOS DE MESA**

**LICORES**

*Nuestros precios incluyen IVA*





## *Cremas, Sopas y mas...*

- Sopa de tortilla
- Sopa de fideo seco con jocoque
- Caldo tlalpeño
- Puchero de res
- Jugo de carne
- Crema poblana
- Crema de elote

## *Las Ensaladas*

-**La de la mesa en su mesa**  
Deliciosa ensalada con ingredientes y vinagreta de la casa, supervisado por nuestro Chef la cual se prepara en su mesa.

-**Ensalada de pollo a las brasas**  
Se sirve una cama de lechuga fresca, tomate, rebanadas de aguacate y champiñones.

## *Los Filetes*

- Filete otro rollo**  
(Relleno de queso con chorizo, rajas o champiñones)
- Filete Migñon
- Fajitas de filete
- Tacos de filete
- Tampiqueña de res
- Filete en chile pasado
- Brocheta de filete
- Puntas de filete al chipotle

## *Las Entradas*

- Rajas con asadero
- Guacamole
- Carne seca Mezquites
- Tripitas de leche
- Empanadas Santa Rita
- Quesadillas regias  
(-Queso, carne seca, camarón.)
- Queso fundido  
(-Chorizo, queso o champiñon)
- Rajas con asadero
- Tuetanitos
- Queso Mezquites  
(Queso fundido con camarón y carne seca)
- Platon Mezquites  
(Para 4 personas) Empanadas, Carne seca, Guacamole y Costillas de puerco o res.

## *LAS COSTILLITAS*

**Rack de costillitas de cerdo al carbón de mezquite**  
Pídalas a la barbécue o secas con limón, maggi y sal

**Costillas de rib eye**  
En cuatro salsas a escoger, durazno, barbécue, tres chiles y salsa verde con habanero

## *Pollo*

- Tampiqueña de pollo
- Fajitas de pollo
- Pollo otro rollo
- Molcajete de pollo

## *NUESTROS PRECIOS*

*INCLUYEN IVA*

*[www.losmezquites.com.mx](http://www.losmezquites.com.mx)*



# Seleccione el término ideal de su Carne de Res



## ROJO INGLES

EL CORTE ES SELLADO POR AMBOS LADOS A FUEGO ALTO DEJANDO LA CAPA EXTERNA BIEN COCIDA Y EL CENTRO CRUDO E INCLUSIVE FRIO. ALCANZA HASTA 55 C (130 F).

## RARE

THE CUT IS SEALED FROM BOTH SIDES IN A HIGH FLAME LEAVING THE SURFACE WELL DONE AND THE CENTER RARE AND COLD. IT REACHES TEMPERATURES UP TO 55 °C (130 °F).



## MEDIO ROJO

LA CAPA EXTERNA DE LA CARNE ES SELLADA EN LA PLANCHA O PARRILLA DEJANDO EL CENTRO DE COLOR ROJO O CASI CRUDO PERO CON UNA TEMPERATURA DE 60 C (140 F) EN SU INTERIOR. SU COLOR ES CAFÉ CLARO EN LAS ORILLAS Y ROJO AL CENTRO.

## MEDIUM RARE

THE SURFACE OF THE MEAT IS SEALED ON AN IRON PLATE OR A GRILL, LEAVING THE CENTER WITH A RED COLOR, ALMOST RAW. IT HAS A TEMPERATURE OF 60 °C (140 F) IN THE INSIDE. ITS COLOR IS A LIGHT BROWN IN THE CORNERS AND RED IN THE CENTER.



## MEDIO

EL TERMINO IDEAL, YA QUE EL CORTE NO PIERDE JUGOSIDAD. ES SELLADO O MARCADO EN LA PLANCHA O PARRILLA DEJANDO UN CENTRO ROJO MAS PEQUEÑO ALCANZANDO UNA TEMPERATURA DE 63 C (145 F).

## MEDIUM

THE BEST WAY TO BE COOKED; THE MEAT IS JUICY, IT IS SEALED ON THE IRON PLATE OR GRILL LEAVING THE CENTER SLIGHTLY RED. IT REACHES A TEMPERATURE OF 63 °C (145 F).



## TRES CUARTOS

LA CARNE COMIENZA A PERDER JUGOSIDAD Y CON ELLA EL SABOR. EL CENTRO DEL CORTE SE TORNA COLOR CAFÉ CLARO CON LAS ORILLAS PERFECTAMENTE COCINADAS, ALCANZANDO UNA TEMPERATURA DE 71 C (160 F).

## MEDIUM WEL

THE MEAT STARTS LOOSING ITS JUICINESS AND FLAVOR. THE CENTER TURNS TO A LIGHT BROWN AND THE CORNERS ARE PERFECTLY COOKED. IT REACHES TEMPERATURES OF 71 °C (160 F)

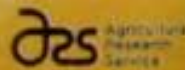
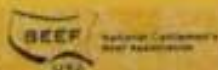


## BIEN COCIDO ó BIEN HECHO

EL TERMINO MENOS RECOMENDADO, YA QUE LA CARNE PIERDE HASTA UN 70% DE JUGOSIDAD QUEDANDO DURA AUNQUE ESTA SEA DE CALIDAD. TODO EL CORTE TOMA UN COLOR CAFÉ-GRIS Y PRACTICAMENTE SIN JUGO YA QUE ALCANZA LOS 77 C (170 F) DE TEMPERATURA.

## WELL DONE

THE LESS RECOMMENDED WAY TO BE COOKED. IT DOES NOT MATTER IF IT IS A HIGH QUALITY MEAT, IT LOSSES 70% OF ITS JUICE AND BECOMES STIFF. THE MEAT TURNS INTO A GRAY-BROWN COLOR. IT REACHES TEMPERATURES OF 77 °C (170 F).







## *La Arrachera*

Arrachera

- Tacos de arrachera
- Arrachera otro rollo  
(Relleno de queso con chorizo,)
- rajas o champiñones
- Arrachera c/chile pasado
- Tampiqueña de arrachera
- Fajitas de arrachera
- Molcajete de arrachera
- Brocheta de arrachera

## *Camarones y Pescados*

- Tacos de camarón
- Camarones al gusto
- Alambre con camarón
- Brocheta mixta:  
(Pollo, arrachera, camarón)
- Salmón al gusto
- Filete de mero al gusto:  
Al Gusto: Empapelado, al cilantro,  
al mojo de ajo, a la mantequilla,  
fiesta, etc...

## *Cortes clasicos al carbon*

- T bone
- Sir loin
- New York
- Corte Doña Josefa
- Rib eye
- Prime rib
- Corte Mezquite

## *Nuestras Sugerencias*

-Corte Don Ruben  
Rib Eye tipo Choice

-Corte Cara Blanca  
Para dos o tres personas, es un  
Rib Eye completo, incluye guar-  
nición de arroz, frijoles refritos y  
cebollas asadas.

Acompañe sus cortes con 6  
camarones gigantes al gusto

**Las Crepas**  
De camarón  
De pollo y espinacas

Todos nuestros cortes se acompañan con una de estas guarniciones:

- Arroz campestre
- Papa asada rellena
- Vegetales a la parrilla
- Orden de cebollas de rabo
- Chiles chilaca rellenos de queso
- Brocheta de vegetales
- Frijoles refritos
- Frijoles charros
- Papas a la francesa
- Espinacas con crema
- Cebolla asada
- Chile pasado

*Platillo Infantil*



100 grs filete ó pollo ó  
haburguesita de sirloin y  
papas francesas.  
- Incluye helado.