



**TARTAR
DE ATÚN**

ENTRADAS

TOAST DE BAGUETTE CON MERMELADA \$73

La clásica entrada del Chande. Rebanadas de baguette doraditas con mantequilla. Acompañada de mermelada de fresa.

BISQUET ESPECIAL \$99

Doradito a la plancha con mantequilla. Acompañado con requesón con un toque de piloncillo, mermelada de fresa y miel.

GUACAMOLE \$139

Acompañado con totopos.

ORDEN DE PAPAS A LA FRANCESA \$127

Corte delgado con lluvia de parmesano y perejil.

QUESO FUNDIDO

TRADICIONAL \$149

CAMARONES 100gr. \$215

CHILORIO 80gr. \$186

ARRACHERA 80gr. \$209

TARTAR DE ATÚN \$153

Atún en cubos 100gr. y aguacate marinado con el toque del Chande. Coronada con cebolla crujiente, chile serrano, ajonjolí, cebollín y mayonesa especial. Sobre un espejo de soya picante. Se acompaña con tostadas wonton.

TIRADITO DE ATÚN \$153

Atún fresco en láminas 100gr. con un toque oriental.

AGUACHILE EN SALSA VERDE \$219

Camarón crudo mariposa 160gr.

DISPONIBLE DESDE LA 1PM

SOPAS

SOPA DE TORTILLA \$109

Fajitas de pollo 35gr, panela 45gr. y aguacate. Tortilla frita recién hecha y un consomé suave con un toque de crema.

CALDO TLALPEÑO \$112

Pollo deshebrado 35gr., panela en cubos 45gr., verduras cocidas 100gr. y aguacate. Coronada con chile chipotle y crema ácida con un toque de cilantro. Se acompaña con pan baguette.



FRUTAS, JUGOS & LICUADOS

PLATO DE FRUTA \$99
Agrega cottage por \$25

YOGUR CON FRUTA \$104

LICUADOS A BASE DE LECHE \$65
Chocomilk · Fresa · Papaya
Melón · Plátano · Combinado

JUGOS \$59
Naranja · Zanahoria · Betabel · Combinado

JUGO VERDE \$64
Jugo de naranja, nopal, pepino, apio, piña y perejil.

JUGO QUEMA GRASA \$62
Naranja, piña, nopal, perejil, espinacas y jengibre.

JUGO ENERGIZANTE \$62
Jugo de naranja, zanahoria, betabel y apio.



DELICIAS MAÑANERAS

TOAST DE SALMÓN \$189
Se acompaña con ensalada primavera y vinagreta de mostaza a la miel.

CROISSANT DE JAMÓN DE PAVO \$134
Se acompaña de ensalada verde con tomate cherry y vinagreta balsámica.

CROISSANT QUESO DE CABRA Y SALMÓN \$195
Se acompaña de ensalada verde, aguacate, tomate cherry y vinagreta de mostaza a la miel.

AVENA CON PLÁTANO \$99

PAN FRANCÉS, HOT CAKES O PANQUEKIS \$118
Decorados con chantilly, plátano, fresa, arándanos, almendras, nuez, chocolate, cajeta y azúcar glass.

TOAST DE AGUACATE \$112
Se acompaña con ensalada verde y vinagreta balsámica.

**HOT
CAKES**



LO FIT

 **DISPONIBLE HASTA LA 1PM**

EL POPEYE

\$164

Omelette con manchego, espinacas, tocino, manzana y pasas. Bañado con salsa agridulce. Acompañado de ensalada de la casa y pan.

OMELETTE DEL CHEF

\$162

Con jamón, guisado con champiñones, cebolla blanca y morrones en salsa italiana. Gratinado con queso manchego. Acompañado con ensalada de la casa y pan.

PURAS CLARAS

\$159

Omelette de 3 claras, espinacas y queso panela. Acompañado con ensalada de germinado de alfalfa y pan.

OMELETTE EL FRANCÉS

\$189

Espinaca y champiñón a la plancha. Sobre espejo de salsa bechamel, coronado con láminas de salmón, queso de cabra, rábano, arúgula y cebolla morada. Acompañado de ensalada de la casa y pan.

VEGETARIANO

\$159

Omelette con queso cottage, tomate, cebolla blanca, champiñón, papa y morrones. Sobre espejo de salsa bechamel. Acompañado de ensalada de germinado de alfalfa y pan.

CROQUE MADAME

\$169

Rico sándwich de pan integral relleno de jamón de pavo y queso manchego. Bañado con la sabrosa salsa bechamel y coronado con 2 huevos estrellados. Acompañado de ensalada de la casa

OMELETTE EL ITALIANO

NUEVO

\$189

Cubitos de atún salteado con morrones y cebolla, sobre espejo de salsa italiana. Coronado con queso cottage, aguacate, cebolla morada, arugula y láminas de rábano. Acompañado de ensalada de la casa y pan.



NUEVO

**OMELETTE
EL ITALIANO**

A BASE DE HUEVO

 **DISPONIBLE HASTA LA 1PM**

HUEVOS AL GUSTO

\$152

Revueltos con ingrediente a elegir:

Chorizo · Chilorio · Jamón · Salchicha
Tocino · Nopal · Ejotes · A la mexicana

Acompañado de chilaquiles rojo o verdes y frijoles con queso ranchero.

HUEVOS MOTULEÑOS

\$152

2 huevos estrellados montados en tortilla frita con jamón y queso manchego. Bañados con la tradicional salsa motuleña. Acompañados de plátano macho y frijoles con queso ranchero.

HUEVOS DIVORCIADOS O RANCHEROS

\$152

2 huevos estrellados montados en tortilla frita con jamón y queso manchego. Acompañados de aguacate y frijoles con queso ranchero.

HUEVOS EL CHANDE **NUEVO**

\$155

2 huevos estrellados montados en croissant dorado, requesón y jamón. Bañados en salsa italiana. Acompañada de fruta de temporada y ensalada de la casa.

HUEVOS SINCRONIZADOS

\$152

2 huevos estrellados montados en sincronizada de jamón, sobre espejo de salsa poblana. Acompañados de aguacate y frijoles con queso ranchero.

HUEVOS CON MACHACA A LA MEXICANA

\$174

Acompañada de papa a la mexicana, 2 quesadillas de maíz y frijol con queso ranchero.

DESAYUNOS TRADICIONALES

MACHACA A LA MEXICANA O MOCHOMO

\$179

Acompañada de guacamole, chilaquiles rojo y frijoles con queso ranchero.

BISTEC RANCHERO

\$189

Acompañada de guacamole, chilaquiles rojo y frijoles con queso ranchero.

EL PATRÓN **NUEVO**

\$219

Bistec ranchero con camarones. Acompañada de guacamole, 2 quesadillas de harina y frijoles con queso ranchero.

HÍGADO ENCEBOLLADO O A LA MEXICANA

\$159

Acompañado de 2 quesadillas de maíz, guacamole y frijoles con queso ranchero.

CHICHARRÓN EN SALSA VERDE O A LA MEXICANA

\$162

Acompañado de 2 quesadillas de maíz con asientos, guacamole y frijoles con queso ranchero.

ENCHILADAS

\$159

ROJAS · VERDES · SUIZAS · POBLANAS

3 piezas rellenas de pollo. Acompañadas de frijoles con queso ranchero.

ENCHILADAS EL ANGELITO **NUEVO**

\$173

3 enchiladas suizas rellenas de pollo, coronadas con chilorio a la mexicana y aguacate. Acompañadas de frijoles con queso ranchero.

TAMALES DE ELOTE GRATINADOS

\$159

Sobre un espejo de salsa poblana.

Acompañadas de rajas y frijoles con queso ranchero.

CHILAQUILES

\$165

ROJOS · VERDES · DIVORCIADOS
SUIZOS · POBLANOS

PROTEÍNA A ELEGIR: Pollo · Arrachera · Chilorio

Coronados con aguacate, crema, queso, cebolla morada, cilantro y rábano. Acompañado frijoles con queso.

COMBINACIONES

 **DISPONIBLE HASTA LA 1PM**

EL SINALOENSE

\$174

Pellizcada de asientos coronada con chicharrones a la mexicana y huevo estrellado. Acompañada de chilaquiles verdes a la crema, rajas poblanas y frijoles con queso ranchero.

EL TRADICIONAL

\$172

2 enchiladas suizas coronadas con aguacate, acompañadas de huevo revuelto con jamón y frijoles con queso ranchero.

DE LA VACA

\$183

Omelette relleno de bistec ranchero y queso manchego. Acompañado de tamal de elote frito, aguacate y frijoles con queso ranchero.

DEL PUEBLO

\$174

Omelette relleno de machaca a la mexicana y queso manchego. Acompañado de chilaquiles suizos, aguacate y frijoles con queso ranchero.

EL POBLANO

\$179

Omelette relleno de rajas poblanas y queso manchego, sobre salsa poblana. Acompañado de tamal de elote frito, aguacate y frijoles con queso ranchero.

DE LA GRANJA

\$173

Omelette relleno de pechuga de pollo salteado con cebolla, champiñón y morrones en salsa de chipotle a la crema y queso manchego. Acompañado de chilaquiles suizos, aguacate y frijoles con queso ranchero.

EL SIERREÑO

\$172

Chilorio a la mexicana, 2 huevos revueltos, sopitas a la mexicana y frijoles con queso ranchero.

DEL RANCHO

\$169

Chorizo a la mexicana con papas, sopitas con huevo, aguacate y frijoles con queso ranchero.

EL MEXICANO

\$178

Omelette relleno de nopal a la mexicana y queso ranchero. Bañado en salsa verde, crema y salsa roja. Acompañado de tamal de elote frito y frijoles con queso ranchero.



EL MEXICANO

 **DISPONIBLE DESDE LA 1PM**

ARMA TU COMBO

BAGUETTE + GUARNICION + BEBIDA

PASO 1: SELECCIONA LA PROTEÍNA PARA TU BAGUETTE

Arrachera **\$242**

**Pollo
Crunch** **\$226**

Club **\$229**
pollo, jamón y tocino

**Jamón
Selva negra** **\$269**

Carnes frías **\$232**
tocino, jamón y salchicha

Alambre **\$243**
camarón, carne y pollo

**Roast
beef** **\$269**

Veggie **\$226**

Pechuga **\$229**
de pollo a la plancha

PASO 2: ELIGE 1 DE CADA COLUMNA

PAN

Integral

Blanco

Ajo

GUARNICIÓN

Ensalada de la casa

Papas a la francesa

Ensalada verde

Ensalada César

Ensalada tropical

ADEREZO

Ranch

César

Cilantro

Chipotle

Italiano

Balsámico

Mostaza miel

BEBIDA

Naranjada

Jamaica

Fresa-limón

Limonada

Fresa

Piña

Pepino-limón



HAMBURGUESAS

CHANDE-BURGER

\$259

Jugosa hamburguesa de arrachera 150 gr y chilorio 35 gr bañada con queso fundido al pesto de cilantro. Aderezada con nuestra mayonesa especial. Arugula y cebolla crujiente. Acompañada de papas francesas al parmesano.

CLÁSICA

\$215

Rica hamburguesa de arrachera 150 gr preparada en casa con aderezo especial. Queso cheddar, lechuga, tomate, aguacate y cebolla morada. Acompañada de papas a la francesa.

CREPAS SALADAS

 **DISPONIBLE DESDE LA 1PM**

POBLANA

\$189

Rellenas de fajitas de pollo con rajas y queso chihuahua, sobre espejo de salsa poblana. Acompañada de ensalada verde.

CREPADILLA

\$197

Rellena de carne asada de arrachera y queso chihuahua, sobre espejo cremoso de aguacate. Bañada con la famosa salsa taquera. Coronada con cebolla caramelizada y chile toreado. Se acompaña con el kit taquero.

CREPIZZA

\$193

La tradicional pizza de jamón y champiñones. Convertida en crepa sobre espejo de salsa pomodoro. Acompañada de ensalada César.

GOBERNADOR

\$209

Taco gobernador convertido en crepa. Acompañada de papas a la francesa.

PERCHERÓN

\$213

El tradicional burrito percherón hecho crepa. Pollo, carne y tocino. Sobre un espejo cremoso de aguacate. Acompañada de papas a la francesa, pico de gallo y cebollas caramelizadas.

SUIZA

\$219

Crepa rellena de camarones. Sobre un espejo de salsa suiza y gratinada con topping de tocino. Acompañada de papas a la francesa.

SUIZA



 **DISPONIBLE DESDE LA 1PM**

ENSALADAS

GRIEGA

Mezcla de lechuga, mezcla de pimientos, pepino baby, tomate cherry, aceitunas negras y queso feta. Coronada con pechuga de pollo a la plancha. Acompañada de aceite de oliva y tzatziki.

\$198

TROPICAL

Mezcla de lechuga, manzana verde, fresa, arándanos, nuez, queso panela con finas hierbas y pollo a la plancha.

\$209

PORT D'ITALIE

Mezcla de lechuga, tomate, morrón rojo y amarillo. Coronada con pechuga de pollo a la plancha y queso feta. Acompañada con aderezo italiano.

\$199

FETUCCINI

ALFREDO O A LA ARRABBIATA

SIN PROTEÍNA

\$159

CON POLLO 80gr.

\$199

CON CAMARÓN 80gr.

\$214



PIZZAS

**TODAS NUESTRAS PIZZAS SON ELABORADAS
CON MASA DE FERMENTACIÓN PROLONGADA**

JAMÓN Y CHAMPIÑÓN

\$209

HONOLULU

Jamón de pierna, tocino, piña y jalapeños.

\$246

DELU

Con base de pesto de cilantro, camarón, pimiento rojo, tocino, aceitunas negras, arúgula, champiñón y queso de cabra.

\$295

DEL PATRÓN

Arrachera, tocino, camarón, cebolla blanca, champiñón, pimiento rojo y cremoso de aguacate.

\$350

PEPPERONI

\$209

SINALOA

Con base de frijol refrito, chilorio, cebolla morada, chile jalapeño y aguacate.

\$262

MARGARITA

Nuestra mezcla de quesos selectos. Con arúgula, tomate cherry, albahaca y pesto de cilantro.

\$239

MEAT LOVER

Con arrachera, pollo, tocino y chilorio.

\$259



SINALOA

PLATO FUERTE

 **DISPONIBLE DESDE LA 1PM**

CARNE ASADA

\$229

200gr. de arrachera asada estilo crucero carretero. Acompañada de 3 quesadillas de maíz, queso ranchero al grill, chile toreado, pico de gallo y frijoles refritos.

TAMPIQUEÑA

\$296

200gr. de arrachera coronado con cebolla y chile asado. Acompañada de chilaquiles rojos gratinados con queso, guacamole y frijoles refritos.

ARRACHERA NORTEÑA

\$326

200gr. de arrachera montada sobre guacamole, coronada con camarones 100gr. al ajillo y cubos de panela a la plancha. Acompañada de ensalada de nopal y frijoles refritos con queso ranchero.

RIB-EYE

\$319

250gr. sobre puré de papa cremoso, bañado en salsa oscura, coronado con champiñones al ajillo y cebollín. Acompañado de ensalada César.

NEW YORK

\$323

250gr. al estilo francés, sobre espejo de salsa oscura, coronado con papas a la francesa, cebollín y parmesano rallado. Acompañado de ensalada César.

POLLO AL PESTO

\$199

Pechuga a la plancha 200gr. sobre espejo de salsa arrabiata, bañada con queso fundido al pesto de cilantro. Acompañada de tomates cherry fritos y puré de papa.

SALMÓN LAQUEADO

\$269

Filete de salmón 150gr. sobre cama de puré cremoso de papa, coronado con ensaladilla de zanahoria, cilantro, arúgula, cebollín y salsa macha oriental. Acompañado de wonton relleno de duxelle de hongos con tocino y salsa soya a la mantequilla.

TATAKI DE ATÚN

\$249

Láminas de atún sellado 150gr. sobre cama de espinacas salteadas con cebolla y champiñón. Coronado con ajonjolí y cebolla crujiente. Acompañado de cremoso aguacate y salsa soya a la mantequilla.



RIB-EYE

BARRA DE CAFÉS

CALIENTES & FRÍOS

CAFÉ DE LA OLLA 350ml. Con 1 refill.	\$54
CAFÉ AMERICANO 350ml. Con 2 refill.	\$49
AMERICANO ESPRESSO 350ml.	\$49
ESPRESSO 2oz.	\$49
ESPRESSO MACCHIATO O PANNA 4oz.	\$59
TÉ INFUSIÓN: 350ml. Verde · Manzana-canela Hierbabuena · Manzanilla	\$49
TISANAS: CALIENTE O A LAS ROCAS Locura de moras · Fruta de la pasión Frutas tropical · Fresa kiwi	\$79
CAFÉ LIMÓN A LAS ROCAS 500ml.	\$68
CHOCOLATE 450ml.	\$72
CHAI LATTE O FRAPPÉ SABOR A ELEGIR: Vainilla · Verde · Manzana-canela	\$89
INDU 450ml. Café espresso, chai verde, leche.	\$95
CAPUCHINO O FRAPPÉ SABOR A ELEGIR: Natural · Vainilla · Almendra · Crema irlandesa	\$89
LATTE O FRAPPÉ SABOR A ELEGIR: Natural · Caramelo Moka · Matcha · Chocolate blanco · Taro	\$89
FRAPPÉ DE SABOR SABOR A ELEGIR: Oreo · Mazapán Ferrero · Crema de avellana · Cajeta	\$89
SMOOTHIES 500ml. SABOR A ELEGIR: Fresa · Piña · Mango · Berry mix	\$89
SODAS ITALIANAS 500ml. SABOR A ELEGIR: Fresa · Manzana verde · Mango · Pepino · Curacao azul	\$78



AGUAS FRESCAS

NARANJADA	
NATURAL	\$46
MINERAL	\$52
LIMONADA	
NATURAL	\$46
MINERAL	\$52
FRESA	\$46
FRESA-LIMON	\$48
JAMAICA	\$46
PIÑA	\$46
PEPINO-LIMÓN	\$46



REFRESCOS



COCA COLA 355ml.	\$49
COCA COLA ZERO 355ml.	\$49
COCA COLA LIGHT 355ml.	\$49
SPRITE 355ml.	\$49
FRESCA 355ml.	\$49
SIDRAL MUNDET 355ml.	\$49
TOPO CHICO 355ml.	\$49
AGUA MINERAL PERRIER 330ml.	\$69
AGUA CIEL 600ml.	\$34

POSTRES

BROWNIE CON NIEVE	\$125
Delicioso brownie cremoso de chocolate, acompañado de nieve y frutilla.	
PAN DE ELOTE	\$127
Delicioso pan de elote a la pancha. Acompañado de nieve.	
VERRIN SELVA NEGRA	\$149
Pastel Selva negra montado con chispas de chocolate, nuez caramelizada y mousse cremoso con cereza.	

CHEESECAKES

Bruleé/flameado	\$145
Crema de limón	\$157
Compota de manzana	\$162
Fresa y frutos rojos	\$162



ARMA TU CREPA DULCE

SELECCIONA 1 DE CADA COLUMNA

\$129

BASE

Queso crema
Nutella
Dulce de leche
Mousse de chocolate
Mousse de queso
Mermelada:
Fresa Manzana
Zarzamora Piña

FRUTA

Plátano
Fresa
Blueberries
Manzana verde
Frambuesa
Zarzamora
Kiwi

TOPPING

Nuez picada
Arándano
Almendra
Oreo
Galletas Marías

JARABE

Cajeta
Lechera
Chocolate líquido
Miel



A LA MANZANA

\$133

Crepa de manzana canela, con salsa de cajeta y almendras caramelizadas, acompañada de nieve.

CARLOTA

\$137

Tradicional pay de limón convertido en crepa.

CHOCOLATE LOVER

\$140

Crepa de chocolate, rellena de mouse de chocolate con chispas, salseada con chocolate líquido y coronada con ralladura de chocolate amargo. Acompañada de nieve.

FRESUQUI

\$139

Crepa de fresas con crema.
Acompañada con nieve.



CARLOTA