

Nata y Pan



Orden de Nata \$ 73

10 piezas de Pan Dulce Miniatura \$ 65

2 Conchitas y 2 Panquecitos \$ 65

2 Campechanas y 2 Ladrillos \$ 65

Suspiros (100 grs) \$ 70

Campechanitas (100 grs.) \$ 70

6 Churros (solo fines de semana) \$ 65



Jugo, Fruta, Té y Café

Jugo Grande \$ 55

Jugo Chico \$ 46

Jarra de Jugo \$ 178

Naranja / Naranja-Guayaba
Verde / Toronja

Plato de Fruta \$ 66

Piña / Papaya / Melón

Plato de Fruta con Yogurt \$ 82

Plato de Fruta con Cottage \$ 95

Cocktail de Fruta \$ 72

Té Caliente o Frío \$ 49

Manzanilla, verde, limón, negro, manzana-canela

Té Verde MATCHA Premium \$ 63

Café Americano \$ 52

Café de Olla \$ 52

Café Descafeinado \$ 52

Capuchino Natural \$ 79

Capuchino Sabor \$ 84

Vainilla, Cajeta, Moka, Irlandés, Amareto, Fresa

Café Expreso \$ 69

Café Expeso doble \$ 95

Chocolate \$ 74

Champurrado \$ 74

Chocomilk \$ 53

Vaso con Leche \$ 38

Atole Blanco \$ 67



Behidas

Refrescos 355 ml \$ 52

Coca, Coca Light, Coca sin Azúcar,
Fanta, Fresca, Sprite, Manzanita,
Agua Mieral.

Botellín de Agua 600 ml \$ 34

Corona 355 ml \$ 55

Corona Light 355 ml \$ 55

Victoria-Pacífico 355 ml \$ 55

Modelo Especial 355 ml \$ 67

Negra Modelo 355 ml \$ 67

Corona Cero 355 ml \$ 67

Modelo Cero 355 ml \$ 67

Vaso Gringa \$ 30

Vaso Michelada \$ 25

Vaso Chelada \$ 20

Tinto de la Casa botella \$ 385

Cabernet Sauvignon-Carmenere

Tinto de la Casa copa \$ 95

Casillero del Diablo \$ 485

Cabernet Sauvignon

Sangre de Toro Original \$ 585

Granacha-Cariñena

Sangría \$ 79

Vaso de Clericot \$ 88

Jarra de Clericot \$ 270

Vino Blanco copa \$ 90

Agua de Coco natural embotellada \$ 54

Agua Fresca Vaso \$ 44

Jarra \$ 179

Horchata, Melón, Piña, Papaya, Limonada, Naranjada

Rusa \$ 52

Postres

Chocolatina \$ 54

Pastel de Elote con almíbar de Rompope \$ 62

Pay de Queso con Frambuesa \$ 62

Flan Vainilla, Café, Rompope ó Cajeta \$ 62



Chilaquiles



Chilaquiles sin Nombre \$ 116
Suavecitos y gratinados, guisados en nuestra salsa especial con cebolla y cilantro picaditos.

Chilaquiles Rojos, Verdes o Rancheros \$ 116
Crujientes totopos bañados al momento con la salsa de su preferencia.

Chilaquiles con Pollo ó Huevos al Natural \$ 162
con Huevos con Jamón ó Tocino ó Chorizo ó Champiñones \$ 190
con Pollo y Huevos al natural \$ 222
con Pollo y Huevos con adicional \$ 254

Con tortillas



Enchiladas SIN nombre \$ 153
4 piezas gratinadas como "las suizas" pero de La Estación.

Enchiladas Rojas \$ 153
4 piezas buenísimas con queso, cebolla y nopalitas con papas.

Enchiladas Verdes con Pollo \$ 153
mmmm 4 piezas muy ricas con papas y nopalitas.

Enmoladas de Queso o de Pollo \$ 153
4 piezas con el mejor mole del rumbo y nopalitas guisados.

Enfrijoladas \$ 153
4 deliciosas tortillas rellenas de chicharrón rojo, bañadas en salsa de frijol acompañadas de nopalitas a la mexicana.

Tacos de Nata \$ 153
4 piezas gratinadas rellenas de salsa de nata con poblano.

Flautas \$ 98
4 piezas rellenas de pollo cubiertas de lechuga, crema y queso.

Puedes hacer mezclas eligiendo:

2 piezas de 2 diferentes platillos anteriores \$ 162

1 pieza de 4 diferentes platillos anteriores \$ 178

1 pieza de 3 diferentes platillos anteriores \$ 145

1 pieza de 2 diferentes platillos anteriores \$ 106

Con de Queso



Molletes Naturales con pico de gallo \$ 116

Quesadilla de Harina o Maíz \$ 44

Chile Poblano capeado \$ 106

Nopal con Panela sobre salsa roja exquisita \$ 106

Sincronizada \$ 98
Tortilla de harina rellena de queso, jamón, jitomate, cebolla, aguacate y lechuga acompañada de frijolitos.

Adicional de Arroz, Frijoles ó Nopales \$ 52

Muy de Casa



Tamal de Queso y Mantequilla \$ 82
Envuelto en hoja de acelga, relleno de queso de rancho, salseado con tomatillo y crema.

Cecina de Res \$ 273
Fresca y suavecita, acompañada con nopalitas y frijoles.

Huevos Rieleros \$ 172
Estrellados tiernos o bien cocidos, montados en tortilla hecha a mano, bañados con salsa molcajetada de chile güero sazonado con chorizo.

Huevos con Machaca \$ 172
Natural o a la Mexicana

Molletes con Cecina ó Arrachera \$ 232

Lengua natural \$ 228
en rebanadas con cebollita y cilantro.

Costillas Picositas \$ 207
de cerdo, en salsa tatemada, con nopalitas y frijoles.

Adelitas \$ 135
3 gorditas fritas rellenas de chicharrón prensado, acompañadas de cebollita, cilantro y una deliciosa salsa de aguacate.

Patrianas \$ 135
3 deliciosas quesadillas de masa frita o al comal rellenas de chorizo, rajas y picadillo.

Huevos Encebollados \$ 102
Revueltos con cebollita acitronada y perejil y servidos con frijoles al lado

Huevos con Jamón ó Champiñones \$ 118
ó Queso ó Chorizo ó Tocino
acompañados de frijoles

Huevos Revueltos o Estrellados \$ 92
al Natural acompañados de frijolitos.

Hot Cakes al Natural 2 piezas \$ 92

Hot Cakes con Jamón o Tocino 2 piezas \$ 132

Con Guisos

Rajas, Papas con Chorizo, Picadillo, Pollo, Chorizo, Chicharrón Prensado Rojo ó Verde (picosito) y Papas.

Gorditas \$ 134
3 piezas fritas o al comal con el guiso de su elección.

Sopes 3 piezas fritas con el guiso de su elección \$ 134

Molletes con Guiso \$ 161

Quesadilla de Harina o Maíz con Guiso \$ 56

*Nuestros alimentos pueden contener alérgenos



Platos Surtidos

Plato Surtido con Cecina \$ 278

Deliciosa carne fresca o seca acompañada de una ó dos piezas de otro platillo de desayuno. No incluye: Machaca, Arrachera, Huevos Rieleros, Lengua ó Costillitas.

Cecina Seca, Cecina Fresca \$ 353
y Huevo con Machaca

Cecina Fresca y Cecina Seca \$ 321

Cecina y Huevos con Machaca \$ 314

Cecina y Huevos Rieleros \$ 314

Cecina, Tamal y Taco de Nata \$ 278

Cecina, Tamal y Nopal con Panela \$ 329

Cecina, Tamal y Chile Relleno \$ 329

Cecina, Huevos Rieleros y Tamal \$ 370

Huevos Rieleros y Tamal \$ 229

Cecina, Huevos Rieleros y Chilaquiles \$ 365
con Chilaquiles con Pollo \$ 395

Cecina, Huevos con Machaca y Chilaquiles \$ 365
con Chilaquiles con Pollo \$ 395

Huevos con Machaca y Tamal \$ 229

Huevos con Machaca y Chilaquiles \$ 229
con Chilaquiles con Pollo \$ 259

Huevos Rieleros con Chilaquiles \$ 229
con Chilaquiles con Pollo \$ 259

Plato Surtido con Tres \$ 208

Elija tres piezas de platillos diferentes del desayuno. No incluye: Cecina, Machaca, Arrachera, Lengua, Costillitas o Huevos Rieleros

Chile Relleno, Tamal y algo más \$ 217
Añada a este rico plato una pieza de otro platillo de desayuno. No incluye: Cecina, Machaca, Arrachera, Lengua, Costillitas o Huevos Rieleros

Chile Relleno y Tamal \$ 181

Chile Relleno y Nopal con Panela \$ 196

Tamal y Nopal con Panela \$ 181

Tamal, Chile Relleno y Nopal con Panela \$ 285

Plato Surtido con Dos \$ 145
Elija dos piezas de platillos diferentes del desayuno. No incluye: Cecina, Machaca, Arrachera, Lengua, Costillitas o Huevos Rieleros.

Locomotora \$ 206
Deliciosa carne adobada acompañada de frijolitos y guacamole

Furgoneros \$ 142
Tres taquitos de huevo revuelto en salsa de chile pasilla con trozos de queso de puerco sobre una tortilla con frijoles

Jefes de Estación \$ 180
Tres tacos de sabroso chicharrón de cachete cortado en cubos acompañados de guacamole

Pasajeros \$ 121
Esta deliciosa opción vegetariana incluye 2 chilacas rellenas de queso con champiñones con un toque de perejil frito montadas sobre una salsa de jitomate cremosa y picosita

Plato con Guisados

Rajas, Papas con Chorizo, Picadillo, Pollo, Chorizo, Chicharrón Prensado Rojo ó Verde (picosito) y Papas.

Con 1 Guisado \$ 108

Con 2 Guisados \$ 156

Con 3 Guisados \$ 208

-Los Platos con Guisados se acompañan de arroz ó frijolitos



Si al probar lo que ordeno,
no le gusta,
se lo cambiamos sin costo
y de buen modo

Comidas

Entradas



Queso Fundido Natural \$ 158

Queso Fundido con Guiso \$ 228

Rajas, Papas con Chorizo, Picadillo, Pollo, Chorizo, Chicharrón Prensado Rojo ó Verde (picosito) y Papas.

Queso Fundido con Cecina o Arrachera \$ 294

Guacamole con Totopos \$ 130

Chiles Güeros Asados (4) \$ 108

Rellenos de queso y bañados en salsa de jitomate con elote.

Tacos de Guisado (2 piezas) \$ 106

Sopas



Sopa Cremosa de Champiñones \$ 95

Nuestro Caldo con Camarones \$ 106

Sopa de Tortilla \$ 95

En caldo rojo con chicharrón, queso y aguacate.

Sopa Campesina \$ 98

Elote, poblano y crema.

Sopa Tarasca \$ 95

Crema de frijol con queso, chicharrón y aguacate.

Sopa de Cebolla \$ 85

Con queso y pan tostado.

Consomé \$ 72

Con arroz blanco y hebras de pollo.

Sopa del día \$ 72

Arroz La Estación \$ 85

Delicioso arroz blanco con rajas, queso, mantequilla y huevo, con una rica cubierta crujiente de pan molido dorado.

Ensaladas



Cruce de Estaciones \$ 196

Apetitosas fajitas de Pechuga de Pollo a la plancha con aceitunas, sobre cama de lechuga, rociadas con ajonjolí y salsas negras.

Del Maquinista \$ 214

Lechuga cubierta con tocino, queso, jamón, jitomate y el aderezo cremoso de la casa.

Brocheta de Res y Camarón \$ 385

Con ricos trozos de tocino, cebolla y pimientos acompañada de arroz blanco y ensalada.

Chamorro Entero al Vapor \$ 261

Arroz blanco y papa al horno.

Adobos: Mole Rojo, Placero, Eustolia (chile colorado)

Salomé (manzana, ciruela y vino tinto)

MEDIA ORDEN \$ 203

Albóndigas al Chipotle \$ 178

Arroz blanco y nopalitas

Filete de Pescado al Gusto \$ 181

Con arroz blanco y ensalada mixta.

Filete de Pescado Empapelado \$ 220

Con camarones, champiñones, jitomate y cebolla en salsa de naranja y mostaza acompañado con arroz blanco y ensalada mixta.

Arrachera 200 grs. \$ 325

Frijolitos y guacamole.

Cecina Seca \$ 273

Frita o a la plancha acompañada de nopalitas y frijoles.

Tacos de Arrachera \$ 325

4 piezas con guacamole.

Mole Rojo \$ 262

Pieza de pollo acompañada con arroz y nopalitas.

Pacholas Caseras \$ 191

2 piezas de carne molida adobada acompañada de guacamole y frijoles.

Nopal relleno de Camarones \$ 199

Relleno de pequeños camarones guisados en salsa de guajillo acompañado de arroz blanco.

Chile Rojo con Nogada \$ 241

Chile ancho seco relleno de picadillo bañado en Nogada acompañado de nuestro muy sabroso pastel de elote.

Lengua en Salsa de Cacahuete \$ 334

Con papa al horno.

Lengua a la Veracruzana \$ 334

Salsa de jitomate con pimienta y aceitunas, acompañada de arroz blanco.

Si al probar lo que ordeno,
no le gusta,
se lo cambiamos sin costo
y de buen modo



*Nuestros alimentos
pueden contener
alérgenos

