




*El Rincón
de
Aguililla*

Desde 1987
SABOR A MICHOACÁN

Desayunos

EN MEDIAS ÓRDENES
SE COBRARÁ EL 70%

BEBIDAS

Café o té	\$20
Jugos clásicos de naranja, zanahoria, lima, toronja o mixto	CH \$20 / G \$30
Jugo verde	CH \$25 / G \$35
Jugo de caña	CH \$25 / G \$35
Jarra de jugo de cualquiera de los anteriores	\$85
Licudo de plátano, fresa, guayaba o papaya	\$30
Malteada de fresa, vainilla o chocolate	\$40

LO DULCE

Bisquet	\$20
Chocolate Moctezuma	\$22
Hot Cakes	\$40
Pan de rancho sólo los domingos	\$15
Pieza de pan dulce	\$15
Rosca	\$25
Yogurth o leche con cereal y/o granola	\$20 \$25

ENTRADITAS PA' EMPEZAR

Guacamole	\$20
Gordita de chicharrón	\$10
Queso y requesón	\$25

CHILAQUILES

Rojos o verdes naturales	\$60
Con huevo o pollo rojos o verdes	\$65
Divorciados mitad rojos y mitad verdes con pollo y huevo	\$60 \$70
Gratinados mitad rojos y mitad verdes y queso derretido encima con pollo y huevo	\$75 \$85

CARNES ASADAS AL CARBÓN

Arrachera	\$150
Costilla de res	\$95
Filete de res	\$140

OMELETTES

De tres ingredientes tocino, jamón, salchicha, chorizo, nopales, rajas, verduras cocidas, champiñones, espinacas o queso	\$75
A la mexicana con jitomate, cebolla y rajas	\$75

HUEVOS

A la mexicana	\$65
Divorciados dos huevos estrellados sobre tortilla y jamón bañados en salsa roja y verde	\$70
Estrellados o revueltos De dos ingredientes: tocino, jamón, salchicha, chorizo, nopalitos, rajas, champiñones, espinacas o verduras cocidas	\$65
Motuleños con jamón de pavo, bañados en salsa ranchera y con queso derretido encima, acompañados de chicharos y plátano macho	\$85
Rancheros	\$65

ALMUERZOS TRADICIONALES

Aporreadillo	\$80
Barbacoa de res	\$75
Bistec ranchero	\$70
Carne de puerco en salsa verde	\$70
Cecina en salsa guajillo	\$80
Chicharrón en salsa roja	\$55
Enfrijoladas	\$60
Hígado de res	\$70
Huchepos orden de dos	\$50
Lengua en salsa roja o verde	\$130
Menudo	\$70
Molletes	\$40
Morisqueta	\$70
Puntas a la mexicana	\$70
Tripas doradas en salsa roja o verde	\$110
Quesadilla	\$15

MENÚ LIGHT

Claras de huevo revueltas con hasta dos ingredientes que pueden ser tocino, jamón, salchicha, chorizo, nopalitos, rajas, champiñones, espinacas, verduras cocidas o queso	\$70
Omelette de claras con hasta tres ingredientes que pueden ser tocino, jamón, salchicha, chorizo, nopalitos, rajas, champiñones, espinacas, verduras cocidas o queso	\$80
Plato de fruta chico Con granola y queso cottage o yoghurt	\$25 \$35
Plato de fruta grande Con granola y queso cottage o yoghurt	\$40 \$50

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



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 Aguillita lo consentiremos con nuestras riquísimas y exquisitas tortillas hechas por manos cien por ciento mexicanas.

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 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

EN MEDIAS ÓRDENES
SE COBRARÁ EL 70%

BEBIDAS

Agua fresca Vaso \$25 / Jarra \$55 de limón, piña, tamarindo, horchata, naranja, changunga, carambolo, melón, guanábana, sandía, lima, zarzamora, fresa, guayaba, marañón, jamaica, mango, papaya	
Agua embotellada	\$25
Agua mineral Ciel mineralizada, Peñafiel	\$18
Naranjada y limonada Vaso \$30 / Jarra \$65	
Jarra clericot	\$160
Refresco Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero, Fanta, Sangria, Sidral, Sprite, Squirt	\$18
Cerveza artesanal Rodilla del diablo	\$60
Cerveza Corona, Victoria, Pacifico, Modelo, Negra Modelo, León, Indio, XX Lager, XX Ambar, Bohemia, Bohemia Oscura, Tecate, Tecate Light	\$28
Michelada con clamato	\$35 \$45

UNA BOTANITA PA' EMPEZAR

Chicharrón prensado	\$20
Chistorra	\$60
Guacamole	\$20
Manitas de puerco en vinagre	\$50
Mollejas de res	\$80
Orden de cecina	\$120
Orden de adobera	\$40
Papas a la francesa	\$30
Quesadilla	\$15
Queso añejo	\$20
Queso fundido natural con chorizo, champiñones o rajas	\$50 \$60
Queso y requesón	\$25
Rebanadas de aguacate	\$15
Taco de barbacoa de res	\$15
Taco de chorizo	\$15

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 con aguacate, queso y crema fresca	\$40
Sopa de lima con pollo guisado y cebollita morada	\$45

CERDO

Chamorro adobado	\$145
Chamorro pibil	\$160
Chorizo asado	\$50
Chuleta	\$95
Costilla especial (huesitos)	\$98
Filete de cerdo	\$95

AVES

Codorniz chica	\$95
Fajitas de pollo	\$120
Gallinita asada	\$130
Milanesa de pollo	\$95
Pechuga asada o a la plancha	\$95

CARNE DE RES

Alambre con chorizo, pimienta morrón y cebollitas asadas	\$150
Cecina estilo tierra-caliente	\$95
Cecina estilo Yecapixtla	\$150
Carne en su jugo	\$95
Costilla	\$95
Fajitas de arrachera con piña, pimienta morrón y cebollitas asadas	\$150
Filete de res	\$140
Milanesa de res	\$98
Sábana de filete gratinada	\$160
Tampiqueña con guacamole, rajas con crema y enchiladas	\$160

ESPECIALIDADES DE LA CASA

Aporreadillo	\$80
Conejo adobado o a la parrilla	\$120
Ensalada verde o mixta	\$45
Ensalada del chef con jamón de pavo, queso amarillo y adobera	\$60
Enchiladas suizas	\$95
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	\$150
Arrachera sin abrir 380gr	\$280
Costilla corta sin hueso 320gr / calidad choice	\$225
Costilla cargada con hueso 330gr / calidad choice	\$180
Cowboy 330gr	\$160
Filete Miñón 260gr	\$185
Medallón de filete 260gr	\$175
Molcajete de Arrachera 195gr	\$160
New York 320gr	\$150
Prime Rib 340gr	\$170
Rib-Eye 320gr	\$180
Rib-Eye 320gr / calidad angus	\$260
Top Sirloin 340gr / calidad choice	\$175
T-Bone 320gr	\$150
Vacío argentino 190gr	\$210

SÓLO DOMINGOS

Pollo con mole	\$70
----------------	------

PESCADOS Y MARISCOS

Camarones al gusto a la plancha, al ajillo, a la diablo o al mojo de ajo	\$150
Filete de pescado al gusto a la plancha, al ajillo, a la diablo o al mojo de ajo	\$95
Lonja de salmón a la plancha con salsa de flor de calabaza	\$130
con nuez de macadamia	\$150
con salsa de nuez de macadamia	\$150
con salsa de camarón	\$160
rellena de camarón	\$180
Mojarra dorada	\$120
Molcajete de camarones	\$200
Trucha salmonada al gusto a la plancha, al ajillo, a la diablo o al mojo de ajo	\$120

POSTRES

Chongos caseros	\$35
Duraznos en almíbar	\$35
Flan casero de coco	\$35
Helado de vainilla, chocolate y fresa	\$35
Nieve de fruta natural de manzana, coco, mamey y piña	\$60
Parfait helado de vainilla, duraznos en almíbar y licor de café	\$70
Pastel de nuez de macadamia	\$35
Pay de queso con macadamia	\$35
Pay de queso con zarzamora	\$35
Pay de mamey	\$35
Tartas de fruta	\$35
Tapioca	\$35

PARA ACOMPAÑAR SU POSTRE

Café americano	\$20
Café capuchino	\$35
Café espresso	\$20
Café La Lucha	\$20
Chocolate Moctezuma	\$22
Leche	\$20
Malteada de fresa, vainilla o chocolate	\$40
Té	\$20

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

Atte. el Rincón de Aguililla



¿ESTÁ A DIETA?

PREGUNTE AL MESERO
POR NUESTRAS FAMOSAS
**TORTILLAS
LIGHT**

COMO BUENOS MICHOACANOS
PREPARAMOS
LOS MEJORES

**CORTES
AMERICANOS**



COSTILLA CON O SIN HUESO

RIB-EYE

PRIME RIB

COW BOY

TOP SIRLOIN CHOICE

FILETE MIÑÓN

MEDALLÓN DE FILETE

NEW YORK

T-BONE

ARRACHERA

DESDE **\$150.00**
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

COCTELERÍA

Carajillo licor 43 y shot de café espresso	\$90
Cuba Libre ron, coca-cola y jugo de limón	\$70
Margarita tequila, jugo de limón y licor de naranja	\$70
Mojito Cubano ron, azúcar, jugo de limón, agua mineral y hierbabuena	\$70
Paloma tequila y refresco de toronja	\$70
Piña Colada	\$70
Sangría Preparada vino tinto, fruta picada y licor de naranja	\$70

TEQUILA

1800 Reposado	\$70
1800 Añejo	\$80
Cazadores Tradicional	\$50
Centenario Plata	\$60
Centenario Reposado	\$60
Centenario Añejo	\$70
Don Julio Blanco	\$70
Don Julio Reposado	\$80
Don Julio Añejo	\$110
Don Julio 70	\$120
Herradura Blanco	\$70
Herradura Reposado	\$80
Herradura Añejo	\$100
Hornitos Reposado	\$60
Jimador	\$50
José Cuervo Tradicional	\$60
Siete Leguas Blanco	\$55
Siete Leguas Reposado	\$70
Siete Leguas Añejo	\$80
Tres Generaciones Añejo	\$90

BRANDY

Azteca de Oro	\$55
Presidente	\$50
Terry	\$70
Torres X	\$70
Torres XV	\$75

MEZCAL

400 Conejos Oaxaca	\$65
Etúcuaro Michoacán	\$60
Gusano Rojo Oaxaca	\$65
Sanka Michoacán	\$65
Zihuaquio Michoacán	\$60

RON

Appleton Estate	\$50
Appleton Special	\$60
Bacardí Blanco	\$50
Bacardí Añejo	\$50
Bacardí Solera	\$50
Flor de Caña 7 Años	\$55
Havana Club 7 Años	\$60
Matusalem Clásico	\$50
Matusalem Gran Reserva	\$60
Zacapa 23 Años	\$165

WHISKY

Buchanan's 12 Años	\$120
Buchanan's Master	\$130
Buchanan's 18 Años	\$200
Chivas Regal	\$100
Grand Old Parr	\$95
Johnnie Walker Etiqueta Roja	\$70
Johnnie Walker Etiqueta Negra	\$130

CREMAS Y LICORES

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

VODKA

Absolut	\$60
Ciroc	\$100
Grey Goose	\$85
Smirnoff	\$50
Stolichnaya	\$50

Vinos de mesa

MÉXICO

Casa Madero 3V 750ml \$500
L.A. Cetto Cabernet Sauvignon 750ml \$220
L.A. Cetto Reserva Nebbiolo 750ml \$350
Monte Xanic 750ml \$650
X.A. Cabernet Sauvignon 375ml \$120 / 750ml \$220
X.A. Blanc de Blancs Copa \$60 / 375ml \$120 / 750ml \$220

CHILE

Carmen Merlot 375ml \$200 / 750ml \$380
Casillero del Diablo Cabernet Sauvignon 375ml \$190 / 750ml \$330
Casillero del Diablo Merlot 750ml \$330
Casillero del Diablo Reserva Privada 750ml \$600
Chilensis 750ml \$250
Reservado - Concha y Toro Copa \$60 / 375ml \$120 / 750ml \$220

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

ESPAÑA

Gran Sangre de Toro 375ml \$180 / 750ml \$340
Marqués de Cáceres 375ml \$220 / 750ml \$420
Paternina Banda Azul 375ml \$180 / 750ml \$340

ITALIA

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

