



EL CONVENTO

PARA NOSOTROS, TU SEGURIDAD ES PRIMERO

PARA PICAR

Tártara de atún	\$142	[150 g]	Sobre cama de guacamole
Trilogía de gorditas	\$120	[150 g]	Rellenas de chicharrón
Sopes de Rib Eye	\$160	[200 g]	Acompañados de ensalada de nopales y salsa de nuez con habanero
Tacos dorados de jaiba	\$120	[200 g]	3 piezas
Queso fundido	\$199	[200 g]	Mix de quesos: Gouda Manchego, Mozzarella, chistorra, tocino y arrachera
Aguachile verde	\$189	[200 g]	Aguachile a base de chile habanero hecho al momento (picoso)
Tacos de camarón a la talla	\$205	[200 g]	Gratinados acompañados de guacamole y salsa mexicana
Tuétanos	\$180	[150 g]	3 piezas con chapulines y salsa molcajeteadas
Tostadas de atún	\$145	[150 g]	3 piezas

LO VERDE

Ensalada César	\$125	[200 g]	Lechuga orejona con pollo o atún marinado a la parrilla acompañado de croutones
Ensalada Caprese	\$125	[200 g]	Rodajas de jitomate, queso mozzarella y pesto de albahaca
Ensalada Convento	\$130	[200 g]	Selección de lechugas con pulpo marinado rostizado a la parrilla, acompañada de palmitos, jitomate y cebolla

SOPAS PERICO

Crema de chicharrón	\$95	[250 ml]	Acompañada de chilchoyotas
Sopa de hongos	\$89	[250 ml]	Caldo de champiñón, huitlacoche, portobelo, flor de calabaza y elote dulce
Caldo tlalpeño	\$89	[250 ml]	Con pollo desherbado, verduras y arroz, acompañado de chile chipotle y garbanzo
Sopa azteca	\$89	[250 ml]	Caldillo de jitomate con juliana de tortilla, aromatizado con epazote, acompañado de queso, aguacate, chile pasilla y chicharrón
Consomé de pollo	\$89	[250 ml]	Con pollo deshebrado, verduras y arroz

RICAS TORTAS Y BURRITOS

Torta de cochinita	\$95	[300 g]	Con cebolla morada
Torta Convento	\$98	[300 g]	Chistorra, guacamole y queso manchego
Torta de milanesa de pollo	\$98	[300 g]	
Torta de milanesa	\$108	[300 g]	
Torta de jamón	\$85	[300 g]	Como la del "Chavo"
Torta cubana	\$122	[300 g]	Milanesa, pollo, jamón y queso manchego
Torta de chilaquiles	\$98	[300 g]	
Pepito de filete	\$155	[300 g]	Puntas de filete con aguacate, chipotle, cebolla caramelizada con vinagre balsámico, jitomate deshidratado, frijoles elaborado con pan hecho en casa a las finas hierbas
Burrito yucateco	\$95	[300 g]	Con nuestra tradicional cochinita pibil acompañada con salsa Xnipec y aguacate
Burrito de pollo	\$98	[300g]	Pechuga de pollo, pimientos asados, queso manchego y pico de gallo
Burrito regio	\$120	[300 g]	Arrachera o Rib eye, queso manchego, aguacate y pico de gallo
Burrito vegetariano	\$80	[300 g]	Burrito de queso crema con chile poblano, hoja santa, zanahoria, elotito, calabaza y un toque de mayonesa spicy

DE LA TIERRA

Pasta al gusto	\$175	[250 g]	Pasta fetuccini o penne al burro, pomodoro o carbonara
Enmoladas de pipián o mole rojo	\$230	[250 g]	De pollo acompañadas de arroz
Filete de res a la tampiqueña	\$289	[200 g]	Acompañada de rajas a la crema, frijoles refritos y una enmolada
Pechuga de pollo a la parrilla o empanizada	\$175	[200 g]	Acompañada con puré de papa
Tacos de lengua	\$282	[300 g]	
Tacos de Rib Eye	\$320	[300 g]	
Tacos de Arrachera	\$310	[350 g]	

+TODOS LOS TACOS ESTÁN FLAMEADOS CON MEZCAL

Molcajete "Mar y tierra"	\$398	[500 g]	
Molcajete de Rib eye	\$398	[500 g]	
Molcajete de campechano	\$398	[500 g]	Molcajete con pollo, arrachera y rib eye
Molcajete de arrachera	\$370	[500 g]	
Molcajete de chamorro	\$350	[500 g]	

+LOS MOLCAJETES SON PARA COMPARTIR Y ESTÁN ACOMPAÑADOS DE QUESO (150G), CHICHARRÓN (100G), CEBOLLITAS ASADAS (150G), CHISTORRA (150G) Y SALSA (200ML)

Chile relleno de queso Oaxaca	\$220	[250 g]	Bañado en salsa de tomate
Barbacoa de hoyo	\$480	[1k g]	Incluye: cebolla picada, cilantro, cebollas cambay, nopales, salsa, tortillas hechas a mano y 500 ml de consomé
Tacos de barbacoa (orden de 3 tacos)	\$260	[300 g]	Incluye: cebolla picada, cilantro, cebollas cambay, nopales, salsa, tortillas hechas a mano y 200 ml de consomé

DE LA PARRILLA

Arrachera	\$300	[350 g]	
Rib Eye	\$398	[350 g]	

GUARNICIONES PARA ACOMPAÑAR LOS CORTES (150G): PAPAS A LA FRANCESA O PAPA AL HORNO O ESPÁRRAGOS O FRIJOLETS REFritos O ARROZ O GUACAMOLE CON TOTOPOS

DEL MAR

Carnitas de atún	\$275	[250 g]	Atún cocido con mantequilla clarificada y "un toque" de hierbas de olor, acompañado de guacamole y tortillas hechas a mano
Filete de huachinango al gusto	\$318	[200 g]	Al mojo de ajo, al ajillo o al limón, acompañado de puré de papa
Camarones al gusto	\$285	[200 g]	Al gusto: al ajillo, mojo de ajo o empanizados
Atún sellado	\$398	[200 g]	Con costra de parmesano y finas hierbas.
Pasta Frutti di mari	\$225	[250 g]	Pasta fetuccini o penne en salsa pomodoro con mix de mariscos (camarón, calamar, almeja, mejillón y pulpo)

PLATILLO DESTACADO

(sólo sábado y domingo)

Carnitas	\$360	[1k]g	Incluye: cebolla picada, cilantro, cebollas cambay, nopales, salsa y tortillas hechas a mano
Carnitas (orden de 3 tacos)	\$180	[300 g]	Incluye: cebolla picada, cilantro, cebollas cambay, nopales, salsa y tortillas hechas a mano