



  
*El Rincón  
de  
Aguililla*

Desde 1987  
SABOR A MICHOACÁN

# Desayunos

HORARIO:  
8:00AM A 1:00PM

EN MEDIAS ÓRDENES  
SE COBRARÁ EL 70%

## BEBIDAS

Café o té \$20

Jugos clásicos CH \$20 / G \$30  
de naranja, zanahoria, lima,  
toronja o mixto

Jugo verde CH \$25 / G \$35

Jugo de caña CH \$25 / G \$35

Jarra de jugo \$85  
de cualquiera de los anteriores

Licuada \$30  
de plátano, fresa, guayaba o papaya

Malteada \$40  
de fresa, vainilla o chocolate

## LO DULCE

Bisquet \$20

Chocolate Moctezuma \$22

Hot Cakes \$40

Pan de rancho \$15  
sólo los domingos

Pieza de pan dulce \$15

Rosca \$25

Yoghurt o leche \$20  
con cereal y/o granola \$25

## ENTRADITAS PA' EMPEZAR

Guacamole \$30

Gordita de chicharrón \$10

Queso y requesón \$30

## HUEVOS

A la mexicana \$65

Divorciados \$70  
dos huevos estrellados sobre tortilla  
y jamón bañados en salsa roja y verde

Estrellados o revueltos \$65  
De dos ingredientes: tocino, jamón,  
salchicha, chorizo, nopalitos,  
rajas, champiñones, espinacas  
o verduras cocidas

Motuleños \$85  
con jamón de pavo, bañados en salsa  
ranchera y con queso derretido encima,  
acompañados de chicharos y plátano  
macho

Rancheros \$65

## OMELETTES

De tres ingredientes \$75  
tocino, jamón, salchicha, chorizo,  
nopales, rajas, verduras cocidas,  
champiñones, espinacas o queso

A la mexicana \$75  
con jitomate, cebolla y rajas

## CHILAQUILES

Rojos o verdes o naturales \$60

Con huevo o pollo \$70  
rojos o verdes

Divorciados \$60  
mitad rojos y mitad verdes  
con pollo y huevo \$75

Gratinados \$85  
rojos o verdes y queso  
derretido encima  
con pollo y huevo \$95

## CARNES ASADAS AL CARBÓN

Arrachera \$170

Costilla de res \$110

Filete de res \$170

## ALMUERZOS TRADICIONALES

Aporreadillo \$90

Barbacoa de res \$85

Bistec ranchero \$70

Carne de puerco en salsa verde \$70

Cecina en salsa de guajillo \$80

Chicharrón en salsa roja \$55

Enfrijoladas \$60

Hígado de res \$85

Huchepos \$50  
orden de dos

Lengua en salsa \$130  
verde o roja

Menudo \$85

Molletes \$40

Morisqueta \$70

Puntas a la mexicana \$70

Tripas doradas en salsa \$120  
roja o verde

## MENÚ LIGHT

Claras de huevo revueltas \$70  
con hasta dos ingredientes que  
pueden ser tocino, jamón, salchicha,  
chorizo, nopalitos, rajas, champiñones,  
espinacas, verduras cocidas o queso

Omelette de claras \$80  
con hasta tres ingredientes que  
pueden ser tocino, jamón, salchicha,  
chorizo, nopalitos, rajas, champiñones,  
espinacas, verduras cocidas o queso

Plato de fruta \$30  
con granola y queso cottage \$40  
o yoghurt

BIENVENIDO A  
EL RINCÓN  
DE  
*Aguililla*  
URUAPAN, MICHOACÁN

**PREGUNTE POR  
NUESTRO SERVICIO**



**DE BANQUETE**

SOMOS PRODUCTORES DE

**AGUACATE**

Y A MUCHA HONRA

Si usted está degustando un rico aguacate o guacamole aquí en El Rincón de Aguililla, sepa usted buen hombre que éste ha sido producido en nuestros propios campos y que ha sido cosechado con el sudor de nuestra frente. Simplemente estamos orgullosos de decirlo. ¡Buen provecho!



*¡Póngale  
Aguacate!*



**QUE ASÍ LA COMIDA  
SABE MUCHO MEJOR**

*Acuérdese de seguirnos en*  
**facebook**

# DISFRUTE NUESTRAS



*Aguas  
\* Frescas*  
EXÓTICAS

*de* **MARAÑÓN**  
**GUANÁBANA**  
**CARAMBOLO**  
**CHANGUNGA**

*Pruebe las  
deliciosas tortillas  
que hacemos a mano*



Porque la comida no es comida sin tortillas, aquí en El Rincón de Aguililla lo consentiremos con nuestras riquísimas y exquisitas tortillas hechas por manos cien por ciento michoacanas.

Además, si corre con fortuna, es probable que le toquen tortillas de colores y eso depende de la temporada o del buen humor de nuestras tortilleras. Hacemos tortillas azules, verdes, rosas y naranjas, le damos el color con los mejores ingredientes. Las azules son gracias al maíz azul, mientras que las verdes se pintan con chile morrón, las rosas con betabel y las naranjas con chile guajillo.

Cuenta la leyenda que alguna vez se hicieron tortillas de aguacate, aunque se dice que se tienen que comer de volada porque se deshacen muy fácilmente.



**SI LE FALTA  
TORTILLA  
PÍDALE  
AL MESERO**

**SI QUIERE ESTAR  
FUERTE Y SANO**



**COMA  
CARNE**

**DE MARRANO**

# Comidas

**HORARIO:**  
1:00PM A 10:00PM

**EN MEDIAS ÓRDENES  
SE COBRARÁ EL 70%**

## BEBIDAS

Agua fresca  
Vaso \$30 / Jarra \$60  
de limón, piña, tamarindo, horchata,  
naranja, changunga, carambolo,  
melón, guanábana, sandía, lima,  
zazamora, fresa, guayaba,  
marañón, jamaica, mango, papaya

Agua natural o mineral \$25

Naranjada y limonada  
Vaso \$35 / Jarra \$70

Jarra clericot \$160

Refresco \$25  
Coca-Cola, Coca-Cola Light,  
Coca-Cola Zero, Fanta,  
Sangría, Sidral, Sprite, Squirt

Cerveza Artesanal \$60  
Rodilla del diablo

Cerveza Nacional \$35  
Corona, Victoria, Pacifico,  
Modelo Especial, Negra  
Modelo, León, Indio, XX Lager,  
XX Ambar, Bohemia Clara,  
Bohemia Obscura, Tecate,  
Tecate light.

Michelada \$40  
con clamato \$50

Cerveza Importada \$55  
Stella Artois, Michelob Ultra,  
Heineken

## UNA BOTANITA PA' EMPEZAR

Chicharrón seco \$30

Chistorra \$60

Guacamole \$30

Manitas de puerco en vinagre \$65

Mollejas de res \$80

Orden de cecina \$120

Orden de adobera \$40

Papas a la francesa \$30

Queso añejo \$30

Queso fundido natural \$60  
con chorizo, champiñones o rajas \$75

Queso y requesón \$30

Rebanadas de aguacate \$15

Taco de barbacoa de res \$15

Taco de chorizo \$15

Tuetanos \$120

Tripas doradas en salsa \$120  
roja o verde

## LAS SOPITAS

Arroz \$20

Consomé de pollo chico \$40

Consomé de pollo grande \$60

Espagueti con crema \$40

Espagueti a la boloñesa \$50

Sopa del día \$40

Sopa tarasca \$40  
con aguacate, queso y crema fresca

Sopa de lima \$45  
con pollo guisado y cebollita morada

## CERDO

Chamorro adobado \$155

Chamorro pibil \$165

Chorizo asado \$55

Chuleta \$110

Costilla especial (huesitos) \$110

## AVES

Codorniz \$98  
asada o en salsa verde o roja

Fajitas de pollo \$120

Gallinita asada \$130

Milanesa de pollo \$98

Pechuga \$98  
asada o a la plancha

## CARNE DE RES

Alambre \$170  
con chorizo, pimienta morrón  
y cebollitas asadas

Caldo de rabillos \$98

Carne en su jugo \$105

Cecina estilo tierra-caliente \$98

Cecina estilo Yecapixtla \$150

Costilla \$110

Fajitas con arrachera \$160  
con piña, pimienta morrón  
y cebollitas asadas

Filete de res \$170

Milanesa de res \$110

Sábana de filete gratinada \$180

Tampiqueña \$185  
con guacamole, rajas con crema  
y enchiladas

**ESPECIALIDADES DE LA CASA**

Aporreadillo	\$90
Conejo adobado o en salsa	\$120
Ensalada verde o mixta	\$45
Ensalada del chef con jamón de pavo, queso amarillo y adobera	\$95
Enchiladas suizas	\$110
Enchiladas placeras con pollo, adobera o cecina	\$98
Lengua en salsa verde o roja	\$130
Lengua en salsa veracruzana	\$145
Lengua al pibil	\$130

**CORTES AMERICANOS**

Arrachera 195gr	\$170
Arrachera sin abrir 380gr	\$280
Costilla corta sin hueso 320gr / calidad choice	\$245
Costilla cargada con hueso 330gr / calidad choice	\$195
Filete Miñón 260gr	\$195
Medallón de filete 330gr	\$185
Molcajete de Arrachera 195gr	\$180
New York 320gr	\$170
Prime Rib 340gr	\$180
Rib-Eye 320gr	\$190
Rib-Eye 320gr / calidad angus	\$280
Top Sirloin 340gr / calidad choice	\$175
T-Bone 320gr	\$170
Vacio argentino 190gr	\$230

**SÓLO DOMINGOS**

Pollo con mole	\$85
----------------	------

**PESCADOS Y MARISCOS**

Camarones al gusto a la plancha, al ajillo a la diablo o al mojo de ajo	\$160
Filete de pescado al gusto a la plancha, al ajillo a la diablo o al mojo de ajo	\$110
Lonja de salmón a la plancha con salsa de flor de calabaza	\$170
con nuez de macadamia	\$190
con salsa de nuez de macadamia	\$190
con salsa de camarón	\$200
rellena de camarón	\$220
Mojarra dorada	\$155
Molcajete de camarones	\$200
Trucha salmonada al gusto a la plancha, al ajillo a la diablo o al mojo de ajo	\$135

**POSTRES**

Chongos caseros	\$40
Duraznos en almibar	\$40
Flan casero de coco	\$40
Helado de vainilla, chocolate y fresa	\$40
Parfait helado de vainilla, duraznos en almibar y licor de café	\$80
Pastel de nuez de macadamia	\$40
Pay de queso con macadamia	\$40
Pay de queso con zarzamora	\$40
Pay de mamey	\$40
Tartas de fruta	\$40
Tapioca	\$40

**PARA ACOMPAÑAR SU POSTRE**

Café americano	\$25
Café capuchino	\$40
Café espresso	\$25
Café La Lucha	\$20
Chocolate Moctezuma	\$25
Leche	\$20
Malteada de fresa, vainilla o chocolate	\$50
Té de limón, hierbabuena o manzanilla	\$20

Recuerde dejar una propina de al menos 10% del total de su consumo

Atte. el Rincón de Aguillilla



**¿ESTÁ A DIETA?**

**PREGUNTE AL MESERO POR NUESTRAS FAMOSAS**

**TORTILLAS LIGHT**

COMO BUENOS MICHOACANOS PREPARAMOS

LOS MEJORES

**CORTES AMERICANOS**



COSTILLA CORTA  
COSTILLA CARGADA

RIB-EYE

PRIME RIB

TOP SIRLOIN CHOICE

FILETE MIÑÓN

MEDALLÓN DE FILETE

NEW YORK

T-BONE

ARRACHERA

DESDE **\$170.00**  
Pesitos

**¡DEJE SIEMPRE UN HUEQUITO!**



Para que se deleite con uno de nuestros sabrosos postres caseros.

**DE VERAS, DE VERITAS QUE ESTÁN RE BUENOS.**

# Pa' echarse un trago

Si desea una bebida de coctelería que no se encuentra en la carta, pregunte por ella y con gusto la preparamos

## COCTELERÍA

Carajillo licor 43 y shot de café espresso	\$95
Guacamaya Purépecha ron, aguacate y jugo de piña	\$70
Keri - Maca Amaretto Di Saronno, nuez de macadamia y leche evaporada	\$80
Margarita tequila, jugo de limón y licor de naranja	\$70
Mojito Tarasco charanda, fresas y hierbabuena	\$70
Sangría Preparada vino tinto y licor de naranja	\$70

## RON

Appleton Estate	\$50
Appleton Special	\$60
Bacardí Blanco	\$50
Bacardí Solera	\$50
Havana Club 7 Años	\$70
Matusalem Gran Reserva	\$65
Zacapa 23 Años	\$165

## BRANDY

Azteca de Oro	\$55
Terry	\$75
Torres X	\$70
Torres XV	\$90

## VODKA

Absolut	\$60
Grey Goose	\$90
Smirnoff	\$50

## CREMAS Y LICORES

Amaretto Di Saronno	\$75
Anís Dulce o Seco Chinchón	\$50
Bailey's	\$60
Chartreuse Verde	\$120
Frangelico	\$70
Kahlúa	\$50
Licor 43	\$75
Licor Strega	\$95
Oporto	\$60
Sambuca Vaccari Nero	\$60

## TEQUILA

1800 Reposado	\$70
1800 Añejo	\$85
1800 Añejo Cristalino	\$125
Cazadores Tradicional	\$50
Centenario Plata	\$60
Centenario Reposado	\$60
Centenario Añejo	\$75
Don Julio Blanco	\$70
Don Julio Reposado	\$80
Don Julio Añejo	\$115
Don Julio 70	\$120
Herradura Blanco	\$70
Herradura Reposado	\$80
Herradura Añejo	\$105
Herradura Ultra	\$120
Hornitos Reposado	\$60
José Cuervo Tradicional	\$60
Maestro Dobel Diamante	\$115
Siete Leguas Blanco	\$55
Siete Leguas Reposado	\$70
Tres Generaciones Añejo	\$105

## WHISKY

Buchanan's 12 Años	\$120
Buchanan's Master	\$145
Buchanan's 18 Años	\$230
Chivas Regal	\$105
Grand Old Parr	\$115
Johnnie Walker Etiqueta Roja	\$70
Johnnie Walker Etiqueta Negra	\$130
Macallan	\$180

## COGNAC

Hennessy	\$180
Martell	\$160
Remy Martin	\$150

## MEZCAL

400 Conejos Oaxaca	\$75
Alacrán Blanco Oaxaca	\$105
Etúcuaro Michoacán	\$60
Los Danzantes Joven Oaxaca	\$140
Sanka Michoacán	\$65
Unión Joven Oaxaca	\$70
Zihuaquio Guerrero	\$60

## Vinos de Mesa

### MÉXICO

Casa Madero 3V 750ML \$590
L.A. Cetto Cabernet Sauvignon 750ml \$220
L.A. Cetto Reserva Nebbiolo 750ml \$350
Monte Xanic Cabernet Sauvignon 750ml \$680
Santo Tomás Tempranillo - Cabernet 750ml \$550
X.A. Cabernet Sauvignon 375ml \$120 / 750ml \$220
X.A. Blanc de Blancs Copa \$60 / 375ml \$130 / 750ml \$220

### CHILE

Carmen Merlot 375ml \$220 / 750ml \$400
Casillero del Diablo Cabernet Sauvignon 375ml \$210 / 750ml \$330
Reservado - Concha y Toro Copa \$60 / 375ml \$130 / 750ml \$225

Santa Digna Cabernet Sauvignon 375ml \$200 / 750ml \$380
--

### ESPAÑA

Gran Sangre de Toro 375ml \$215 / 750ml \$370
--

Marqués de Cáceres 375ml \$220 / 750ml \$420
---

Paternina Banda Azul 375ml \$190 / 750ml \$340
---

### ITALIA

Riunite Lambrusco Copa \$60 / 750ml \$220
--

