



**LAS ALFORJAS**  
- CAFÉ -

## MENÚ

### BEBIDAS SIN ALCOHOL

#### CAFÉ COLADO

Jarra de café \$90.00

Taza de café de talega \$30.00

INFUSIÓN DE DAMIANA \$30.00

AGUA NATURAL \$40.00

AGUA MINERAL \$40.00

#### AGUAS FRESCAS

Jamaica-canela \$40.00

Pepino \$40.00

### BEBIDAS ALCOHÓLICAS

#### CERVEZA DE BOTELLA

Corona \$45.00

Modelo Especial \$45.00

Negra Modelo \$45.00

#### LICORES Y TEQUILAS

Licor de Damiana \$80.00

Tequila Don Julio Blanco \$90.00

Tequila Don Julio 70 \$140.00

Tequila 7 Leguas Blanco \$110.00

Tequila Tres Generaciones Añejo \$110.00

Mezcal 400 Conejos \$100.00

Mezcal Creyente Artesanal Joven \$120.00

### ALIMENTOS

Tortillas de harina o maíz,  
hechas a mano, en el momento.

#### BIRRIA MIXTA

\$150.00

Birria de res y chivo, con 12 horas de cocción en horno bajo tierra. Acompañada de cilantro, cebolla, limón, salsas y tortillas recién hechas a mano.

#### CHIMANGOS

\$120.00

Orden de chimangos fritos hechos con harina de trigo, acompañados de ate regional, queso fresco y frijoles refritos.

#### Pieza extra

\$7.00

#### Bolsita de chimangos

\$30.00

#### QUESADILLAS (3 PZ.)

\$120.00

Con tortillas de harina o maíz, hechas a mano al momento. Rellenas con queso gratinado y servidas con frijoles, aguacate y salsa.

#### Pieza extra

\$40.00

#### BURRITOS DE

#### MACHACA DE TOTOABA

\$120.00

Rellenos de machaca de totoaba sustentable\*, acompañados con frijoles refritos, limón y salsa Huichol.

#### Pieza extra

\$40.00

\*Solo utilizamos totoaba de cultivo 100% legal y sustentable de Earth Ocean Farms

Síguenos





# LAS ALFORJAS

· CAFÉ ·

## MENU

### ALCOHOL-FREE

#### COFFEE

Coffee pitcher	\$90.00
Talega coffee	\$30.00

DAMIANA INFUSION	\$30.00
------------------	---------

NATURAL WATER	\$40.00
---------------	---------

SPARKLING WATER	\$40.00
-----------------	---------

#### FRESH WATER

Hibiscus-Cinnamon	\$40.00
Cucumber	\$40.00

### DRINKS

#### BOTTLED BEER

Corona	\$45.00
Modelo Especial	\$45.00
Negra Modelo	\$45.00

#### LIQUOR & TEQUILA

Licor de Damiana	\$80.00
Tequila Don Julio Blanco	\$90.00
Tequila Don Julio 70	\$140.00
Tequila 7 Leguas Blanco	\$110.00
Tequila Tres Generaciones Añejo	\$110.00
Mezcal 400 Conejos	\$100.00
Mezcal Creyente Artesanal Joven	\$120.00

### APPETIZERS

Your choice of freshly handmade wheat or corn tortillas.

<b>MIXED BIRRIA</b>	\$150.00
Beef and goat birria, cooked for 12 hours in an underground pit. Served with cilantro, onion, lime, sauces and fresh handmade tortillas.	

<b>HOMEMADE CHIMANGOS</b>	\$120.00
Traditional fried chimangos, served with regional ate, fresh cheese and refried beans.	
<b>Additional piece</b>	\$7.00
<b>Pouch of chimangos</b>	\$30.00

<b>QUESADILLAS (3 Pc.)</b>	\$120.00
With handmade wheat or corn tortillas, filled with grilled cheese and served with beans, avocado and salsa.	
<b>Additional piece</b>	\$40.00

<b>TOTOABA MACHACA BURRITOS</b>	\$120.00
Stuffed with sustainable mashed totoaba*, served with refried beans, lime and Huichol sauce.	
<b>Additional piece</b>	\$40.00

\*We only use 100% legal and sustainable totoaba harvested from Earth Ocean Farms.

