

JUGOS, FRUTAS Y CEREALES	REG	GOE
YOGUR CON FRUTA (250 ml / 500 ml)	\$65	\$76
PLATO DE FRUTA (400 g / 600 g)	\$65	\$79
ANADE COTTAGE POR \$22		
VENIA CON PLATANOS (350 ml / 500 ml)	\$62	\$74
LICUADO DE FRUTA DE TEMPORADA CON AGUA (650 ml)	\$46	
LICUADO DE FRUTA CON LECHE (650 ml)	\$48	
JUGO DE NARANJA (250 ml / 450 ml)	\$32	\$39
JUGO DE ZANAHORIA (250 ml / 450 ml)	\$38	\$46
JUGO VERDE. Aplo, nopal, perejil, naranja y piña (375 ml / 650 ml)	\$41	\$51

LOS DULCES DE LA CASA		
HOT CAKES (2) ANADE TOCINO O JAMÓN POR \$12	\$79	
PANQUEKIS ENROLLADOS (3). Con miel	\$82	
ANADE TOCINO O JAMÓN POR \$12		
ORDEN DE BISQUET (2) O PAN (3) CON MERMELADA	\$45	
COMBINACIÓN DE PANQUEKIS (2) O HOT CAKES (3)	\$114	
Suaves y esponjosos con salsa de fresa, huevo revuelto o estrellado, papas a la campesina y tocino.		
PLAN PANAMÁ Y DELICIOSOS PASTELES Y PAYS.	\$53	

DESAYUNOS Y HUEVOS		
"SERVIDOS CON GENEROSAS REBANADAS DE NUESTRAS BARRAS DE PAN BLANCO CON AJUAJOLÉ INTEGRAL O TORTILLAS DE COMAL."		
HUEVOS (2) NATURALES CON FRIJOLITOS.	\$79	
HUEVOS (2) CON CHORIZO O JAMÓN O TOCINO O CHILORIO.	\$96	
RANCHEROS, A LA MEXICANA O TORTILLAS CON HUEVO (2)	\$94	
MACHACA DE RES ASADA O DE MARLIN AHUMADO CON O SIN HUEVO.	\$120	
TAMALES DE ELOTE GRATINADOS (2). Con rajas y frijoles.	\$104	
HIGADO ENCEBOLLADO (200 g).	\$109	
BISTEC RANCHERO DE TOP SIRLOIN (180 g).	\$152	
CHILAQUES ROJOS, SUIZOS O VERDES A LA CREMA.	\$114	
Con pollo y frijolitos.		
CHILAQUES PATRIOS. Rojos al chipotle y verdes a la crema con cubos de top sirloin, huevos revueltos o estrellados y frijoles.	\$124	
BISTEC CAPITÁN RANCHERO CON CAMARONES.	\$172	
Con fajitas asadas de top sirloin, camarones salteados, rodajas de papa gratinada con chilorio y frijoles con elote.		

CHILAQUES PATRIOS		
CHILAQUES PATRIOS		
OMELETS		
SUPREMO. Con queso chihuahua, champiñones, jamón y frijolitos	\$130	
DENVER. Con cebollín, chile morrón, jamón, queso chihuahua, chilaques rojos y frijoles o papa rallada.	\$114	
AZTECA. De machaca asada, queso, rajas y papa, sobre chilaques verdes a la crema y bañados en salsa norteña, con frijolitos calduros y colija.	\$130	

DESAYUNOS



Panamá
Restaurante y Pastelería

▲ Omelet Azteca



▲ Combinación Panquekis

SABOR CON AMOR

▲ Combinación Pío Pío



▲ Combinación El Norteño



▲ Combinación El Poblano

LOS FAVORITOS DE SIEMPRE

"EL PAN QUE ACOMPAÑA A SUS PLATILLOS ESTÁ HECHO POR NUESTROS MAESTROS PANADEROS."

NATURALES Y NUTRITIVOS



COMIENZA
★ SALUDABLE TU DÍA ★
EN LA COMPRA DE TU DESAYUNO + \$18
Y JUGO DE NARANJA GRANDE
DISFRUTA DE UNA RICA COPA DE FRUTA FRESCA

COMBINACIONES

EL NORTEÑO. Puntas de top sirloin, huevo revuelto o estrellado, chilaques verdes a la crema y frijoles.	\$142
EL SINALOENSE. Chicharrones en salsa ranchera, chilaques rojos, huevos revueltos o estrellados y frijoles.	\$130
EL POBLANO. Machaca de res, tamal de elote con rajas y crema, huevos revueltos o estrellados y frijoles.	\$130
SUREÑO. Rejilla de tiernas tiras de pollo sobre cama de rajas con elote y queso, chilaques verdes a la crema, huevos revueltos o estrellados y frijolitos.	\$130
DEL MAÍZ. Un tamal de elote frito con rajas y crema, chilaques verdes a la crema y frijoles.	\$114
DE PANQUEKIS (2) O HOT CAKES (3). Suaves y esponjosos con salsa de fresa, huevo revuelto o estrellado, papas a la campesina y tocino.	\$114
DEL ANTOJO. Un mollete con tocino, chilaques rojos, huevos revueltos o estrellados y salsa mexicana.	\$104
PIO PÍO. Fajitas de pollo, chilaques suizos, huevos revueltos o estrellados y frijoles.	\$130

*Algun ingrediente adicional o cambio en su platillo podrá generar un incremento a partir de \$13 en adelante.
Precios incluyen IVA.



BEBIDAS ESPECIALES	REG	GOE
COOLERS DE FRUTA CHIELO FRAPÉ, AGUA O LECHE (650 ml)	\$49	
MALTEADA DE SABORES (350 ml / 500 ml)	\$49	\$57
FRESADA. ¡Refrescante! (650 ml)	\$48	
CHABELA. Jamaica y fruta picada. (500 ml)	\$48	
FRESANDIA. Bebida refrescante. (500 ml)	\$48	
COCOCACHA. Horchata con coco. (500 ml)	\$48	
LA TONGOLELE. Frapé con piña y frutas tropicales con tubos de coco, piña y chamoy. (500 ml)	\$48	
MANGO MAMBO. De mango frapé con chamoy natural. (500 ml)	\$48	
LIMONITO. Limonada frapé con pepino y hierbabuena. (500 ml)	\$48	
TAMARINJÍN. Frapé de tamarindo y tajín. (500 ml)	\$48	
GUAYACHATA. Horchata de guayaba. (500 ml)	\$48	
AGUA DE CEBADA, HORCHATA, JAMAICA, LIMONADA O NARANJADA. (450 ml / 650 ml)	\$34	\$40
TE HELADO. (450 ml / 650 ml)	\$34	\$40
TE CALIENTE. (350 ml / 500 ml)	\$34	\$40
REFRESCOS. (350 ml / 650 ml)	\$34	\$40
REFRESCO DE LATA. (355 ml)	\$34	
CHOCO MILK. (350 ml / 650 ml)	\$38	\$46
CAFÉ FRAPUCINO. Con coque de crema batida. (500 ml)	\$48	
CAFÉ CAPUCCINO. (200 ml / 350 ml)	\$40	\$49
CAFÉ DE OLLA. (350 ml)	\$33	
CAFÉ AMERICANO (350 ml)	\$31	
CAFÉ EXPRESSO. (100 ml / 200 ml)	\$29	\$39
CHOCOLATE CALIENTE. (350 ml / 500 ml)	\$34	\$42
LECHE (250 ml / 450 ml)	\$23	\$28
LECHE PARA CAFÉ. (350 ml / 500 ml)	\$33	\$39
AGUA EMBOTELLADA. (600 ml)	\$20	



¡Visítanos en TODOS nuestros restaurantes!

CULIACÁN
Punto Interino No. 2363 entre la 126 y 667 761 0042 y 667 761 6045
Parque Villa de San Océ a un costado del Parque Recreacional
667 716 6434 y 667 716 8370
Candelaria y Espino Calles 546 Sur Frente al Palacio de Gobierno: 667 716 8855 y 667 712 8206
Rubi entre Beltrán y A. Morales: 667 715 4700 y 667 712 8410
3 Rios Diego Velázquez 422 y/o: 667 715 6326 y 667 713 3331
Las Guías Del Norte en 1426 667 716 9850 y 667 716 9860

MAZATLÁN
Calles Benito Juárez y Canales: 669 985 1833 y 669 981 7764
Mallamé entre Benito Juárez y Canales: 669 985 2096 y 669 982 4744
Zona Dorada Av. Constanza Salazar 519: 669 915 6977 y 669 914 0612
Hotel The Palms Zona Dorada Av. Constanza Salazar 519: 669 177 0602

LOS MOCHIS
Llegas aquí después con Roberto G. Castro: 668 812 12 77 y 668 817 17 98

GRUPO Panamá

Gaspasa

SufKame

Maceite

Bachoco

Chata

Marino

SANTA CLARA

JUGOS, FRUTAS Y CEREALES	REG	GOE
YOGUR CON FRUTA (350 ml / 500 ml).	\$65	\$76
PLATO DE FRUTA (100 g / 185 g).	\$65	\$79
ANÁDE COTTAGE POR \$22		
AVENA CON PLATANO (350 ml / 500 ml).	\$62	\$74
LICUADO DE FRUTA DE TEMPORADA CON AGUA (650 ml).	\$46	
LICUADO DE FRUTA CON LECHE (650 ml).	\$48	
JUGO DE NARANJA (250 ml / 450 ml).	\$32	\$39
JUGO DE ZANAHORIA (250 ml / 450 ml).	\$38	\$46
JUGO VERDE. Agua, papá, pepino, perejil, naranja y pila (275 ml / 650 ml).	\$41	\$51

LOS DULCES DE LA CASA	REG	GOE
HOT CAKES (2) ANÁDE TACINO O JAMÓN POR \$12	\$79	
PANQUEKIS ENROLLADOS (3). Con miel.	\$82	
ANÁDE TACINO O JAMÓN POR \$12		
ORDEN DE BISQUET (2) O PAN (3) CON MERMELADA	\$45	
FLAN PANAMÁ Y DELICIOSOS PASTELIS Y PAYS.	\$53	

ENTRADAS	REG	GOE
QUESO FUNDIDO. (180 g / 250 g).	\$86	\$104
ANÁDE CHORIZO O CHILORIO POR \$15		
NACHOS. En salsa de queso, frijol y aguacate.	\$98	
ANÁDE CARNE DE TOP SIROIN POR \$38		
GUACAMOLE ESPECIAL CON TOTOPO. (180 g / 250 g)	\$86	\$104
DEDITOS DE QUESO MONITA (8). Empanizados al estilo Panamá, con salsa italiana y aderezo especial, papas a la francesa, vantes de apio y zanahoria.	\$92	
CRUJIFLUTAS PANAMÁ (8). Refinas de carne deshebrada con queso, bañados en crema y queso cotija, empanizados de guacamole y salsa verde picotita.	\$99	
ORDEN DE PAPAS A LA FRANCESA.	\$52	

CRUJIFLUTAS	REG	GOE
CRUJIFLUTAS		

SOPAS Y CREMAS	REG	GOE
CONSOMÉ DE RES. Hecho como en casa y lleno de sabor con trozos de champiñón, garbanzo, arroz y cubos de aguacate. (350 ml / 500 ml).	\$69	\$96
CONSOMÉ DE POLLO CON ARROZ. (350 ml / 500 ml).	\$58	\$72
SOPA DE TORTILLA. (Una tradición) (350 ml / 500 ml).	\$62	\$76
CALDO TLALENCO. Con pollo. (350 ml / 500 ml).	\$62	\$76
CHILE DE QUESO. Inimitable! (350 ml / 500 ml).	\$68	\$82

SÁNDWICHES, HAMBURGUESAS Y TORTAS	REG	GOE
TORTA DE PECHUGA CRISPY. De pollo crujiente con queso gratinado, tocin, aguacate y aderezo de chipotle.	\$124	
TORTA SONORENSE. Rellena con top sirloin al carbón, guacamole, cebollita asada, queso gratinado con cheddar, tocin y papas caseras.	\$134	
CLUB SANDWICH ESPECIAL PANAMÁ. Con cochinilla de puerria, jamón, pechuga a la parrilla, queso y papas a la francesa.	\$110	

HAMBURGUESA BRAVA. De rib eye molido (50 g) al carbón con queso chihuahua, cebolla crujiente, tocino, champiñones saiteados en pan gourmet acompañada de BBQ Panamá y guacamole.	\$130	
HAMBURGUESA ESPECIAL. Queso, jamón, tocino y papas a la francesa.	\$99	



COMIDAS Y CENAS

*DISPONIBLES DE 1:00 A 11:00 P.M.



Ensalada Emilia



Hamburguesa Brava



Rib eye a la parrilla

LOS FAVORITOS

SABOR CON AMOR

CON SABOR DE LA CARRETA

PELLIZCADA SINALOENSE. De top sirloin al carbón con asientos, queso gratinado, rajas, acompañada de papa loca con charizo, ensalada y frijoles de la olla.	\$118	
TACOS ENCOSTRADOS DE TOP SIROIN (2). Con chile anañim y queso dorado, guacamole, cebolla, con chile guero y frijoles de la olla.	\$99	
TACOS ENCOSTRADOS GOBERNADOR (2). Con camarón y queso a la parrilla acompañado de frijoles y guacamole.	\$128	

SABOR Y SALUD DE POLLO

PECHUGA CRISPY. Jugosa y crujiente (150 g), con ensalada de papa, elote amarillo asado y mix de verduras.	\$142	
PECHUGA TEXANA. Pechuga (180 g) a la parrilla con queso suizo, tocin, ensalada de papa y elote.	\$142	
PECHUGA A LA PLANCHA (180 g). Acompañada de arroz y ensalada fresca.	\$136	
FAJITAS DE POLLO (180 g). Con frijoles, guacamole y parrilla.	\$142	



PECHUGA CRISPY

COMBINACIONES

BISTEC CAPTAIN RANCHERO CON CAMARONES. \$172		
Con fajitas asadas de top sirloin, camarones saiteados, rodajas de papa gratinada con chilito y frijoles con elote.		

PASTAS

FETTUCCHINE ALFREDO. En salsa Alfredo, pechuga de pollo marinada (180 g) a la plancha con pimientos.	\$142	
SPAGUETTI A LA BOLOÑESA. En salsa italiana con albahaca, carne molida de primera y vegetales.	\$146	

DE LA VAQUITA



CARNE ASADA AL CARBÓN "ESTILO HABAL"

CARNE ASADA AL CARBÓN "ESTILO HABAL" (200 g). A las brasas con pan de parrilla, salsa del molcaxte, rodajas de papa y frijoles calducos.	\$155	
BISTEC RANCHERO DE TOP SIROIN (180 g). PLATILLO DEL ARRERO. Puntito de tablas de arrachería al carbón (180 g) con chile anañim, papa gratinada, guacamole y frijoles de la olla.	\$152	

RIB EYE A LA PARRILLA (250 g). Con rodajas de papa casera, frijoles de la olla, quesaditas de maíz y guacamole.	\$198	
---	-------	--

ENSALADAS

ENSALADA DIOSA VERDE. Novedosa ensalada crujiente de lechuga fresca con cubos de pechuga "al grill", parrilla y lascas de melón, coronada de aguacate y tiras de tortilla tostada en aderezo Diosa Verde.	\$124	
ENSALADA CHEF PANAMÁ. Frescas lechugas mixtas con tierra pechuga al grill, huevo, cubitos de queso manchego y aderezo de la casa.	\$149	
ENSALADA DE ATÚN. ENSALADA EMILIA. Fresca ensalada con lechugas crujientes, cubos de pollo a la parrilla, vegetales asados, queso cottage, tomates cherry, arándanos y almendras tostadas con aderezo selectos de la casa.	\$105 \$129	

ANTOJITOS NUESTROS

ASADO A LA PLAZA DE RES O POLLO. Con frijoles, ENCHILADAS MEXICANAS, SUIZOS O VERDES A LA CREMA (3) con chile.	\$124 \$114	
TOSTADAS DE RES O POLLO (3) CHILAQUILES ROJOS, SUIZOS O VERDES A LA CREMA. Con pollo.	\$109	
CHILAQUILES DIVORCIADOS. Rico platillo compuesto de chilaquiles rojos al chipotle y verdes a la crema, con cubos de pollo asado y frijoles.	\$124	



ASADO A LA PLAZA

SABOR DEL MAR

TACOS ENCOSTRADOS GOBERNADOR (2). Con camarón y queso a la parrilla acompañado de frijoles y guacamole.	\$128	
CAMARONES EMPANIZADOS (120 g).	\$156	
FILETE DE PESCADO SAN MIGUEL (180 g). A la parrilla, bañado en salsa poblana, elotes saiteados y rajas, arroz blanco, ensalada y frijoles de la olla.	\$139	
FILETE DE PESCADO (170 g) EMPANIZADO, PLANCHA O AL MOJO DE AJO.	\$124	



FILETE DE PESCADO SAN MIGUEL

LOS CECICHES

AGUACHILE MIXTO DE CAMARÓN. Marinado con chile serrano, cebolla morada y pepino.	\$169	
CEVICHE DE CAMARÓN CRUDO, COCIDO O MIXTO. Fresco camarón con tomate, cebolla y aguacate en sus salsas.	\$169	
CEVICHE ORIENTAL. Medallón de atún fresco cortado en cubos, cebolla morada, pepino, aguacate y mango en estilo oriental.	\$169	
CEVICHE TRADICIONAL MAZATECO. De pescado con zanahoria, pepino y cebolla.	\$155	

BEBIDAS ESPECIALES

COOLERS DE FRUTA C/HELLO FRAPÉ, AGUA O LECHE (650 ml).	\$49	
MALTEADA DE SABORES (250 ml / 500 ml).	\$49	\$57
FRESADA. Refrescante! (650 ml).	\$48	
CHABELLA. Jamaica y fruta picada. (500 ml).	\$48	
FRESANDIA. Bebida refrescante. (500 ml).	\$48	
COCOCITA. Horchata con coco. (500 ml).	\$48	
LA TONGOLELE. Frape con pimiento y frutas tropicales con cubos de coco, pila y chamois (500 ml).	\$48	
MANGO MAMBO. De mango frapé con chamois (500 ml).	\$48	
LIMONAJITO. Limonada frapé con pepino y hierbabuena. (500 ml).	\$48	
TAMARINJITO. Frape de tamarindo y Tajiri. (500 ml).	\$48	
GUAYACITA. Horchata de guayaba. (500 ml).	\$48	
AGUA DE CEBADA, HORCHATA, JAMAICA, LIMONADA O NARANJADA (450 ml / 650 ml).	\$34	\$40
TÉ HELADO (450 ml / 650 ml).	\$34	\$40
TE CALIENTE (350 ml / 500 ml).	\$34	\$40
REFRESCOS (350 ml / 650 ml).	\$34	\$40
REFRESCO DE LATA (350 ml).	\$34	
CHOCO MILK (350 ml / 650 ml).	\$38	\$46
CAFE FRAPPUCCINO. Con capote de crema batida. (500 ml).	\$48	
CAFE CAPUCCINO (200 ml / 350 ml).	\$40	\$49
CAFE DE OLLA (350 ml).	\$33	
CAFE AMERICANO (350 ml).	\$31	
CAFE EXPRESSO (100 ml / 200 ml).	\$29	\$39
CHOCOLATE CALIENTE (350 ml / 500 ml).	\$34	\$42
LECHE (250 ml / 450 ml).	\$28	
LECHE PARA CAFE (250 ml / 500 ml).	\$33	\$39
AGUA EMBOTELLADA (600 ml).	\$20	



¡Visitanos en TODOS nuestros restaurantes!

CULIACÁN
Punto Infante No. 2363 entre de la LSE 667 761 0404 y 667 761 0405
Construcción Villa No. 51 Ote. a un costado del Parque Revolución
667 761 0827 y 667 761 0828
Construcción y Lujos Colmados 444 Sur frente al Palacio de Gobierno 667 761 8895 y 667 762 9205
Barriles entre Barriles 444 Sur 667 761 4799 y 667 762 3416
3 Bco. Diego Velázquez #89 pte. 667 761 0326 y 667 761 3331
Las Guadalupe Dr. More No. 330 667 761 8880 y 667 761 8880

MAZATLÁN
Catedral Centro Juarez y Capatzen 668 985 1833 y 668 981 7764
Madrugadores Bar, Sancho Mexicano 668 985 2386 y 668 982 8744
Zona Dorada Av. Camarón Salvo S/N. 669 913 6977 y 669 914 0612
Hotel The Palmes Zone Dorada Av. Camarón Salvo 668 985 177 0603

LOS MOCHIS
Lujos con exquisitos con Rosendo G. Castro 668 112 77 y 668 817 17 88