

CHIP'S

RESTAURANTE

MENÚ



CHIP'S

RESTAURANTE

FRESCO

Jugo de naranja 350 ml **\$63**

Jugo verde 350 ml **\$69**
(Piña, apio, perejil, guayaba, espinaca, nopal y un toque de jugo de naranja)

Antigripal 350 ml **\$69**
(Guayaba, limón, naranja, toque de miel y jengibre)

Orden de fruta con yogurt **\$74**
(280 g. fruta de temporada)

PAN Y MÁS

Hot cakes (3 pzas.) **\$80**
(Esponjaditos con miel maple o de abeja)

Waffles **\$89**
(Con fresas, plátano y helado de vainilla)

Pan Dulce (1 pz) **\$15**

Avena con fruta **\$97**
(Con fruta de temporada y un toque de canela)

Molletes Tradicionales (6 pzas) **\$89**

Cereal con leche **\$64**
(Zucaritas, froot loops, corn flakes, o choco krispis)

DESAYUNOS

De 7:30 a 12:30 hrs. Incluyen fruta, café o té.

Huevos al gusto (2 pzas) **\$140**
(Rancheros, a la mexicana, con jamón, divorciados, con tocino, naturales, acompañados con frijoles refritos y totopos)

Chilaquiles verdes o rojos **\$154**
(Acompañados de 60 g. de pollo, o 2 huevos al gusto, lechuga, cilantro, cebolla, queso fresco y crema)

Omelette al gusto **\$160**
(A elegir 2 ingredientes, champiñones, queso, jamón, a la mexicana, pimientos, queso oaxaca, acompañado de ensalada verde o frijoles refritos)

Combo americano **\$154**
(2 huevos revueltos o estrellados acompañados de 2 hotcakes, 2 tiras de tocino y 1 salchicha asada)

Quesadilla desayuno **\$154**
(De tortillas de harina rellena de huevo con jamón o tocino gratinado con queso manchego. Acompañados de papas a la francesa y ensalada)

Huevo en cazuela **\$154**
(Huevo revuelto sazonado en salsa verde con un toque de cilantro, acompañado de frijoles y tortillas de maíz)

ENTRADAS

A partir de las 12 hrs

Pastes (1 pz) **\$ 25**
(De papa con carne molida, los tradicionales)

Timbal de atún **\$140**
(Una torre formada con arroz, 90 g. atún, aguacate, un toque de mango y ajonjolí tostado)

Orden de Arroz **\$ 72**
(Acompañado de un huevo estrellado o revuelto, un poco de aguacate)

Para compartir **\$ 99**
(2 sopas de chorizo, dos chalupas acompañadas de salsa verde, dos tlacoyos y una tulancingueña)

SOPAS

Sopa Tenochtitlán	\$84
<i>(Sopa de tortilla, acompañado de queso, crema, chicharrón, aguacate y pasilla)</i>	
Consomé especial de la casa	\$86
<i>(Con pollo, arroz, y verduras jardín)</i>	
Caldo Minero	\$87
<i>(En caldillo rojo con frijoles enteros, pollo deshebrado, tiritas de tortilla frita y aguacate)</i>	
Crema de chile poblano	\$96
<i>(Crema de chile poblano, acompañada de elote tierno y crocante de tocino)</i>	

LIGERO

Healthy crunch	\$134
<i>(2 panes tostados con queso cottage y fresa o durazno. Miel de abeja o maple. Acompañado de ensalada verde)</i>	
Ensalada Chip's	\$134
<i>(Lechuga, cuadritos de pechuga de pollo, fresas, nuez y durazno asado)</i>	
Ensalada de Manzana	\$134
<i>(Lechuga, espinacas, manzana, nuez, cubitos de panela y tocino doradito)</i>	
Sándwich vegetariano	\$147
<i>(90 g. de atún, queso panela, lechuga, pepino, aguacate, jitomate, chile, acompañado de verduras al vapor)</i>	
Ensalada de Atún	\$130
<i>(Lista para mezclar: atún (90 g), aguacate, elotes dulces, jitomate y huevo cocido)</i>	

EXTRAS

Orden papas a la francesa	240 g	\$ 65
Orden de aguacate	75 g	\$ 67
Orden de guacamole	70 g	\$ 80
Huevo extra	50 g	\$ 15
Orden de tortillas	85 g	\$ 12
Frijoles	90 g	\$ 18
Orden de tocino	55 g	\$ 26
Totopos	65 g	\$ 10
Chiles toreados	55 g	\$ 15

PARA MORDER

Acompañados de papas a la francesa o ensalada

Club Sándwich	\$147
<i>(Pollo, jamón, queso manchego, tocino, aguacate, jitomate, lechuga y chiles en vinagre)</i>	
Sándwich de pollo a la parrilla	\$137
<i>(80 g. de pechuga de pollo deshebrado, con queso panela, lechuga, aguacate, jitomate, chiles en vinagre y cebolla)</i>	
Hamburguesa Chip's	\$147
<i>(180 g. medallón de res, rico tocino crujiente, queso manchego)</i>	
Sincronizada(6 pzas)	\$134
<i>(Tortilla de harina rellena de jamón y queso manchego acompañadas de guacamole)</i>	
Burrito de carne	\$147
<i>(150 g. de carne de res marinada, en tortilla de harina con frijoles refritos de la casa)</i>	
Chapata jamón y queso	\$120
<i>(Con un asiento de mayonesa, y mermelada de frutos rojos, jamón de pierna, queso manchego, lechuga, jitomate y pepino)</i>	
Chapata de jamón serrano	\$147
<i>(Con asiento de mostaza y mermelada de chabacano, jamón serrano, lechuga, jitomate y cebolla)</i>	
Sándwich jumbo	\$147
<i>(Con pan mantequilla, pollo, jitomate, mucho tocino y queso de sobra, acompañado de chiles curados)</i>	
Crepa de jamón y queso (3 pzas)	\$110
<i>(Rellenas de jamón y queso manchego, acompañadas de piña y queso gratinado)</i>	

NO INCLUYE SERVICIO
NUESTROS PRECIOS INCLUYEN I.V.A

EXIJA SU TICKET

CHIP'S
RESTAURANTE

ANTOJITOS



Enmoladas (4 pzas) <i>(Rellenas de pollo bañadas en mole rojo)</i>	\$134
Enchiladas Mineras (4 pzas) <i>(Rellenas de pollo, bañadas en salsa verde con lechuga, queso, crema, aguacate y cebolla)</i>	\$134
Enchiladas suizas (4 pzas) <i>(Rellenas de pollo bañadas en salsa roja y gratinadas)</i>	\$135
Enfrioladas (4 pzas) <i>(Rellenas de pollo o huevo bañadas de frijol, queso y crema)</i>	\$134
Chalupas (7 pzas) <i>(Fritas con papa, lechuga, pollo, queso, rábano y salsa verde)</i>	\$ 89
Enchiladas huastecas (4 pzas) <i>(Rellenas de pollo con salsa de chile morita, guajillo y de árbol con un toque de vino tinto)</i>	\$136
Chilaquiles (Salsa a escoger) <i>(Con pollo, o huevo, lechuga, cilantro, cebolla, queso fresco y crema)</i>	\$134
Flautas de pollo (4 pzas) <i>(Sobre cama de lechuga con queso y crema, salsa verde o roja)</i>	\$127

PASTAS



Spaguetti Bolognesa	\$120
Fettuccine Carbonara <i>(Con la típica salsa blanca de la casa, tropezos de tocino y parmesano para alinear el sabor)</i>	\$110
Penne en salsa blanca de quesos con camarones <i>(Con una mezcla de quesos al vino blanco y camarones)</i>	\$165

AVES



Milanesa de pollo (150 g.) <i>(Acompañada de ensalada verde y papas a la francesa)</i>	\$145
Pechuga parmesana (150 g.) <i>(Empanizada con queso parmesano acompañada de verduras al vapor)</i>	\$160
Pechuga cordon-bleu (150 g.) <i>(Rellena de jamón y queso manchego a un lado verduras al vapor y papas a la francesa)</i>	\$160
Fajitas de pollo (150 g.) <i>(Salteadas con champiñones, cebolla, pimiento, presentado en 3 tacos con tortilla de harina y pico de gallo)</i>	\$157

CARNES Y CORTES



Arrachera (170 g.) <i>(Acompañada con 2 enchiladas de mole, mini queso fundido, papas Chip 's, frijoles, y nopales)</i>	\$237
Tampiqueña de Arrachera (170 g.) <i>(Acompañada de 2 enchiladas verdes gratinadas, papas a la francesa, guacamole y chiles toreados)</i>	\$237
Cecina Regional (170g.) <i>(Acompañada de 2 enchiladas verdes y frijoles refritos)</i>	\$218
Oreja de elefante (170 g.) <i>(Milanesa de res acompañada de papas a la francesa y ensalada verde)</i>	\$210
Rib eye (250 g.) <i>(Rico corte acompañado con suflé de papas y ensalada)</i>	\$270
Sirloin (250 g.) <i>(Carne jugosa al grill con chilitos y cebolla asados, acompañada de ensalada verde)</i>	\$270

POSTRES

Tartaleta de frutas	\$ 84
Crème Brûlée	\$ 84
Strudel de manzana	\$ 89
<i>(Acompañado de helado de vainilla)</i>	
Flan Napolitano	\$ 74
Pay de Queso	\$ 84
Helado	\$ 69
<i>(Chocolate, vainilla, fresa y limón)</i>	
Crepa frutos rojos	\$ 110
<i>(Acompañadas de frutos rojos y salsa de fresa con vino tinto, decoradas con chocolate)</i>	

Bebidas

CAFÉ 250 ml

Americano	\$40
Descafeinado	\$40
Expresso	\$40
Capuchino	\$45
Café con leche	\$45
Capuchino Moka o Cajeta	\$49
Capuchino Kahlúa	\$57
Capuchino Ron Blanco	\$57
Capuchino Rompopo	\$57
Capuchino Baileys	\$78
Americano con crema batida	\$45
Affogato	\$60
<i>(Expresso con helado de vainilla)</i>	

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Limonada	\$ 42	350 ml
Naranjada	\$ 42	350 ml
Jarra de Limonada o Naranjada	\$145	1.5 lts
Jarra de Agua de sabor	\$130	1.5 lts
Leche fría o caliente	\$ 28	250 ml
Licuada (con leche o agua)	\$ 49	350 ml
Té (pregunte por sabores)	\$ 25	250 ml
Chai Latte	\$ 48	250 ml
Malteada	\$ 58	350 ml
<i>(Fresa, vainilla o chocolate)</i>		

REFRESCOS 355 ml

Coca Cola Regular	\$39
Coca Cola Zero	\$39
Coca Cola Light	\$35
Refresco	\$35
<i>Manzana Lift, Sprite, Fanta, Fresca</i>	
Agua Mineral	\$23
Agua Natural	\$23

CERVEZA 355 ml

Corona	\$44
Victoria	\$44
Indio	\$44
Modelo Especial	\$49
Negra Modelo	\$54
Michelada	\$57

COPA 60 ml **BOTELLA**

RON

Bacardí Blanco	\$80	\$700
Bacardí Añejo	\$85	\$850

MEZCAL

400 Conejos	\$160	\$1,900 (750 ml)
Montelobos	\$180	\$2,150 (750 ml)
Alipús	\$185	\$2,200 (750 ml)

WHISKY

Buchanan´s	\$125	\$1,650
J.W. Etiqueta Roja	\$150	\$1,790 (700 ml)
J.W. Etiqueta Negra	\$190	\$2,600 (750 ml)

VODKA

Absolut Azul	\$85	\$ 850 (750 ml)
--------------	------	-----------------

GINEBRA

Tanqueray	\$135	\$1,600
Bombay Sapphire	\$140	\$1,680 (750 ml)

TEQUILA

Don Julio 70	\$190	\$2,300 (700 ml)
Herradura R.	\$140	\$1,800 (700 ml)
Don Julio R.	\$164	\$1,980 (700 ml)

BRANDY

Torres 10	\$ 95	\$ 950 (700 ml)
Torres 20	\$190	\$2,500 (700 ml)
Terry	\$ 90	\$ 900 (700 ml)
Azteca de Oro	\$ 80	\$ 780 (700 ml)

NO INCLUYE SERVICIO
NUESTROS PRECIOS INCLUYEN I.V.A

VINOS

Tinto L.A. Cetto	\$390 (750 ml)
Tinto L.A. Cetto	\$185 (375 ml)
Copa de la casa Tinto	\$ 80 (200 ml)
Jarra de Clericot	\$250 (1.5 lt)

LICORES 60 ml

Anís Dulce	\$ 90
Anís Seco	\$ 90
Baileys	\$ 97
Amaretto	\$ 97
Licor del 43	\$ 97
Sambuca	\$110
Kalhúa	\$ 85

COCKTELERÍA TRADICIONAL



SIN ALCOHOL

Conga	\$75 (240 ml)
<i>(Frutos rojos, sprite, jugo de naranja y granadina)</i>	
Piñada Frappé	\$78 (240 ml)
<i>(Jugo de piña, leche evaporada y crema de coco, canela)</i>	
Clamato preparado	\$68 (240 ml)
<i>(Jugo de tomate con almeja, mezcla de salsas, limón)</i>	
Mangonada Frappé	\$68 (240 ml)
<i>(Jugo de mango, leche evaporada y crema de coco)</i>	

EXIJA SU TICKET

CHIP'S
RESTAURANTE

COCKTELERÍA DE LA CASA



Quemadita \$ 94 (240 ml)

(Nuestra receta con hojas de albahaca, limón, agua mineral, ron y coca cola)

Margarita clásica \$ 87 (220 ml)

(Con su tequilita bien rico, limón y triple seco, esta no va frapeada)

Paloma \$100 (240 ml)

(Tequila, jugo de limón, refresco de toronja y escarchada con espuma de mar)

Tequila Sunrise \$110 (240 ml)

(Tequila del más rico, jugo de naranja, granadina y su cereza)

Carajillo \$112 (110 ml)

(Licor del 43, expresso doble y mucho movimiento)

Carajillo de Baileys \$112 (110 ml)

(Baileys, expresso doble con movimientos suaves)

París de Noche \$ 97 (240 ml)

(Brandy con refresco de cola)

Medias de Seda \$ 97 (240 ml)

(Ron, granadina, leche evaporada y mucha sutilidad en el sabor)

Piña Colada \$ 97 (230 ml)

(Jugo de piña, ron, leche evaporada, jarabe natural y mucho hielo para un frappé fino)

MEZCAL

Mezcalino \$119 (240 ml)

(Mezcal, pulpa de tamarindo, chile serrano, agua quina y sal de chapulín)

Doña Emilia \$119 (240 ml)

(Mezcal, triple seco, jugo de arándano, blue berry y refresco de limón)

Matatlán \$119 (240 ml)

(Mezcal, triple seco, jugo de mango, jugo de naranja, jugo de limón, sal de chapulín y chapulines marinados)

RON

Mojito Clásico \$ 97 (240 ml)

(Ron blanco, menta, azúcar, limón y mucha tradición)

Mojito con frutos rojos y vino tinto \$120 (240 ml)

(Con la misma tradición del clásico, pero con vino tinto)

Mojito de Mango \$117 (240 ml)

(Ron blanco, menta, azúcar, limón y mucho mango)

VODKA

Bloody Mary \$ 94 (240 ml)

(Vodka, limón, clamato, salsa tabasco, sal y pimienta; y pa´ moverle el apio)

Caipiroska de Fresa \$ 94 (240 ml)

(Vodka, fresas, jugo de limón, azúcar y mucho hielo)

Rosa María \$ 94 (240 ml)

(Vodka de sandía, jarabe de sandía, sandía, sprite)

TEQUILA

Margarita de Mango \$107 (220 ml)

(Tequila, triple seco, pulpa de mango, limón y mucho hielo; si, va frapeada)

Margarita de Tamarindo \$107 (220 ml)

(Como la de mango pero con tamarindo y escarchada con chamoy y tajín)

GINEBRA

Gin Tonic \$100 (220 ml)

(Ginebra, agua tónica y un twist de limón)

Gin con Frutos Rojos \$130 (220 ml)

(Gin de fresa, limón, frutos rojos y agua tónica)

Negroni \$140 (180 ml)

(Una bebida con carácter a base de gin, campari y vermouth rosso)

NO INCLUYE SERVICIO

NUESTROS PRECIOS INCLUYEN I.V.A

EXIJA SU TICKET

CHIP'S
RESTAURANTE



En Restaurante Chip's como parte de nuestra política de responsabilidad social, adquirimos nuestros insumos a proveedores locales, con el fin de contribuir al crecimiento de la economía hidalguense

