



MIENÚ



DESAYUNOS

(8:00 – 12:30 hrs.)

	<i>Platillo</i>	<i>Paquete</i>
DESAYUNO AMERICANO Huevos al gusto (3 pzas).	\$75	\$100
DESAYUNO TRADICIONAL Chilaquiles con pollo o huevo (1pza), verdes o rojos.	\$145	\$145
HUEVO AL ALBAÑIL CON CECINA Con salsa de 3 chiles, cecina (60gr), aguacate y queso	\$120	\$150
OMELETTE Relleno de jamón o champiñón con quesillo, bañado en salsa roja.	\$ 120	
DESAYUNO NORTEÑO Machaca con huevo (3 pzas)a la mexicana o natural.	\$ 110	
DESAYUNO AZTECA Huevo revuelto (3pzas) con cecina picada (80gr).	\$ 120	
DESAYUNO LA ESTACION Enchiladas verdes gratinadas .	\$ 120	
DESAYUNO MEXICANO Chilaquiles verdes o rojos acompañados con cecina o costilla (120g).	\$ 130	
DESAYUNO MARGARITA Costilla de res (150gms), picaditas (2pzas) y cebollitas cambrey.	\$ 130	
DESAYUNO SABROSO Huevo en salsa verde (3pzas) con fajitas de arrachera (100g).	\$ 150	
OMELETTE RELLENO DE ESCAMOLES	\$ 150	
CLUB SANDWICH	\$ 90	
Pollo, jamón, tocino, queso amarillo y lechuga, con papas a la francesa.		
HOT CAKES	\$85	
Con mantequilla , lechera, cajeta o miel.		
ENSALADA DE FRUTA	\$85	
Con yogurt, miel y granola.		
PAN DULCE ARTESANAL (PZA)	\$20	
CANASTA DE PAN DULCE (5 Pzas)	\$90	
CHURRO LA ESTACION	\$20	
ORDEN DE CHURROS	\$25	



ENTRADAS

QUESO ASADO CON RAJAS	<i>Platillo</i>	
ORDEN DE GUACAMOLE CON TOTOPOS		\$50
CHAPULINES**		\$60
ESCAMOLES**		\$50
CHINICUILES**		\$85
Se acompañan de una guarnición de guacamole		

ENSALADAS, SOPAS Y CREMAS

ENSALADA DE ATÚN O POLLO		\$80
Lechuga, mayonesa, granos de elote, jitomate, naranja y galletas.		
ENSALADA MARGARITA		\$80
Fajitas de pollo a la plancha cama de lechuga, jitomate, aguacate y vinagre de la casa.		
ARROZ CON PLATANO FRITO O HUEVO		\$49
SOPA DEL DÍA		\$45
CREMA DE FRIJOL O ELOTE		\$85
SPAGHETTI		\$65
A la mantequilla, a la crema o rojo.		
SOPA MARGARITA		\$45
Caldillo de jitomate, tortilla frita, aguacate, queso y crema.		
CONSOME DE POLLO		\$45
Arroz, pollo y aguacate.		

ANTOJITOS

PICADITAS SENCILLAS	<i>Pieza</i>	<i>Orden</i>
3 picaditas de maíz con crema y queso o manteca, salsa y cebolla.	\$20	\$50
PICADITAS CON CECINA	\$40	\$110
3 picaditas de maíz .		
QUESADILLAS**	\$40	\$110
Pregunta por nuestra gran variedad de sabores.		
QUESADILLA "LA ESTACIÓN"	\$45	\$125
Flor de calabaza, hongos, chales y queso.		
TLACOYOS	\$40	
Pregunta por nuestra variedad.		

Más queso o combinadas

PESCADOS Y MARISCOS

COCTEL DE CAMARON	<i>Platillo</i>	<i>Paquete</i>
CAMARONES*	\$145	
FILETE DE PESCADO*	\$180	\$220
MOJARRA*	\$150	\$180
SALMÓN*	\$160	\$185
	\$220	250

Al gusto: al ajillo, al mojo de ajo, empanizado, plancha



DE LA TAQUERÍA

	<i>Platillo</i>
TACO DE CECINA Con aguacate, nopal, cebollitas, crema y queso.	\$45
TACO DE OBISPO Acompañado de una salsa especial tipo de guacamole.	\$35
TACO DE MEDULA Preparada con chile manzano, cebolla y epazote.	\$35
TACO DE SUADERO Acompañado de cebollitas cambray.	\$35
TACO DE CARNITAS Carnitas estilo Michoacán.	\$45
TACO DE ARRACHERA Con nopales o rajas de chile morrón.	\$55
Cecina de Yecapixtla CECINA , CECINA ENCHILADA Y LONGANIZA DEL CAPORAL	\$120
Orden de 3 tacos carne a elección.	
PAQUETE FERROCARILERO 200 gr de carne a elección	\$170
PAQUETE LA ESTACIÓN ½ kg de carne a elección	\$350
PAQUETE “YECAPIXTLA” 1kg de carne a elección.	\$560

**** Todos nuestros paquetes incluyen: frijoles, nopales, cebollitas, aguacate, queso, crema, salsa y tortillas****

BARBACOA

	<i>Platillo</i>
POR TACO	\$45
“DEL CAPORAL” ¼ kg de carne, puede incluir 100gr de pancita.	\$180
“LA ESTACION” ½ kg de carne, puede incluir 200gr de pancita.	\$350
“MORELOS” 1kg de carne, puede incluir 250gr de pancita.	\$560
CONSOME (Chico)	\$50
CONSOME (Grande)	\$65

**** Todos nuestros paquetes incluyen: Tortillas, limones, salsas , aguacate, pápalo, cebolla y cilantro****



CARNITAS

Platillo

POR TACO	\$40
“DEL CAPORAL”	\$150
250 gr de carne a elección	
“LA ESTACIÓN”	\$250
½ kg de carne a elección	
“ZAPATA”	\$450
1kg de carne a elección.	

** Todos nuestros paquetes incluyen: tortillas, frijoles , arroz, limones, aguacate y salsas**

PANCITA, POZOLE Y MÁS...

ENFRIJOLADAS	\$100
ENMOLADAS	\$120
ENCHILADAS	\$100
TAMALES OAXAQUEÑOS	\$59
(Verde o rojo de costilla de cerdo)	

PANCITA DE RES	<i>Chico</i>	<i>Grande</i>
POZOLE	\$90	\$100
Especialidades	\$80	\$90

PIPIAN VERDE POLLO	
Preparado con salsa verde y pepita de calabaza con tamalito de frijol	\$119
MOLE DOÑA MAGO	
Preparado con variedad de chiles y especias.	\$129
ADOBO DE CERDO	
Preparado con chiles criollos de la mixteca.	\$129
ARRACHERA AL CARBON	
Acompañada de nopal, cebollitas, guacamole y chiles toreados .	\$169
RIB EYE AL CARBON	
Acompañado de nopal, cebollitas y guacamole.	\$250

EXTRAS

ARROZ	\$40
QUESO	\$70
GUACAMOLE	\$50
AGUACATE	\$45
CREMA	\$60
HUESITOS DE CUAGUAYOTE	\$50
SEMILLAS DE CALABAZA	\$45
FRIJOLES	\$40
COCTEL DE FRUTA	\$50



ESPECIALIDADES

GUAXMOLE DE RES O CERDO Preparado con salsa verde y guaje.	\$129	\$169
PIPIAN VERDE DE POLLO Preparado con salsa verde y pepita de calabaza con tamalito de frijol.	\$119	\$159
MOLE DOÑA MAGO Preparado con variedad de chiles y especias.	\$129	\$169
ADOBO DE CERDO Preparado con chiles criollos de la mixteca.	\$ 129	\$ 169
ENCHILADAS 3 MOLES Con mole doña Mago, pipián y adobo.	\$ 129	\$ 169
ENMOLADAS Rellenas de pollo con la receta especial de nuestro mole Margarita.	\$ 129	\$ 169
PECHUGA DE POLLO A la plancha, empanizada o reina.	\$ 120	\$ 160
ARRACHERA A LA PLANCHA Con guacamole, nopal, cebollitas cambray y chiles toreados.	\$ 169	\$ 210
RIB EYE Con guacamole, nopal y cebollitas cambray.	\$ 250	\$ 280
MOLCAJETE REVOLUCIONARIO Arrachera, cecina, pechuga, carne enchilada, longaniza, cebollitas, nopal, queso asado y chiles toreados sobre una salsa martajada.	\$ 350	



BEBIDAS Y REFRESCOS

JUGOS NATURALES (De temporada)	\$45
LICUADO O MALTEDADA (Vainilla, fresa y chocolate)	\$45
LECHE FRIA O CALIENTE	\$25
LECHE CON CAFÉ	\$35
CAPUCHINO	\$55
CHAMPURRADO	\$40
CHOCOLATE CALIENTE	\$40
CAFÉ AMERICANO / EXPRESSO	\$35
EXPRESSO DOBLE	\$49
CAFÉ DE OLLA "LA ESTACIÓN"	\$35
LECHERO "LA ESTACIÓN"	\$55
BOTELLA DE AGUA (600 ml)	\$25
REFRESCOS (355 ml)	\$25
LIMONADA / NARANJADA	\$45
LIMONADA / NARANJADA POR JARRA	\$99
VASO DE AGUA (Variedad sabores)	\$35
JARRA DE AGUA (Variedad de sabores)	\$80
CHAMOYADAS O FRAPPE	\$50
CERVEZA	\$45
CERVEZA PREMIUM	\$50
CHELADA (Sal y limón)	\$55
MICHELADA (Sal, limón y salsas)	\$55
MICHELADA CON CLAMATO	\$65
CAGUAMA EN TARRO	\$120
TARRO LA ESTACION	\$150
(Preparado con limón, chamoy, salsas, tamarroca y tarro de regalo)	

COCKTELES

SANGRIA NATURAL	\$55
SANGRIA PREPARADA	\$85
CLAMATO PREPARADO	\$85
BULL	\$120
CARAJILLO	\$70
AFOGATTO	\$90
MARGARITA	\$75
PIÑA COLADA	\$80
MOJITO	\$80
PALOMA	\$75
RUSA	\$40
COCTEL BEEFEATER	\$85
ZAPATA	\$80
TINTO DE VERANO	\$55
CLERIQUEOT COPA	\$45
CLERIQUEOT JARRA	\$200
MEZCAL DE LA CASA MARGARITA	\$250

POSTRES

PAN DULCE ARTESANAL	\$20
CANASTA DE PAN DULCE	\$95
(5pzas)	\$20
CHURRO "LA ESTACION"	\$25
ORDEN DE CHURROS	\$35
MARUQUITA	\$45
PLATANOS FRITOS	\$55
PASTEL DE ELOTE	\$55
PASTEL DE LA CASA	\$45
FLAN NAPOLITANO	\$35
GELATINA	\$35
BOLA DE HELADO	\$55
HELADO DE FRUTA ARTE- SANAL	



TEQUILA

	<i>Copeo</i>	<i>Botella</i>
JIMADOR REPOSADO	\$30	\$350
1800 CRISTALINO	\$130	\$290
100 AÑOS REPOSADO	\$75	\$260
CAZADORES REOSADO	\$40	\$435
HORNITOS REPOSADO	\$85	\$535
1800 REPOSADO	\$110	\$535
HERRADURA REPOSADO	\$95	\$620
1800 AÑEJO	\$120	\$665
DON JULIO REPOSADO	\$95	\$680

RON

BACARDI BLANCO	\$70	\$280
BACARDI AÑEJO	\$30	\$300
BACARDI SOLERA	\$85	\$335
APLETON BLANCO	\$30	\$320
APLETON ESPECIAL	\$35	\$330

BRANDY

PRESIDENTE	\$25	\$250
TORRES 15	\$95	\$240
FUNDADOR	\$30	\$320
TERRY	\$35	\$335
AZTECA DE ORO	\$40	\$410
MAGNO	\$70	\$400
TORRES DIEZ	\$80	\$430

VODKA

WIBOROVA	\$20	\$280
SMIRNOFF	\$75	\$305
ABSOLUT CITRON	\$30	\$405
ABSOLUT AZUL	\$30	\$415
ABSOLUT MANDARIN	\$45	\$430

GINEBRA

	<i>COPEO</i> <i>40ml.</i>	<i>BOTELLA</i> <i>750ml.</i>
OSO NEGRO	\$25	\$300
TANQUERAY	\$40	\$480

WHISKY

J. B.	\$45	\$450
CHIVAS REGAL	\$75	\$865
JOHNNIE WALKER NEGRA	\$130	\$865
JOHNNIE WALKER ROJA	\$80	\$450
BUCHANANS 12	\$85	\$1,020
BALLANTINES	\$40	\$430

COÑAC

MARTELL	\$80	\$930
HENESSY	\$85	\$980

LICORES

ANÍS DULCE	\$65	\$365
ANÍS SECO	\$65	\$375
LICOR 43	\$55	\$570
BAILEYS	\$55	\$485
MIDORI	\$40	\$385
AMARETTO DISSARONO	\$50	\$525

VINO REGIONAL

YOLIXPA APULCO	\$150	\$200
CREMA DE CAPUCCINO	\$150	\$200
LICOR DE CAFÉ	\$150	\$200

El servicio por botella incluye hielo y 4 refrescos de 600ml o agua mineral de 600ml.



VINOS

PROCEDENCIA	TINTO		BOTELLA 750ml.	COPEO 60ml.
ESPAÑOL	CUNÉ	CRIANZA	\$ 190	\$ 35
ESPAÑOL	MARQUÉS DE CÁCERES	CRIANZA	\$ 280	
ESPAÑOL	GRAN SANGRE DE TORO	RESERVA	\$328	\$45
ITALIANO	EMILIA	LAMBRUSCO	\$ 175	\$ 28
ITALIANO	VIBRANTE	LAMBRUSCO	\$ 315	
CHILE	CONCHA Y TORO	RESERVA	\$ 180	\$ 28
CHILE	CASILLERO DEL DIABLO	RESERVA	\$ 299	
ARGENTINA	FINCA LAS MORAS	RESERVA	\$ 255	\$45
	BLANCO			
ITALIA	RIUNITE		\$ 165	\$ 25
CHILE	CONCHA Y TORO	RESEVADO	\$ 180	\$ 28
CHILE	EMILIANA		\$ 180	
	ESPUMOSO BLANCO			
ITALIA	RIUNITE		\$245	\$45
ITALIA	ASTI PARINI		\$398	
CHILE	VALDIVIESO	RESERVA	\$ 445	





Mercado de Sabores
La Estación 777



55 1493 4813



www.mercadolaestacion.com



La
Estación
777

MENÚ