



Casa Ofelia

Comida con sabor de hogar





Desayunos

Huevos al gusto	\$65
Jamón o Chorizo o Tocino o Salchicha o a la Mexicana o divorciados	
Chilaquiles	\$65
Rojos o verdes o poblanos o negros. Acompañados de frijoles refritos.	
- Con huevo	\$ 78
- Con pollo desmenuzado	\$ 115
- Con pollo y huevo	\$ 120
Huevos Bohemios	\$70
Dos huevos estrellados sobre tortilla de harina frita, bañados en salsa pasilla y gratinados con queso.	
Huevos Azteca	\$70
Huevos revueltos en una mezcla de champiñones, espinaca, jitomate, cebolla, chile serrano y tortilla dorada acompañados de frijoles refritos.	
Molletes sencillos	\$50
Frijoles y queso gratinado	
Molletes Ofelia	\$85
Preparados con frijoles, queso gratinado con pollo o bistec o chorizo, aderezado con lechuga, jitomate, cebolla, queso y crema.	
Omelette con queso y vegetales	\$70
Acompañados de frijoles refritos.	
Omelette con queso y vegetales	\$92
Con jamón o salchicha o tocino y frijoles refritos.	
Omelette con queso y vegetales	\$105
Con pollo o bistec o chorizo y frijoles refritos.	
Fruta y pan tostado, yoghurt o avena	\$55
Avena y pan tostado	\$45
En agua o leche y una orden de pan tostado (2 pzs).	

Desayunos dulces

Hot Cakes (3)	\$65
Acompañados de un tazón de fruta.	
Hot Cakes de plátano (3)	\$65
Mezcla de huevo revuelto con plátano machacado, vainilla y canela, espolvoreados con azúcar glass acompañados de un tazón de fruta.	
Pan francés (3) (pan de 12 granos)	\$65
Acompañados de un tazón de fruta.	
Waffles (1)	\$60
Acompañado de durazno en almibar, con lechera o crema batida o chocolate Hershey's.	

Nuestras Especialidades

Puntas de filete a la mexicana	\$130
A la plancha, bañadas en salsa ranchera y aderezadas con cubos de jitomate, cebolla y cilantro, dos huevos revueltos o estrellados, guarnición de frijoles.	
★ Desayuno minero	\$125
Chilaquiles en salsa guajillo, cubos de papa y zanahoria, huevos revueltos o estrellados, frijoles refritos y su gusto de bistec de res o pollo o chorizo.	
Desayuno enfrijolado	\$125
Enfrijoladas rellenas de huevo revuelto bañadas con salsa de frijol, acompañadas con bistec de res o pollo o chorizo y una guarnición de arroz.	
Desayuno ranchero	\$125
Dos huevos revueltos o estrellados, con bistec o pollo o chorizo con chilaquiles rojos o verdes y frijoles refritos.	
Chilaquiles parranderos	\$125
Bañados en salsa pasilla y queso gratinado, huevos revueltos o estrellados, con pollo o bistec o chorizo.	
Desayuno Ofelia	\$125
Un sope de pollo y uno de chorizo, con dos huevos revueltos o estrellados bañados en salsa pasilla.	
Itacate ranchero	\$125
Dos huevos revueltos o estrellados sobre nopal asado y bañados en salsa a la diablo acompañados de frijoles refritos y bistec de res o pollo o chorizo.	
Tortilla de huevo	\$62
Mezcla de huevos, queso asadero, cubos de papa y guarnición de frijoles.	
Tortilla de huevo Ofelia	\$90
Mezcla de huevos, queso asadero, chorizo o pollo, cubos de papa, jitomate, cebolla, chile serrano y una guarnición de frijoles.	
Agregar café, fruta o yoghurt	\$40
Porción extra de bistec o pollo	\$45
Porción extra de chorizo	\$30





Para empezar

Papas a la francesa	\$55
Queso fundido	\$70
Guacamole a la mexicana	\$70
Choriqueso	\$75
Chorizo y queso fundido.	
Champiquesto	\$75
Champiñones y queso fundido.	
Botana Ofelia	\$130
Dos flautas de pollo, un sope de chorizo, dos enchiladas mineras y dos enchiladas verdes de queso.	

Antojitos mexicanos botaneros

Flautas de pollo o deshebrada	\$92
Cinco flautas doradas bañadas en salsa de guacamole y jalapeño, aderezadas con crema, queso, cubos de jitomate y rodajas de cebolla, en una cama de lechuga.	
Sopes vegetarianos	\$70
Tres deliciosos sopes con frijoles, lechuga, queso, jitomate, cebolla y crema.	
Sopes tricolor	\$95
Tres deliciosos sopes con frijoles, lechuga, queso, jitomate, cebolla, crema, a su gusto de pollo o chorizo o bistec y guarnición de guacamole.	
Sopes campechanos	\$110
Tres deliciosos sopes con frijoles, lechuga, queso, jitomate, cebolla, crema, con una mezcla de pollo, chorizo y bistec y guarnición de guacamole.	
Al ordenar un sope de cada carne, cargo extra.	\$25
Quesadillas sencillas	\$75
Tres quesadillas de maíz o harina, rellenas de queso asadero acompañadas de guacamole.	
Quesadillas de pollo, bistec o chorizo	\$100
Acompañadas de una guarnición de guacamole.	
Quesadillas campechanas	\$120
Mezcla de pollo, chorizo y bistec, acompañadas de una guarnición de guacamole.	
Al ordenar una de cada carne, cargo extra.	\$25

Sopas

Sopa del día	\$40
Consomé con verduras y arroz	\$45
Consomé verduras, arroz y pollo desmenuzado	\$65
Sopa de elote	\$70
Granos de elote sazonados con ajo, cebolla, jitomate, rajas de poblano con queso panela, aguacate y tiras de tortilla dorada con pollo desmenuzado.	
Caldo tlalpeño	\$70
Garbanzo, repollo, pollo desmenuzado y chipotle.	
Sopa tarasca	\$70
Crema de frijol, tiras de tortilla dorada, queso panela, aguacate y crema.	
Sopa azteca	\$70
Mezcla de jitomate y chile guajillo, tiras de tortilla dorada, queso panela, aguacate y crema.	

Ensaladas

Ensalada de arroz	\$75
Arroz del día, apio, cilantro, aguacate y pepino.	
Mexicana	\$75
Mezcla de lechuga, jitomate, cebolla, frijol, elote; tiras de tortilla dorada, aguacate y aderezo de la casa.	
Mixta	\$75
Mezcla de lechuga, jitomate, cebolla, aguacate, vegetales al vapor y aderezo de la casa.	
Agregar atún	\$30
Agregar pollo	\$45
Agregar camarones o arrachera	\$60





Platos Fuertes

Cazuela Ofelia para 2 personas \$315

Pollo, arrachera, queso fundido, chorizo, nopales, cebolla y chiles salteados, acompañada de dos tostadas con jamón, queso, crema, aguacate y dos porciones de frijoles charros.

Con camarones \$375

Arrachera de la casa \$199

Jugoso corte acompañado de chorizo, guacamole, queso fundido, cebolla asada y frijoles refritos.

Arrachera y flautas \$199

Delicioso corte acompañado de cuatro flautas de deshebrada bañadas en salsa de guacamole, cubiertas con jitomate, rodajas de cebolla, queso y crema.

Arrachera y enchiladas mineras \$199

Delicioso corte acompañado de las tradicionales enchiladas mineras rellenas de queso, bañadas en salsa guajillo, decoradas con cubos de zanahoria, papas y queso.

Tampiqueña \$185

Acompañada de guacamole, frijoles, una quesadilla de maíz y dos enchiladas mineras.

Milanesa de pollo a la florentina \$120

Exquisita milanesa de pollo con queso gratinado y bañada en salsa florentina, acompañada de spaguetti de la casa y vegetales al vapor.

Milanesa de res o pollo \$115

Acompañada de papas fritas, ensalada y arroz.

Pechuga de pollo a la plancha \$115

Acompañada de verduras al vapor, ensalada y arroz.

Carne Asada \$115

Acompañada de guacamole, frijoles refritos y ensalada.

Mole Ofelia \$95

Pierna y muslo de pollo bañado en mole de la casa acompañados de arroz.

Chile relleno poblano \$95

De queso o de carne, acompañado de arroz y frijoles refritos.

Guarnición extra \$25

Porción extra de bistec de res o pollo \$45

Antojitos Mexicanos

Enchiladas mineras con 1/4 de pollo \$135

Rellenas de queso, bañadas en salsa guajillo, decoradas con cubos de zanahoria, papa y queso rallado sobre cama de lechuga.

Enchiladas tricolor \$99

De pollo o queso asadero, tres verdes (salsa poblana), tres rojas (salsa ranchera), adornadas con queso gratinado.

Enchiladas suizas \$99

Orden de 5 enchiladas rellenas de queso asadero o pollo, bañadas en salsa de jitomate y queso gratinado.

Enmoladas \$95

De queso o pollo, acompañadas con arroz.

Enfrijoladas \$95

De queso o pollo, decoradas con tiras de nopal asado, arroz blanco y cubos de jitomate.

Enjitomatadas \$95

De queso o pollo, decoradas con tiras de nopal asado, arroz blanco y cubos de jitomate.

Enchiladas rojas o verdes o negras o endiabladas o poblanas \$95

De queso o pollo, acompañadas de frijoles refritos, ensalada y gratinadas con queso.

Enchiladas divorciadas \$95

De mole y salsa poblana y guarnición de arroz.

Pozole rojo de cerdo o verde de pollo \$95

Exquisito pozole artesanal, preparado con maíz rojo, hecho como en los viejos tiempos.





Fajitas

Fajitas de camarón \$165
Acompañadas de guacamole y papas fritas.

Fajitas de puntas de filete \$130
Acompañadas de frijoles y guacamole.

Fajitas de pollo \$115
Acompañadas de frijoles y guacamole.

Del mar

Camarones al gusto \$165
Empanizados, al ajillo, al cilantro o a la diablo, acompañados de vegetales al vapor, arroz y papas fritas.

Filete de pescado \$125
Empanizado, al ajillo, al cilantro o a la diablo acompañado de vegetales al vapor, arroz o papas fritas.

Filete de pescado florentina \$125
Empanizado con queso gratinado bañado en salsa florentina acompañado de vegetales al vapor y spaghetti de la casa.

Spaghetthis

Spaghetti a la mantequilla o a la crema \$60

Spaghetti a la italiana o poblana \$70

Spaghetti de la casa \$75
Generosa porción de spaghetti con una mezcla de champiñones, aceitunas negras, jitomate y cebolla.

Agregue pollo \$45

Agregue camarones \$60

Agregue arrachera \$60

Hamburguesas y Sándwiches

Hamburguesa de res con queso amarillo \$50

Hamburguesa de la casa \$90
Tocino, queso blanco y jamón.

Hamburguesa de arrachera \$95
Tocino, queso blanco y queso amarillo.

Club sandwich \$95
Queso blanco, queso amarillo, tocino, jamón, pechuga de pollo, en pan de 12 granos.

Combos

#1 Hamburguesa de res con queso \$95

#2 Hamburguesa de la casa \$115
(Tocino, jamón y queso gouda)

#3 Hamburguesa de arrachera \$130

#4 Club sandwich \$130

Extra queso \$10

Haz tu hamburguesa doble \$15

Haz tu hamburguesa de arrachera doble \$20

Todas nuestras hamburguesas y sándwiches se preparan con lechuga, jitomate, cebolla y aderezo de la casa.

Todos los combos incluyen: papas a la francesa y refresco o agua fresca.





Postres

Pan dulce	\$12
Flan napolitano	\$75
Pay de queso	\$75
Pastel de chocolate	\$75
Nieve napolitana	\$75

Licuadaos

De fresa o plátano o papaya o chocolate o vainilla	\$50
Mixto	\$55

Malteadas

De chocolate o vainilla o fresa	\$65
---------------------------------	------

Nuestros Cafés

Café de olla (con refill)	\$30
Café americano	\$26
Expresso	\$26
Expresso doble	\$32
Capuchino	\$45
Capuchino de sabores	\$55
<small>Moka o miel o maple o cajeta o coco.</small>	
Frappe moka	\$60

Bebidas Calientes

Té caliente	\$25
Atole de fresa	\$30
Chocolate de mesa	\$45

Las Jarras

Jarra de agua fresca	\$85
Jarra de limonada	\$95
<small>Mineral o natural.</small>	
Jarra de naranjada	\$95
<small>Mineral o natural.</small>	
Jarra de fresada	\$110
<small>Mineral o natural.</small>	
Jarra de limonada de fresa	\$110
Jarra de cléricot	\$170

Jugos

Naranja	\$35
Jugo verde	\$40
Jarra jugo de naranja	\$99
Jarra jugo verd	\$105

Bebidas Frías

Botella de agua natural	\$25
Botella o lata agua mineral	\$25
Vaso de leche	\$22
Aguas frescas (con 1 refill)	\$35
Refrescos	\$32
Té helado	\$35
Limonada natural o mineral	\$38
Naranjada natural o mineral	\$38
Fresada natural o mineral	\$38
Limonada de fresa	\$42
Piñada	\$55





Cerveza Moctezuma

Indio, XX Lager, Tecate Light	\$35
Bohemia obscura	\$45

Cervezas Modelo

Corona, Victoria, Corona Light,	\$35
Negra Modelo	\$45
Tarro chelado	\$6
Tarro michelado	\$12
Tarro con clamato	\$16

Bebidas de la casa

Charanda Michoacana (Shot)	\$40
Margarita de limón en las rocas	\$65
Piña colada	\$65
Bloody Mary	\$65
Desarmador	\$65
Vampiro	\$65
Medias de seda	\$65
Tequila sunrise	\$65
Paloma	\$65
Cuba libre	\$65
Baileys con café de olla	\$65
Sangría natural	\$55
Sangría con vodka	\$65

Digestivos

Baileys	\$70
Sambuca	\$70
Kalhua	\$60
Chinchon dulce	\$70
Carajillo (Licor 43 + café)	\$90

Vino de la casa

Copa tinto Don Simón	\$45
Copa blanco Don Simón	\$45
Botella vino tinto Don Simón	\$155
Botella vino blanco Don Simón	\$155

Al cepee

Tequilas

1800 Añejo	\$85
Don Julio Blanco	\$75
Don Julio Reposado	\$85
Tradicional	\$75
Cazadores	\$65
Corralejo	\$55
Azul	\$55
Jimador	\$50
Mayorazgo	\$50

Vodka

Absolut	\$65
Smirnoff	\$60

Whisky

Red Label	\$80
Jack Daniels	\$70
J&B	\$60

Brandy

Torres 5	\$50
Torres 10	\$60
Azteca de oro	\$55

Ron

Bacardi blanco	\$55
Bacardi añejo	\$55
Bacardi solera	\$60