

# Menu

Woezor ENNIDOR ALOHA WILKOM WILLKOMMEN DECEMER MAT SALVE WELCOME WOLKOM MAUYA

BIENVENIDO

BONVENON TALITALI FIEFIA MAUYA



Zuppa toscana



Pasta toscana con carriaron



Pasta toscana con pollo



NO DEJES PARA  
MAÑANA LO QUE PUEDES  
COMER  
HOY!!!



# Bebidas



Micheladas \$85  
 Michelada tamarindo  
 Michelada mango  
 Chela chamoy  
 Chelada  
 Michelada tropical  
 (piña chamoy)

Modelo \$38  
 Victoria \$38  
 Corona extra \$38  
 Corona light lata \$28  
 XX \$38  
 Indio \$38  
 Carta blanca \$38  
 Bohemia \$39  
 Ultra \$43

Piña colada  
 SIN ALCOHOL \$69



## Aguas de temporada

Vaso 300ml \$45  
 Jarra de 1.5 litros \$75

Limonada con pepino \$45

Limonada con agua mineral \$55

Limonada natural \$45

Agua de tamarindo \$45

Naranjada natural \$45

Jugo de naranja Sólo en temporada \$65

Agua de Jamaica \$45



CocaCola 600ml \$30

Fanta 600ml \$28

Sprite 600ml \$28

Escuís fresa, piña y manzana 600ml \$28

Agua mineral 600ml \$28

Jugo del valle 413 ML. Mango y Durazno \$25

Botella de agua 500ml \$15

Juguitos bonafont \$18

Malteada de fresa \$48

Malteada de platano \$48

Malteada de chocolate \$48

## FRAPPÉS

Frappé moka \$65

Frapuchino \$65



Café de olla \$25

Chocolate caliente \$35

Tés \$25

Manzanilla  
 Limón  
 Té Verde  
 Canela



La Cueva RESTAURANTE & SHOP



- Conchas rellenas de cajeta #33**
- Platanos fritos con lechera #34**
- Pan dulce de la región #35**
- Coctel de frutas (Las frutas pueden variar dependiendo la temporada) #36**
- Yogurt con granola #37**
- Waffles (4) Con miel y mantequilla #38**
- Pan tostado (3) con mermelada de fresa #39**
- Tostas de huevo estrellado 2 Huevos estrellados, servido sobre pan tostado con aguacate untado, salsa y fruta #40**

- Desayuno americano 2 huevos estrellados ó revueltos 2 tiras de tocino, 2 waffles y 2 rebanadas de pan #41**
- Chilaquiles huastecos (Verdes ó Rojos) Acompañados de frijoles fritos, lechuga, aguacate, crema y huevo. #42 (Agrega cecina por \$70 extra)**
- Chilaquiles rellenos de queso (Verdes ó Rojos) acompañados de frijoles fritos, crema, cebolla, queso y huevo #43 (Agrega cecina por \$70 extra)**
- Huevos "ENCUEVADOS" (2) Tortilla de maíz recién hecha rellena de huevo y frita. Acompañados de frijoles fritos, queso, aguacate y semillas de ajonjolí y porción de chilaquiles #44 (Agrega cecina por \$70 extra)**
- Huevos divorciados 2 huevos estrellados en salsa roja y verde acompañados de frijoles fritos, queso y tortillas de maíz. #45**
- Huevos al gusto (Verde, a la mexicana, con jamón, con chorizo ó salchicha) Acompañados de frijoles fritos, tortillas de maíz, salsa y porción de chilaquiles #46**
- Omelet (a la mexicana, con jamón ó champiñones) Relleno de queso y Acompañado de frijoles fritos, tortillas de maíz y porción de chilaquiles #47**

- Enchiladas con cecina (5) Rojas - verdes - morita- acompañadas de frijoles fritos y ensalada #48**
- Enchiladas mixtas con cecina (orden de 6) Rojas - verdes - morita - acompañadas de frijoles fritos y ensalada #49**
- Enchiladas potosinas con cecina (5) acompañadas de frijoles fritos, guacamole bañadas de crema y queso #50**
- Entomatadas con cecina (5) Acompañadas de frijoles fritos y ensalada #51**
- Quesadillas de queso (5) Acompañadas con frijoles, ensalada y salsa. #52**
- Enchiladas Suizas (5) rellenas de pollo, con lechuga, crema, queso, aguacate y salsa #53**
- Gorditas (4) Rellenos: Huevo verde, huevo con chorizo, queso, chicharrón prensado. #54**
- Migada Base de frijol, con relleno de chicharrón prensado, chorizo ó deshebrada de puerco en verde. con lechuga, tomate picado, cebolla, aguacate y queso #55**
- Sopes (4) Base de frijol con lechuga, tomate, crema, queso y aguacate #56**

Desayunos

Nos preocupamos por la calidad de sus alimentos, por ello, todos nuestros platillos son preparados al momento de su orden. El tiempo aproximado de preparación es de 25 a 45 min según la demanda.

# Disfruta



Alitas

**Boneless (8)**  
Naturales, Búfalo, Tamori (tamarindo) ó BBQ acompañados de papas a la francesa #57

**Alitas 1/2 kilo**  
Naturales, Búfalo, Tamori (tamarindo) ó BBQ Acompañados de papas a la francesa. Dependiendo el tamaño serían entre 7 y 8 alitas #58

**Alitas 1 kilo**  
Naturales, Búfalo, Tamori (tamarindo) ó BBQ Acompañados de papas a la francesa. Dependiendo el tamaño serían entre 14 y 16 alitas #59

**Ensalada veraniega**  
Lechuga, manzana, arandanos y pan de ajo Acompañada de aderezo italiano #60

**Ensalada "de la casa"**  
Una mezcla de lechuga romana, zanahoria, repollo, pepino, cubos de pollo empanizado, queso parmesano, aderezo ranch y pan tostado #61

**Club sandwich**  
Porciones de pan relleno de jamón, lechuga, jitomate, cebolla, queso manchego con papas a la francesa #62

**TACO BURGER**  
Hamburguesa de pollo con nuestro pan artesanal, ensalada de repollo, salsa especial de la casa, aderezo ranch y papas a la francesa #63

**Hamburguesa con papas**  
Riquísima hamburguesa de carne de res, tocino, lechuga, queso y jitomate #64

**Hamburguesa MAR Y TIERRA con papas** ★  
Riquísima hamburguesa de carne de res, tocino, CAMARONES, ARRACHERA lechuga, queso y jitomate #65

**Tacos de bistec (5)**  
Servidos en tortilla de maíz con aguacate, cebolla, cilantro, limón, salsa y frijoles charros #66

**TacoTote (2)**  
De: Pollo servidos en tortilla de harina con queso, pimientos y frijoles charros #67

**Tacos de arrachera (4)** ★  
En tortilla de maíz con aguacate, cebolla, cilantro, limón, salsa y frijoles charros #68

**Discada**  
Bistec con chorizo, jamón, salchicha, tocino, chiles y frijoles charros con tortillas de maíz y harina #69

**Arrachera huasteca** ★  
250 gr de Arrachera, Guacamole, chiles y cebollas toreadas, pure de papa y frijoles charros #70

**Brochetas de arrachera**  
3 Brochetas con pimientos, cebolla, salchichón con 3 tortillas de maíz y frijoles charros #71

**Rib Eye**  
Delicioso corte con guacamole y crema de papa servida en nuestro pan artesanal #72

**Parrillada "LA CUEVA"**  
Cecina de la region en tiras, chorizo, chiles, cebollas, salchichón, guacamole, frijoles charros, 2 quesadillas de harina y tortillas de maíz. Individual: #73  
Para 2 personas: #74

## Del Mar

**Tacos de camarón** ★  
3 tacos exquisitos de camarón servidos en tortilla de maíz con costra de queso, repollo morado, cebolla, cilantro y aderezo chipotle #75

**Tacos de pescado (3)** ★  
Deliciosos tacos de pescado empanizado con ensalada de repollo, cebolla y cilantro con aderezo chipotle #76

**Coctel de camarón**  
Mediano #77

**Ceviche de pescado**  
con guarniciones #78

**Filete de pescado empanizado**  
Con arroz y ensalada #79

**Filete de pescado al ajillo**  
con arroz y ensalada #80

**Brochetas de camarón al ajillo (2)**  
ó Camarones jumbo con arroz ensalada y quesadilla #81

**Camarones al mojo de ajo**  
ó Camarones jumbo en salsa de chiles secos y ajo, con arroz, ensalada y 2 quesadillas de harina #82



Tacos de pescado



Filete de pescado



Brochetas Arrachera



Brochetas de camarón



TACO BURGER

Nos preocupamos por la calidad de sus alimentos, por ello, todos nuestros platillos son preparados al momento de su orden.  
El tiempo aproximado de preparación es de 25 a 45 min según la demanda.

## Entradas

- Papas a la francesa naturales #83
- Papas a la francesa con queso y tocino #84
- Queso Fundido con Chorizo ó champiñones #85
- Mixto #86
- Guacamole Dip #87
- SalchiPapas #88
- Frijoles Charros #89
- Charola botanera: #90
- Guacamole, frijoles fritos, salsa, totopos y chicharrón de puerco



**Tacos rojos con cecina (7)**  
Típicos tacos rojos rellenos de papa y frijol frito con ensalada sobre los tacos y frijoles charros #91



**Flautas (5)**  
Deliciosos taquitos dorados rellenos de pollo deshebrado sobre salsa de chile morita con crema y ensalada #92

**Enchiladas con cecina (5)**  
Rojas - verdes - morita- acompañadas de frijoles fritos y ensalada #48

**Enchiladas mixtas con cecina (6)**  
Rojas - verdes - morita- acompañadas de frijoles fritos y ensalada #49

**Enchiladas potosinas con cecina (5)**  
acompañadas de frijoles fritos, guacamole bañadas de crema y queso #50

**Entomatadas con cecina (5)**  
Acompañadas de frijoles fritos y ensalada #51

**Milanesa de pollo a la plancha**  
Acompañada de arroz y verduras #93

**Zuppa Toscana ★**  
Deliciosa crema de calabaza, papa ó brocoli servida en un pan 100% artesanal hecho en casa #94



**Pasta Toscana ★**  
Deliciosa pasta cremosa con pollo ó camarón, servida en un pan 100% artesanal hecho en casa #95

**Pasta a la boloñesa ★**  
En salsa de tomate con carne y acompañada de ensalada y pan de ajo #96



**Fajitas la cueva ★**  
Deliciosas tiras de arrachera, pollo y camarón, con cebolla y pimientos, acompañadas de 2 quesadillas y tortillas de maíz #97



-Nos preocupamos por la calidad de sus alimentos, por ello, todos nuestros platillos son preparados al momento de su orden.  
El tiempo aproximado de preparación es de 25 a 45 min según la demanda.

*Gracias*  
 merci welalin shukria dankie nuhun  
 nanjuthe obrigado sulpay tanmirt  
 spasiaba marahaba tanemirt  
 menlau omol matomdo shukran merkzi  
 skeep biagodaria **cheers**  
 shukriyaa mesi shakkran matondi  
 wado biagodararam dziakujju talofa yekentele  
 tenki aittah supas miigwech  
**thank you** arigato  
**danke** grazie  
 misaotra namana

## KIDS MENU

Orden de Arroz para peques #98

Mini Papas a la Francesa #99

Mini sincronizada  
 2 tortillas de harina  
 con jamón y queso fundido #100

Mini desayuno americano  
 1 huevo, 1 tocino  
 y 1 rebanada de pan tostado #101

Mini Club sandwich #102

Mini Salchipulos con papas #103

Mini Brochetas de fruta  
 con yogurt #104

Mini hot cakes (4) #105

Platanos fritos  
 con lechera #106

Malteada de fresa #110

Malteada de platano #111

Malteada de chocolate #112

Jugitos bonafon #113



Platanos fritos



Chocoflan de la casa

## Postres



Chocoflan #107

Pastel de Zanahoria #108

Pay de queso #109

Los postre son artesanales y están sujetos a disponibilidad

**Buen PROVECHO**



489-108-4500

cuevaxilitla@gmail.com

www.hotelrealdelua.com

Camino a Apetzco 5 Xilitla, S.L.P. 79900

-Nos preocupamos por la calidad de sus alimentos, por ello, todos nuestros platillos son preparados al momento de su orden.  
 El tiempo aproximado de preparación es de 25 a 45 min según la demanda.