



Ensaladas



▲ **La Buena Tierra** (300g) \$120<sup>00</sup>  
Lechuga sangría, arugula, zanahoria, betabel, jitomate cherry, espinaca baby, almendra, nuez, arándanos

▲ **La Fresca Mañana Ancestral** (300g) \$140<sup>00</sup>  
Lechuga escarola, manzana, arándanos, melón, espinaca baby, ajonjolí garapiñado, nuez, jitomate cherry

▲ **Ensalada Tlatoani** (230g) \$150<sup>00</sup>  
Lechuga italiana, jitomate, queso panela, queso gouda, jamón de pavo, elote baby, huevos de codorniz

Sopas



▲ **Xochipilli** (450ml) \$150<sup>00</sup>  
Flor de calabaza, calabacitas, elote, champiñón, epazote, serpentina de tortilla, pollo desmenuzado, queso provolone

▲ **Ancestral** (450ml) \$150<sup>00</sup>  
Champiñón, zetas, cremini, epazote, chile de árbol

▲ **Mixteca** (550ml) \$160<sup>00</sup>  
Serpentina de tortilla, chile poblano, granos de elote, epazote, champiñón y queso provolón

Pastas



▲ **Fusilli al pesto de hierbabuena** (250g) \$180<sup>00</sup>  
Hierbabuena, piñones, almendra, nuez, queso parmesano, aceite de oliva

▲ **Espaguetty Quilitl** (250g) \$170<sup>00</sup>  
Quelites, quintoniles, berros, Verdolagas, crema, queso parmesano

▲ **Farfalle al Xitomatl** (250g) \$170<sup>00</sup>  
Jitomate, cebolla, ajo, albahaca, queso parmesano

▲ **Espaguetty Cinteotl** (250g) \$170<sup>00</sup>  
Queso doble crema, queso gouda, queso parmesano, jitomate cherry, granos de elote

Plato Fuerte



▲ **Arrachera a los cinco Tlatoani** (200g) \$300<sup>00</sup>  
Arrachera, enmoladas, guacamole, arroz rojo, frijoles refritos, rajas poblanas

▲ **Ribeye en mancha manteles con verdura al grill** (300g) \$380<sup>00</sup>  
Ribeye, salsa de mancha mantel, zanahoria, calabacín, pimiento morrón

▲ **New york en salsa de romero con papa al gratín** (300g) \$380<sup>00</sup>  
New york, salsa de romero de la casa, papa alfa, tocino, crema queso gouda

▲ **Sirloin en salsa ancestral con verduras asadas** (300g) \$380<sup>00</sup>  
Sirloin, en salsa española de vino tinto y verduras

▲ **Pechuga rellena en salsa de terciopelo c/ papas al limón** (200g) \$250<sup>00</sup>

Pechuga de pollo rellena de flor de calabaza y requesón, salsa de terciopelo de elote, papas cambrey, limón

▲ **Pechuga rellena en salsa de pimiento y verduras al vapor** (200g) \$250<sup>00</sup>

Pechuga rellena de espinaca, hoja santa, pimiento morrón, calabacín, salsa de la casa de pimiento morrón, zanahoria, calabacín, chayote, ejotes, brócoli



# Platillos Completos

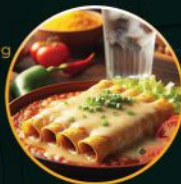
Incluyen Agua, guarnición y postre del día



## ▲ Chamorro al horno 200g

Exquisito Chamorro de Cerdo, acompañado de verduras salteadas con un rico aderezo de la casa

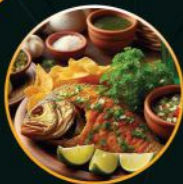
\$399.00



## ▲ Tarde Ancestral 250g

Entrada: Sopa o pasta del día  
Plato fuerte: Pollo a la cordón blue, arrachera, enchiladas suizas o enmoladas

\$350.00



## ▲ Tardes de Mar 250g \$380.00

Entrada: Sopa o pasta del día  
Plato fuerte (Incluye guarnición de la casa):

- Mojarras (al ajillo, al mojo de ajo o a la diabla).
- Camarones (al ajillo, al mojo de ajo o a la diabla).
- Camarones Ancestrales. Ricos camarones rellenos de queso y tocino con rica salsa de chipotle

# Menú Infantil

## ▲ Hamburguesa Infantil 110g

Rica Hamburguesa sencilla de res, Acompañado de papas a la francesa y agua de sabor

\$120.00

## ▲ Pasta en frío 60g

\$50.00

## ▲ Pechuga Kids 120g

Pechuga Cordon Blue, papas a la francesa y agua de sabor

\$119.00

# Postres

## ▲ Buñuelos en Salsa de Guayaba y helado de Queso 110g

Buñuelo, guayaba, piconcillo, helado de queso

\$120.00

## ▲ Cheesecake Ancestral 1,200g

Queso con mermelada de la casa

\$480.00

# Snacks

## ▲ Helado 60g

\$45.00

## ▲ Postre del día (preguntar)

\$90.00

## ▲ Papas fritas 90g

\$99.00

## ▲ Totopos al tajín con arrachera 250g

\$149.00

## ▲ Hamburguesa Ancestral 110g

\$200.00

Carne de res, tocino, lechuga, jitomate, mostaza, catsup y queso derretido de la casa

## ▲ Pancita Ancestral 200g

\$199.00

## ▲ Desayuno Americano 250g

\$199.00

Huevos al gusto, molletes o hot cakes, café, jugo o agua de fruta de temporada, pan dulce o salado.

## ▲ Desayuno Ancestral 250g

\$250.00

Café, jugo o agua de sabor, fruta de temporada, Chilaquiles con arrachera o enchiladas suizas o enmoladas, pan dulce o salado.

## ▲ Pizza Ancestral 550g

\$349.00

Tocino o Margarita o Tres Quesos o Champiñones con Queso o Pepperoni o Hawaiana.







# Ancestral Restaurant

## Menú Cocteles

### Base Tequila <sup>250 ml</sup> \$100.00

- ▲ Tequila Ancestral
- ▲ Machupicchu (dulce)
- ▲ Malinche
- ▲ Shot de Tequila (seco)
- ▲ Acapulco
- ▲ Tequila Collins
- ▲ Margarita Ancestral
- ▲ Margarita Espiritual

### Base Ron <sup>250 ml</sup> \$85.00

- ▲ Cuba Libre para El Mictlán
- ▲ Fresa Colada Ancestral
- ▲ Piña Colada Ancestral
- ▲ Daikiri de Durazno
- ▲ Mojito de Tlaloc
- ▲ Bluberry

### Base Mezcal <sup>90 ml</sup> \$95.00

- ▲ Mujer Dormida
- ▲ Don Goyo

### Base Whisky <sup>200 ml</sup> \$120.00

- ▲ Mictlantecutli

### Base Vodka <sup>250 ml</sup> \$80.00

- ▲ Tonatiuh
- ▲ Tezcatlipoca
- ▲ Xochipulli
- ▲ Vodka Omoteotl
- ▲ Chicomecoatl
- ▲ Peligro Oculto
- ▲ Potcheca
- ▲ El Sacrificio
- ▲ Tlatelolco

### Sin Alcohol <sup>250 ml</sup> \$70.00

- ▲ Primavera (dulce)
- ▲ Frescura de Verano
- ▲ Limonada Frozen
- ▲ Fresca Mañana

### Creativa <sup>250 ml</sup> \$110.00

- ▲ Collins de Mora
- ▲ Collins de Maracuyá
- ▲ Collins de Manzana
- ▲ Collins de Fresa



Descarga el menú digital

### Otras Bebidas

- ▲ Jarra de agua del día <sup>1000 ml</sup> \$150.00
- ▲ Bola de agua <sup>600 ml</sup> \$50.00
- ▲ Copa de cerveza <sup>600 ml</sup> \$70.00
- ▲ Botella de cerveza (Ultra, Victoria, XX, Corona) \$70.00
- ▲ Café americano <sup>200 ml</sup> \$45.00
- ▲ Café de olla <sup>200 ml</sup> (Endulzado) \$45.00
- ▲ Café <sup>200 ml</sup> (Capuchino, Tradicional, de Cajeta, de Rompope, de Beilys) \$90.00
- ▲ Carajillo <sup>200 ml</sup> \$120.00
- ▲ Green Ancestral <sup>250 ml</sup> (Bebida natural de pepino) \$99.00
- ▲ Cantaritos <sup>400 ml</sup> (Tequila blanco, jugo de limón, jugo de naranja, hielo, sal para escarchar, refresco de toronja) \$120.00
- ▲ Fresada Ancestral <sup>600 ml</sup> (Bebida natural de frutos rojos) \$99.00
- ▲ Choco Baylys <sup>300 ml</sup> (c/Cacao, licor baylys, leche y la preparación de la casa) \$95.00



# Ancestral Restaurant

# Menú Destilados

## Tequila

- ▲ José Cuervo tradicional cristalino 750 ml
- ▲ Don Julio cristalino 700 ml
- ▲ 1800 cristalino 700 ml

Copa <small>250ml</small>	Botella
\$140.00	\$1,200.00
\$180.00	\$2,200.00
\$180.00	\$1,800.00

## Mezcal Brandy

- ▲ Encuentro Nuevo 750 ml

\$135.00	\$1,100.00
----------	------------

- ▲ Torres 5 700 ml
- ▲ Torres 10 700 ml
- ▲ Torres 15 700 ml
- ▲ Torres 20 700 ml

\$110.00	\$700.00
\$125.00	\$850.00
\$150.00	\$1,300.00
\$270.00	\$2,500.00

## Ron

- ▲ Bacardi Blanco 750 ml
- ▲ Flor de Caña Añejo 4 años 750 ml

\$115.00	\$750.00
\$125.00	\$800.00

## Vodka

- ▲ Absolut Azul 750 ml

Copa <small>250ml</small>	Botella
\$110.00	\$700.00

## Ginebra

- ▲ Beefeater 750 ml

\$135.00	\$1,100.00
----------	------------

## Whisky

- ▲ Buchanan's 12 750 ml
- ▲ Chivas Regal 12 750 ml
- ▲ J. Walker Black 12 750 ml
- ▲ J. Walker Red 700 ml

\$230.00	\$2,200.00
\$190.00	\$1,700.00
\$250.00	\$2,300.00
\$130.00	\$900.00

## Vinos 750 ml

### Tinto

- ▲ 3 Medallas Merlot
- ▲ Feeling Pinot Noir
- ▲ Alianza Tannat
- ▲ Arrogant Frog
- ▲ Rosseau Bordeaux
- ▲ Riccadonna Ruby
- ▲ Pasión de Coco Malbec
- ▲ Reservado Dulce

Botella

- \$350.00
- \$400.00
- \$420.00
- \$520.00
- \$500.00
- \$600.00
- \$500.00
- \$400.00

### Rosado

- ▲ Familia pacheco
- ▲ Lobito de Mar Rose
- ▲ Tierra de Ángeles Rose

Botella

- \$500.00
- \$450.00
- \$500.00

### Espumoso

- ▲ Blue (2 copas) \$400.00
- ▲ Golden (2 copas) \$400.00
- ▲ Asti Riccadonna \$700.00
- ▲ Maschio Pinot Grio Extra Dry \$750.00

### Blanco

- ▲ Feeling chardonnay \$500.00
- ▲ Chenet Sauvignon Blanc \$450.00
- ▲ Riunate Moscato \$500.00

Todas nuestras botellas incluyen  
4 mezcladores de 355 ml.

