



EL QUELITE

COMIDA MEXICANA





DESAYUNOS

HORARIO DE DESAYUNOS:

Lunes a Domingo 8:00 a.m. a 1:00 p.m.

Disfruta nuestro delicioso buffet todos los
Sábados y Domingos de 9:00 a.m. a 1:00 p.m.

Adultos: **\$225** | Niños: **\$90**

DESAYUNOS LIGEROS

1 SANDWICH LIGHT 1 PZA. \$80



Pan multigrano relleno de pollo, crema y espinacas. Puré de aguacate y lechuga fresca. Acompañado de frutas (manzana verde, kiwi y blueberry).

2 PLATO DE FRUTA 350 GR. \$85



Fruta de estación, acompañada de queso cottage o yogurt natural.

3 AVENA CON LECHE 250 GR. \$65



Acompañada con fresa y canela.

OMELETTES

4 QUELITE 2 PZAS. \$110



Relleno de flor de calabaza, rajas y queso crema. Bañado en salsa martajada, coronado con tocino frito. Acompañado de frijoles refritos y chilaquiles rojos.

5 LIGHT 3 PZAS. \$95



Claras batidas rellenas de espinacas, queso panela, acompañado de ensalada.

6 AL GUSTO 2 PZAS. \$95



A elegir: jamón, salchicha, tocino, chorizo, rajas, champiñón, a la mexicana, cuillacoche. Acompañado de frijoles refritos y chilaquiles.

HOT CAKES

7 HOT CAKES NATURALES 3 PZAS. \$80



Acompañados de miel maple y mermelada de fresa, coronados con frutos rojos y espolvoreados de azúcar glas.

LOS BLANQUILLOS

2 huevos acompañados de frijoles refritos y chilaquiles.

8 BLANQUILLOS DON QUELITE \$90



Estrellados sobre tortilla y jamón fritos, bañados en salsa de la casa.

9 HUEVOS MACHACA PROTEÍNA 20 GR. \$115



Revueltos con machaca, jitomate y cebolla.

10 DIVORCIADOS \$90



Estrellados sobre rebanada de jamón frito, bañados en salsa verde y roja.

11 RANCHEROS \$90



Estrellados sobre tortilla frita, bañados en salsa ranchera roja.

12 HUEVOS AL GUSTO \$85



A elegir: estrellados, revueltos, jamón, salchicha, tocino, chorizo, rajas, champiñón, a la mexicana.

LOS CHILAQUILES

Acompañados de frijoles refritos y cebolla.

13 QUELITE PROTEÍNA 100 GR. \$140



Tortilla frita salteada en salsa de chile morita muy picoso, con arrachera asada y huevo revuelto.

14 AL ALBAÑIL PROTEÍNA 100 GR. \$150



Crujientes en salsa verde, puntas de filete, cebolla morada y tomate verde.

15 AL CHIPOTLE 430 GR. \$90



Crujientes bañados en salsa chipotle.

16 CON HUEVO 1 PZA. \$95



Coronados con huevo estrellado ó revuelto.

17 LOS CLÁSICOS 430 GR. \$95



Salsa verde, roja ó martajada.

18 CON POLLO AL GRATIN PROTEÍNA 100 GR. \$140



Bañados en salsa verde, coronados con pollo y queso.

19 ENMOLADOS 430 GR NUEVO \$90



Salteados en mole, espolvoreados de ajonjolí, con cebolla morada, acompañados de frijoles refritos.

LO DEL COMAL

Servidos con salsa de jitomate, crema, queso, lechuga y rábanos.

20 ENCHILADAS 4 PZAS. \$90



A elegir: flor de calabaza, cuitlacoche, champiñón, pollo (natural o guisado), chicharrón, papa, frijol, pierna adobada, rajas, panela, chorizo, requesón.

21 SOPES 4 PZAS. \$75



A elegir: flor de calabaza, cuitlacoche, champiñón, pollo (natural o guisado), chicharrón, papa, frijol, pierna adobada, rajas, panela, chorizo, requesón.

22 FLAUTAS 3 PZAS. \$85



A elegir: flor de calabaza, cuitlacoche, champiñón, pollo (natural o guisado), chicharrón, papa, frijol, pierna adobada, rajas, panela, chorizo, requesón.

23 GORDITAS RELLENAS 3 PZAS. \$75



A elegir: flor de calabaza, cuitlacoche, champiñón, pollo (natural o guisado), chicharrón, papa, frijol, pierna adobada, rajas, panela, chorizo, requesón.

24 TACOS DORADOS 4 PZAS. \$75



A elegir: flor de calabaza, cuitlacoche, champiñón, pollo (natural o guisado), chicharrón, papa, frijol, pierna adobada, rajas, panela, chorizo, requesón.

25 QUESADILLAS FRITAS 3 PZAS. \$98



A elegir: flor de calabaza, cuitlacoche, champiñón, pollo (natural o guisado), chicharrón, papa, frijol, pierna adobada, rajas, panela, chorizo, requesón.

DEL CHEF A SU MESA

26 MOLLETES CAMPEROS 1 PZA. \$90



Con frijoles y queso acompañados de salsa mexicana.
Con chorizo + \$20

27 MOLLETES DULCES 1 PZA. \$75



Con mantequilla, espolvoreados con azúcar y canela.

28 CLUB SANDWICH 1 PZA. \$125



Con jamón, queso, pollo, lechuga, jitomate y tocino, acompañado con papas a la francesa.

29 SINCRONIZADAS 1 PZA. \$95



Triple jamón y queso.
Acompañada de guacamole y salsa mexicana.

30 PUNTAS RES AL ALBAÑIL PROTEÍNA 200 GR. \$195



Filete de res guisado con tomate verde y cebolla, bañado en salsa verde, acompañado de frijoles refritos.

31 CREPAS SUIZAS 4 PZAS. \$130



Rellenas de pollo guisado con jitomate, cebolla y champiñones gratinados con queso y bañados de salsa suiza y crema.

32 BIRRIA DE RES PROTEÍNA 150 GR. \$140



Acompañado de frijoles refritos, cebolla y limón.

33 ENFRIJOLADAS 4 PZAS.



Queso \$85 Arrachera \$115 Chorizo \$95 Panela \$95
Con crema y cebolla.

34 TAMAL DE CHICHARRÓN 1PZA. \$45
NUEVO



Masa de maíz revuelta con frijol negro, relleno de chicharrón prensado, acompañado de salsa martajada y crema.

TODOS LOS GRAMAJES PRESENTADOS SON EN CRUDO Y PUEDEN VARIAR DEPENDIENDO DE LA COCCIÓN.

PA' LOS PEQUES

35 CHILAQUILES INFANTILES 150 GR. \$70



Bañados en salsa dulce
compañado de frijoles refritos y huevo revuelto.

36 MINI MOLLETES 2 PZAS. \$70



Dulces con mantequilla y azúcar.

Salados con frijoles y queso
acompañados de salsa mexicana.

37 MINI HOT CAKES 2 PZAS. \$70



Divertidos panqueques, acompañados de
chocolate líquido y granillo de colores.

PA' REMATAR

38 FLAN NAPOLITANO 1 PZA. \$90



39 3 LECHEs QUELITE 1 PZA. \$90

Contiene nuez



Pastel tres leches, relleno de dulce de leche cubierto
de betún y bañado de una salsa ligera de cajeta.

40 ARROZ CON LECHE 250 GR. \$55



41 AMARRADO DE CHONGOS 1 PZA. \$90



Crepas rellenas de chongos zamoranos, acompañados
de helado de frutos rojos y frutas de temporada.

42 TAMAL DE CHOCOLATE 1 PZA. \$90
NUEVO



Masa dulce con cocoa, relleno de nutella y nuez.
Acompañada de helado de frutos rojos y cerezas.

LA FRUTA DE LOS PLATILLOS PUEDE VARIAR DEPENDIENDO DE LA TEMPORADA.

COMIDAS

HORARIO DE COMIDAS:

Lunes a Sábado 1:00 p.m. a 12:00 a.m.

Domingo 1:00 p.m. a 11:00 p.m.



PA' EMPEZAR

1 ARROZ DE LA CASA 300 GR. \$60



2 PANELA ASADA PROTEÍNA 400 GR. \$150



Rebanadas de panela asada ahogadas en salsa verde con aguacate.

3 MANITAS DE PUERCO PROTEÍNA 500 GR. \$110



En escabeche, acompañadas de lechuga, cebolla desflemada y salsa de jitomate.

4 QUESO FUNDIDO 300 GR.



Natural \$100 Chorizo \$110 Champiñón \$130 Rajas \$105

5 TOSTADAS 1 PZA.



Pata deshuesada \$75 Pierna \$65 Pata con hueso \$65
Acompañadas de salsa de jitomate, crema, lechuga y rábanos.

6 FRIJOLIS REFRITOS 300 GR. \$65



Espolvoreados con queso y totopos.

7 GUACAMOLE 350 GR. \$90



Aguacate preparado con jitomate, cebolla y cilantro, acompañado de totopos.

LO MÁS FRESCO

8 ENSALADA DE POLLO PROTEÍNA 250 GR. \$155



Mezcla de lechugas, pechuga de pollo a la parrilla, panela, jitomate, zanahoria, champiñones salteados y aderezo ranch.

9 ENSALADA DE NOPALES PROTEÍNA 250 GR. \$145



Mezcla de lechugas, nopal asado, panela fresca y jitomate. Acompañado de una salsa de aceite a base de chiles secos.

10 ENSALADA DE CAMARONES AL COCO PROTEÍNA 150 GR. \$150



Camarones al coco, mezcla de lechugas, mango, manzana verde, zanahoria y naranja, aliñados con vinagreta de mostaza y miel.

PA' SOPEAR

11 DE LA JEFA 300 ML. \$70



Sopa de fideo con crema, acompañada de queso cotija, aguacate y chicharrón.

12 AZTECA 300 ML. \$75



Sopa de tortilla, acompañada de chile pasilla, aguacate, panela y chicharrón.

13 CALDO TLALPEÑO PROTEÍNA 80 GR. \$90



Caldo de pollo con arroz blanco, pollo y verduras acompañado de aguacate, chile chipotle y panela.

DEL COMAL A SU MESA

Servidos con salsa de jitomate, crema, queso, lechuga y rábanos.

14 ENCHILADAS 4 PZAS. \$90



A elegir: flor de calabaza, cuitlacoche, champiñón, pollo (natural o guisado), chicharrón, papa, frijol, pierna adobada, rajas, panela, chorizo, requesón.

15 SOPES 4 PZAS. \$75



A elegir: flor de calabaza, cuitlacoche, champiñón, pollo (natural o guisado), chicharrón, papa, frijol, pierna adobada, rajas, panela, chorizo, requesón.

16 FLAUTAS 3 PZAS. \$85



A elegir: flor de calabaza, cuitlacoche, champiñón, pollo (natural o guisado), chicharrón, papa, frijol, pierna adobada, rajas, panela, chorizo, requesón.

17 GORDITAS RELLENAS 3 PZAS. \$75



A elegir: flor de calabaza, cuitlacoche, champiñón, pollo (natural o guisado), chicharrón, papa, frijol, pierna adobada, rajas, panela, chorizo, requesón.

18 TACOS DORADOS 4 PZAS. \$75



A elegir: flor de calabaza, cuitlacoche, champiñón, pollo (natural o guisado), chicharrón, papa, frijol, pierna adobada, rajas, panela, chorizo, requesón.

19 QUESADILLAS FRITAS 3 PZAS. \$98



A elegir: flor de calabaza, cuitlacoche, champiñón, pollo (natural o guisado), chicharrón, papa, frijol, pierna adobada, rajas, panela, chorizo, requesón.

AHORA SI PA' COMER

20 ENMOLADAS 4 PZAS. \$110



De pollo bañadas en mole poblano, ajonjolí y cebolla, acompañadas de arroz.

21 CARNE EN SU JUGO PROTEÍNA 200 GR. \$150



Receta original con frijoles de la olla, cebollas cambray y tocino frito.

22 FAJITAS ARRACHERA PROTEÍNA 250 GR. \$270



Arrachera asada con pimientos, nopal asado, cebolla cambray con frijoles refritos y guacamole.

23 MOLCAJETE MIXTO PROTEÍNA 250 GR. \$290



Combinación de proteínas (arrachera, pollo y camarón) salteadas con pimientos y salsas negras, bañadas en salsa verde. Acompañado de nopal, cebollitas, chorizo y panela asados.

24 POLLO A LA PARRILLA PROTEÍNA 200 GR. \$130



Pechuga al grill acompañada de arroz y verduras.

25 TAMPIQUEÑA PROTEÍNA 250 GR. \$280



Caña de filete (corte tampiqueña) acompañada de enmolada, arroz, frijoles refritos y guacamole.

26 COCHINITA PIBIL PROTEÍNA 250 GR. (4pzas.) \$110



Tacos de cochinita pibil con tortilla hecha a mano, acompañados de cebolla morada desflemada y limón.

27 ENCHILADAS VERDES 4 PZAS. \$120



De pollo gratinadas, bañadas en salsa verde, cebolla y acompañadas de frijoles refritos.

28 CHILE RELLENO 1 PZA. \$100



Mezcla de quesos, bañado en salsa de jitomate, cebolla, acompañado de frijoles refritos y arroz.

29 POZOLE BLANCO



Carne a elegir: pierna o surtido.
Med.(90 gr) \$85 Gde.(120 gr) \$90 Proteína extra (60 gr) \$25
Acompañado de lechuga, cebolla, rábanos, limón, salsa brava y tostadas.

TODOS LOS GRAMAJES PRESENTADOS SON EN CRUDO Y PUEDEN VARIAR DEPENDIENDO DE LA COCCIÓN.

ESPECIALIDADES

30 BIRRIA DE RES PROTEÍNA 150 GR. \$140



Acompañada de frijoles refritos, cebolla y limón.

31 PECHUGA CON MOLE PROTEÍNA 200 GR. \$155



Pechuga de pollo bañada con mole, ajonjolí y cebolla desfleada, acompañada de arroz y frijoles refritos.

32 FILETE TIZOC PROTEÍNA 250 GR. \$270



Medallón de caña de filete al grill, montado sobre una reducción de jamaica y balsámico. Acompañado de puré de camote y vegetales al vapor.

33 COSTILLAS DE CERDO AL BBQ RACK PROTEÍNA 300 GR. \$190



Rack de cerdo estofado en finas hierbas y especias, bañado en salsa bbq, acompañado de puré y elote.

34 VACIO RES A LA PARRILLA PROTEÍNA 300 GR. \$350



A la parrilla, acompañado de verduras al grill, puré de camote y vinagreta de balsámico.

35 CHILE EN NOGADA 2 PZAS. \$185



Rellenos de carne, bañados en salsa nogada con trozos de granada o nuez (depende la temporada) y acompañados de arroz.

36 CHAMORRO ADOBADO PROTEÍNA 500 GR. \$170



Chamorro adobado y horneado, servido con frijoles refritos y arroz blanco.

37 PACHOLAS TAPATIAS PROTEÍNA 220 GR. \$160
NUEVO



Filetes de carne molida especiada, acompañada de ensalada fresca, guacamole especial y arroz blanco.

38 ARRACHERA AL GRILL PROTEÍNA 250 GR. \$250
NUEVO



Corte de arrachera, acompañada de puré de papa con tocino, chile güero relleno de queso, cebolla y nopal asados.

PA' LOS PEQUES

39 MINI POZOLE PROTEÍNA 60 GR. \$60



Carne a elegir: **pierna y surtido.**
Acompañado de lechuga, cebolla, rábanos y limón.

40 ARRACHERA INFANTIL PROTEÍNA 120 GR. \$105



Arrachera al grill, acompañada de papas a la francesa y catsup.

41 ENCHILADAS CON PAPAS 2 PZAS. \$100



Rellenas de pollo con crema y queso, acompañadas de lechuga, rábanos arroz y papas a la francesa.

42 3 A LA VEZ 3 PZAS. \$90



Taco de pollo, enchilada y sope de carne con salsa de jitomate, crema y queso, acompañados de lechuga y rábanos.

43 POLLO INFANTIL PROTEÍNA 120 GR. \$70



Fajitas de pollo al grill acompañadas de papas a la francesa y catsup.

PA' REMATAR

44 FLAN NAPOLITANO 1 PZA. \$90



45 3 LECHEs QUELITE 1 PZA. \$90
Contiene nuez



Pastel tres leches, relleno de dulce de leche cubierto de betún y bañado de una salsa ligera de cajeta.

46 ARROZ CON LECHE 250 GR. \$55



47 AMARRADO DE CHONGOS 1 PZA. \$90



Crepas rellenas de chongos zamoranos, acompañados de helado de frutos rojos y frutas de temporada.

48 TAMAL DE CHOCOLATE 1 PZA. \$90
NUEVO



Masa dulce con cocoa, relleno de nutella y nuez. Acompañada de helado de frutos rojos y cerezas.

LA FRUTA DE LOS PLATILLOS PUEDE VARIAR DEPENDIENDO DE LA TEMPORADA.

BEBIDAS



TEQUILA

	BOTELLA	COPA (60 ml)
7 LEGUAS BLANCO 750 ml	\$ 1,300	\$ 125
7 LEGUAS REPOSADO 750 ml	\$ 1,150	\$ 125
CUERVO TRADICIONAL 695 ml	\$ 900	\$ 100
1800 BLANCO 700 ml	\$ 900	\$ 125
1800 REPOSADO 700 ml	\$ 1,100	\$ 125
1800 AÑEJO 700 ml	\$ 1,350	\$ 145
DON JULIO BLANCO 750 ml	\$ 1,300	\$ 135
DON JULIO REPOSADO 750 ml	\$ 1,450	\$ 135
DON JULIO AÑEJO 750 ml	\$ 1,600	\$ 165
DON JULIO 70 750 ml	\$ 1,950	\$ 195
HERRADURA ANTIGUO 700 ml	\$ 1,000	\$ 115
HERRADURA BLANCO 700 ml	\$ 1,200	\$ 130
HERRADURA REPOSADO 700 ml	\$ 1,300	\$ 135
HERRADURA AÑEJO 750 ml	\$ 1,550	\$ 160
MAESTRO TEQUILERO BLANCO 700 ml	\$ 1,350	\$ 160

BRANDY

	BOTELLA	COPA (60 ml)
TORRES 10 700 ml	\$ 980	\$ 100
AZTECA DE ORO 700 ml	\$ 700	\$ 80

COGNAC

	BOTELLA	COPA (60 ml)
MARTELL V.S.O.P. 700 ml	\$ 2,300	\$ 250

MEZCAL

	BOTELLA	COPA (60 ml)
APALUZ 750 ml	\$ 1,000	\$ 105

VODKA

	BOTELLA	COPA (60 ml)
ABSOLUT BLUE 750 ml	\$ 900	\$ 100
SMIRNOFF 750 ml	\$ 700	\$ 80

RON

	BOTELLA	COPA (60 ml)
BACARDI BLANCO 750 ml	\$ 650	\$ 75
HAVANA CLUB 7 AÑOS 750 ml	\$ 1,250	\$ 120

WHISKY

RED LABEL 750 ml
BLACK LABEL 750 ml
BUCHANAN'S 12 750 ml

BOTELLA

\$ 980
\$ 1,950
\$ 1,650

**COPA
(60 ml)**

\$ 105
\$ 195
\$ 175

GINEBRA

JUANITA 750 ml

BOTELLA

\$ 950

**COPA
(60 ml)**

\$ 105

DIGESTIVOS

BAILEY'S
KAHLÚA
LICOR 43

**COPA
(60 ml)**

\$ 100
\$ 60
\$ 115

MEDIAS BOTELLAS

LAMBRUSCO 187 ml

BOTELLA

\$ 190

VINOS DE MESA**E.U.A.**

IRONSTONE PINOT NOIR 750 ml

BOTELLA

\$ 750

**COPA
(180 ml)****MÉXICO**

CASA MADERO - Shiraz 750 ml
OBERTURA - Cabernet Merlot 750 ml

\$ 950
\$ 950

AUSTRALIA

CORAL REEF - Shiraz Cabernet

\$ 650

CHILE

WINEMAKERS SECRET BARRELS 1L
CASA PUNTI - Cabernet Sauvignon 750 ml

\$ 750
\$ 380

\$ 135

ESPAÑA

GRAN SANGRE DE TORO - Garnacha, Caribeña 750 ml
LARS DE BARROS - Tempranillo 750 ml

\$ 700
\$ 900

ITALIA

ACQUARELLO - Montepunziano de Abruzzo 750 ml
ANTERRA - Nero D'Avola 750 ml

\$ 500
\$ 550

\$ 135

VINOS BLANCOS**BOTELLA****COPA
(180 ml)****ITALIA**

ACQUARELLO - Pinot Griggio 750 ml

\$ 550

\$ 135

CHILE

WINEMAKER'S SECRET BARRELS White 1 lt

\$ 600

VINOS ROSADOS**BOTELLA****COPA
(180 ml)****CHILE**

WINEMAKER'S SECRET BARRELS Rose 1 lt

\$ 750

FUENTEVIÑA - Tempranillo Rosado 750 ml

\$ 400

\$ 120

E.U.A.

ROUND HILL 750 ml

\$ 550

VINOS ESPUMOSOS**BOTELLA****ITALIA**

RIUNITE - Lambrusco 750 ml

\$ 380

LA GIOIOSA ET AMOROSA - Fragolino 750 ml

\$ 700

ALEGRANZZA 750 ml

\$ 400

\$ 120

COCTELERÍA**COCTEL****JARRA
(1.7 lt)**

SANGRÍA 300 ml

\$ 75

\$ 210

CLERICOT 300 ml

\$ 85

\$ 280

PIÑA COLADA 420 ml

\$ 85

TEQUILA SUNRISE 180 ml

\$ 90

VAMPIRO 180 ml

\$ 95

CAZUELA 380 ml

\$ 130

CANTARITO 320 ml

\$ 95

CARAJILLO 120 ml

\$ 135

MOJITO 120 ml

\$ 100

SEX ON THE BEACH 300 ml

\$ 75

RUSO BLANCO 180 ml

\$ 75

RUSO NEGRO 110 ml

\$ 75

TOM COLLINS 300 ml

\$ 75

CLEMENTINA 300 ml

\$ 75

DAYKIRI 300 ml

\$ 90

DESARMADOR 180 ml

\$ 90

MIMOSA 150 ml

\$ 110

BELLINI 150 ml

\$ 110

GIN TONIC 300 ml

\$ 110

SIN ALCOHOL

LIMONADA 300 ml	\$ 40
NARANJADA 300 ml	\$ 40
AGUA DE JAMAICA 300 ml	\$ 40
AGUA DE HORCHATA 300 ml	\$ 40
PIÑADA 420 ml	\$ 80
FRESADA 420 ml	\$ 80
CONGA 420 ml	\$ 50
CAFÉ DE OLLA 420 ml	\$ 55
CAFÉ AMERICANO 250 ml	\$ 40
CAFÉ AMERICANO DESCAFEINADO 250 ml	\$ 40
CAFÉ CAPUCCINO 180 ml	\$ 55
CAFÉ ESPRESSO 45 ml	\$ 30
CHOCOLATE CALIENTE 400 ml	\$ 75
CHOCOMILK 300 ml	\$ 35
TÉ 380 ml	\$ 30
CHAMPURRADO 420 ml	\$ 65
VASO DE LECHE 300 ml	\$ 28
JUGO DE NARANJA 300 ml	\$ 40
JUGO DE TORONJA 300 ml	\$ 40
JUGO DE MANDARINA (En temporada) 300 ml	\$ 40
JUGO DE ZANAHORIA 300 ml	\$ 40
JUGO VERDE 300 ml	\$ 55
JUGO COMBINADO 300 ml	\$ 55
LICUADO DE FRESA 300 ml	\$ 45
AGUA EMBOTELLADA 600 ml	\$ 35
SPRITE 355 ml	\$ 38
SPRITE ZERO 355 ml	\$ 38
AGUA MINERAL 355 ml	\$ 38
SIDRAL MUNDET 355 ml	\$ 38
COCA-COLA 355 ml	\$ 38
COCA-COLA LIGHT 355 ml	\$ 38
COCA-COLA ZERO 355 ml	\$ 38
SQUIRT 355 ml	\$ 38
AGUA QUINA 355 ml	\$ 40

CAFÉ DE REFILL* (8:00 AM - 1:00 PM)

AMERICANO O DESCAFEINADO 250 ml	\$ 45
---------------------------------	-------

BEBIDA**JARRA****(1.7 lt)**

\$ 130

\$ 130

\$ 130

\$ 130

*El refill incluye 3 llenados extra. A partir del 4to se cobrará otro café

MARGARITA

CEREZA 240 ml
FRESA 240 ml
TAMARINDO 240 ml
ORIGINAL 240 ml

COCTEL

\$ 90
\$ 90
\$ 100
\$ 90

BEBIDAS INFANTILES

NARANJADA INFANTIL 120 ml
LIMONADA INFANTIL 120 ml
AGUA DE HORCHATA INFANTIL 120 ml
AGUA DE JAMAICA INFANTIL 120 ml
CHOCOMILK INFANTIL 120 ml
LECHE ENTERA INFANTIL 120 ml

BEBIDA

\$ 25
\$ 25
\$ 28
\$ 28
\$ 25
\$ 18

CERVEZA

CORONA 355 ml
CORONA LIGHT 355 ml
MODELO ESPECIAL 355 ml
NEGRA MODELO 355 ml
PACIFICO 355 ml
VICTORIA 355 ml
MICHELADA 60 ml
MICHELADA CON CLAMATO 180 ml
CLAMATO PREPARADO 180 ml
RUSA 30 ml
ARTESANAL MINERVA COLONIAL 355 ml
ARTESANAL MINERVA VIENA 355 ml

BOTELLA

\$ 40
\$ 40
\$ 45
\$ 45
\$ 40
\$ 40
\$ 25 +
\$ 28 +
\$ 70
\$ 10 +
\$ 80
\$ 80

PLAZA PANORÁMICA BUGAMBILIAS Local 6 Zona C
Blvd. Bugambilias #4460, Cd. Bugambilias, Segunda Sección, Zapopan, Jalisco, C.P. 45238
Horario: Lunes a Sábado 8 a.m. a 12 a.m. Domingo 8 a.m. a 11 p.m.
Reservaciones: 33 3271 0360

 quelite@plazapanoramica.com.mx

 El Quelite - Comida Mexicana

 [elquelite.panoramica](https://www.instagram.com/elquelite.panoramica)

Pedidos a Domicilio
Call center: 33 3271 9999  33 2248 0324