



**LA CUEVA DE**  
*don cenobio*

ORGULLO DE D'REY & CASA SAUZA

**COMIDAS**

**BY CHEF**

*Karla Castro*

## PA TI PA MI PAL DIABLO

### Entradas

- Guacamole tradicional** ..... \$115.00  
150 gr con jitomate, cebolla, cilantro y chile verde.  
Con cecina \$155.00  
Con pulpo en aguachile negro \$200.00
- Carnitas de atún** ..... \$180.00  
Atún frito y aliñado en salsas negras sobre guacamole.
- Queso fundido con chorizo 300 gr** ..... \$170.00  
Con champiñones 300 gr \$160.00  
Natural 200 gr \$140.00
- Flautitas de ternera 3 pzas** ..... \$105.00  
Mini flautitas de birria sobre requesón preparado.
- Crema de tortilla 250 ml** ..... \$105.00  
Tradicional crema de tortilla con chicharrón y aguacate.
- Carpaccio de salmón 180 gr** ..... \$250.00  
Sobre aderezo de limón real y chipotle, curtido en limón real.

## TRADICIONAL

- Entomatadas de pato 4 pzas** ..... \$260.00  
Rellenas de pato y papa, bañadas en la tradicional salsa cremosa de jitomate y chile poblano.
- Enchiladas verdes 4 pzas** ..... \$230.00  
Cebolla morada, salsa verde de tomatillo y queso gratinado.
- Enchiladas rojas 4 pzas** ..... \$230.00  
Enchiladas en salsa roja con queso ranchero.
- Enmoladas 4 pzas** ..... \$240.00  
De pollo con mole poblano.
- Carne en su jugo 120 gr** ..... \$230.00  
Tradición tapatía.
- Birria 120 gr** ..... \$230.00  
Tradición jalisciense.
- Flauta de pollo** ..... \$210.00  
1 pza con lechuga, crema, queso, verdura y consomé de jitomate.
- Tacos de canasta 4 pzas** ..... \$210.00  
Orden de 3 tacos de canasta con tres diferentes sabores (chicharrón, frijol y mole).
- Tacos de carne asada 4 pzas** ..... \$180.00  
Tacos de cortes del día con queso fundido, mexicana y mix verde. 280gr.

## PA PROBAR POQUITO DE TODO

- Tacones de atún** ..... \$210.00  
Crujientes tacos de atún fresco en salsa macha bañados en salsa de aguachile verde. 3pzas
- Lechón 45 gr** ..... \$ 95.00  
Block de lechón con molito ranchero.
- Cordero 45 gr** ..... \$ 85.00  
Cordero confitado con mole poblano, puré de calabaza y piña.
- Pulpo 40 gr** ..... \$ 90.00  
Pulpo zarandeado con puré de frijol negro y cebolla curtida.

## ASI LO HACEMOS NOSOTROS

- Tetela de maíz con pato confitado** ..... \$220.00  
Ensalada de hojas verdes y mole poblano.
- Pesca blanca con mole verde 180 grs** ..... \$315.00  
Puré de coliflor, calabaza italiana y zanahoria en escabeche.
- Block de cordero 180 gr** ..... \$350.00  
Block de cordero en mole poblano sobre puré de calabaza y mix verde.
- Lechón 180 gr** ..... \$350.00  
Block de lechón con molito de Nina y puré de frijol.
- Short Rib Braseado 350 gr** ..... \$395.00  
Cocinado a baja temperatura sobre puré de papa y vegetales baby orgánicos.

Tacones de atún



LA CUEVA DE  
*don cenobio*  
ORGULLO DE DREY & CASA SAUZA

TODOS NUESTROS PLATILLOS SE ELABORÁN AL MOMENTO, SU PREPARACIÓN SERÁ DE 25 A 45 MIN.

## EL SECRETO



### Timbal negro ..... \$250.00

Camarones 140 gr curtidos en cítricos, ceniza de cebolla, ojo de venado y maíz.

### Aguachile tatemado ..... \$250.00

140 gr. tatemado con mayonesa de limón real, curtido en leche de tigre. *Picor medio.*

### Aguachile verde 140 gr ..... \$250.00

Camarones curtidos 150 gr en limón, tallos verdes, tomate y manzana verde. *Picor bajo.*

## CORTES

### Rib eye 300 Gr ..... \$350.00

### Arrachera 350 Gr ..... \$350.00

### Vacio 500 Gr ..... \$450.00

con salsa de dulce de leche y nuez.

*Nuestros cortes se acompañan de frijoles refritos, ensalada de nopales y mix verde aliñado.*



Timbal negro

## Pa' mí, pa' ti, pa' todos

## Parrillas

### Don Cenobio ..... \$1,600.00

Arrachera, pollo, chorizo argentino, chorizo para asar, chistorra y brochetas de camarón acompañados de frijoles, chiles gueros rellenos con queso, envueltos con tocino, panela asada y tuétanos. 4 pers.

### Tradicional ..... \$1,300.00

Arrachera, chistorra, chorizo para asar y pollo, acompañados con frijoles, queso fundido, chiles gueros rellenos de queso, nopales y cebolla cambray. 3 pers.

## MENÚ PARA NIÑOS

### Arrachera 150 gr con papas a la francesa \$145.00

### Pasta 100 gr con salsa cremosa con jamón \$140.00

## UNA PIZCA DE AZÚCAR

## Postres

### Hijuelo ..... \$110.00

Mousse de limón rela, compota de guayaba y frutos rojos.

### Doña Coco ..... \$110.00

Mousse de coco, maracuya, nieve de coco, coco tostado y obleas.

### Chesse cake ..... \$125.00

Mousse de coco, maracuya, nieve de coco, coco tostado y obleas.

### Plátanos black barrel ..... \$110.00

Plátanos con salsa de cajeta y tequila acompañados de nieve de temporada.

### Jericalla ..... \$110.00

Típica de Jalisco con nieve de temporada.

### Cazuela de Chocolate ..... \$110.00



LA CUEVA DE  
*don cenobio*

ORGULLO DE DREY & CASA SAUZA

TODOS NUESTROS PLATILLOS SE ELABORÁN AL MOMENTO, SU PREPARACIÓN SERÁ DE 25 A 45 MIN.