Chandelú



ENTRADAS

TOAST DE BAGUETTE CON MERMELADA $79
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 $145
Acompañado con totopos.

ORDEN DE PAPAS A LA FRANCESA $135
Corte delgado con lluvia de parmesano y perejil.

QUESO FUNDIDO

TRADICIONAL $149
CAMARONES 100gr. $215
CHILORIO 80gr. $186
ARRACHERA 80gr. $209

DISPONIBLE DESDE LA 1PM

TARTAR DE ATÚN $159
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 $159
Atún fresco en láminas 100gr. con un toque oriental.

AGUACHILE EN SALSA VERDE $219
Camarón crudo mariposa 160gr.

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.



CONTACTO, PROMOCIONES Y REDES SOCIALES EN: CHANDELU.COM

DISPONIBLE HASTA LA 1PM

FRUTAS, JUGOS & LICUADOS



PLATO DE FRUTA $104
Agrega cottage por $25

YOGUR CON FRUTA $109

LICUADOS A BASE DE LECHE $71
Chocomilk · Fresa · Papaya
Melón · Plátano · Combinado

JUGOS $66
Naranja · Zanahoria · Betabel · Combinado

JUGO VERDE $69
Jugo de naranja, nopal, pepino, apio, piña y perejil.

JUGO QUEMA GRASA $68
Naranja, piña, nopal, perejil, espinacas y jengibre.

JUGO ENERGIZANTE $68
Jugo de naranja, zanahoria, betabel y apio.

DELICIAS MAÑANERAS

TOAST DE SALMÓN $199
Se acompaña con ensalada primavera y vinagreta de mostaza a la miel.

CROISSANT DE JAMÓN DE PAVO $145
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 $119
Se acompaña con ensalada verde y vinagreta balsámica.



HOT CAKES

LO FIT

DISPONIBLE HASTA LA 1PM

EL POPEYE $173
Omelette con manchego, espinacas, tocino, manzana y pasas. Bañado con salsa agridulce. Acompañado de ensalada de la casa y pan.

OMELETTE DEL CHEF $171
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 $169
Omelette de 3 claras, espinacas y queso panela. Acompañado con ensalada de germinado de alfalfa y pan.

OMELETTE EL FRANCÉS $195
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 $169
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 $175
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 $195
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.



A BASE DE HUEVO

DISPONIBLE HASTA LA 1PM

HUEVOS AL GUSTO $159
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 $159
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 $159
2 huevos estrellados montados en tortilla frita con jamón y queso manchego. Acompañados de aguacate y frijoles con queso ranchero.

HUEVOS EL CHANDE ✦NUEVO $163
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 $159
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 $189
Acompañada de papa a la mexicana,
2 quesadillas de maíz y frijol con queso ranchero.

DESAYUNOS TRADICIONALES

MACHACA A LA MEXICANA O MOCHOMO $199
Acompañada de guacamole, chilaquiles rojo y frijoles con queso ranchero.

BISTEC RANCHERO $198
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 $169
Acompañado de 2 quesadillas de maíz con asientos, guacamole y frijoles con queso ranchero.

ENCHILADAS $166
ROJAS · VERDES · SUIZAS · POBLANAS
3 piezas rellenas de pollo. Acompañadas de frijoles con queso ranchero.

ENCHILADAS EL ANGELITO ✦NUEVO $179
3 enchiladas suizas rellenas de pollo, coronadas con chilorio a la mexicana y aguacate. Acompañadas de frijoles con queso ranchero.

TAMALES DE ELOTE GRATINADOS $165
Sobre un espejo de salsa poblana.
Acompañadas de rajas y frijoles con queso ranchero.

CHILAQUILES $169
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 $182
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 $179
2 enchiladas suizas coronadas con aguacate, acompañadas de huevo revuelto con jamón y frijoles con queso ranchero.

DE LA VACA $189
Omelette relleno de bistec ranchero y queso manchego. Acompañado de tamal de elote frito, aguacate y frijoles con queso ranchero.

DEL PUEBLO $189
Omelette relleno de machaca a la mexicana y queso manchego. Acompañado de chilaquiles suizos, aguacate y frijoles con queso ranchero.

EL POBLANO $184
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 $179
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 $179
Chilorio a la mexicana , 2 huevos revueltos, sopitas a la mexicana y frijoles con queso ranchero.

DEL RANCHO $176
Chorizo a la mexicana con papas, sopitas con huevo, aguacate y frijoles con queso ranchero.

EL MEXICANO $184
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 (pollo, jamón y tocino) $229
Jamón Selva negra $269	Carnes frías (tocino, jamón y salchicha) $232	Alambre (camarón, carne y pollo) $243
Roast beef $269	Veggie $226	Pechuga (de pollo a la plancha) $229

PASO 2: ELIGE 1 DE CADA COLUMNA

PAN	GUARNICIÓN	ADEREZO	BEBIDA
Integral	Ensalada de la casa	Ranch	Naranjada
Blanco	Papas a la francesa	César	Jamaica
Ajo	Ensalada verde	Cilantro	Fresa-limón
	Ensalada César	Chipotle	Limonada
	Ensalada tropical	Italiano	Fresa
		Balsámico	Piña
		Mostaza miel	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. Arugúla 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 papás 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 $198
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.

TROPICAL $209
Mezcla de lechuga, manzana verde, fresa, arándanos, nuez, queso panela con finas hierbas y pollo a la plancha.

PORT D'ITALIE $199
Mezcla de lechuga, tomate, morrón rojo y amarillo. Coronada con pechuga de pollo a la plancha y queso feta. Acompañada con aderezo italiano.

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 CHAMPIÑON $209

HONOLULU $246
Jamón de pierna, tocino, piña y jalapeños.

DELU $295
Con base de pesto de cilantro, camarón, pimiento rojo, tocino, aceitunas negras, arúgula, champiñón y queso de cabra.

DEL PATRÓN $350
Arrachera, tocino, camarón, cebolla blanca, champiñón, pimiento rojo y cremoso de aguacate.

PEPPERONI $209

SINALOA $262
Con base de frijol refrito, chilorio, cebolla morada, chile jalapeño y aguacate.

MARGARITA $239
Nuestra mezcla de quesos selectos. Con arúgula, tomate cherry, albahaca y pesto de cilantro.

MEAT LOVER $259
Con arrachera, pollo, tocino y chilorio.



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 $62
350ml. Con 1 refill.

CAFÉ AMERICANO $49
350ml. Con 2 refill.

AMERICANO ESPRESSO 350ml. $54

ESPRESSO 2oz. $49

ESPRESSO MACCHIATO O PANNA 4oz. $59

TÉ INFUSIÓN: 350ml. $49
Verde · Manzana-canela
Hierbabuena · Manzanilla

TISANAS: CALIENTE O A LAS ROCAS $79
Locura de moras · Fruta de la pasión
Frutas tropical · Fresa kiwi

CAFÉ LIMÓN A LAS ROCAS 500ml. $68 $73

CHOCOLATE 450ml. $75

CHAI LATTE O FRAPPÉ $94
SABOR A ELEGIR: Vainilla · Verde · Manzana-canela

INDU 450ml. $99
Café espresso, chai verde, leche.

CAPUCHINO O FRAPPÉ $94
SABOR A ELEGIR:
Natural · Vainilla · Almendra · Crema irlandesa

LATTE O FRAPPÉ $94
SABOR A ELEGIR: Natural · Caramelo
Moka · Matcha · Chocolate blanco · Taro

FRAPPÉ DE SABOR $94
SABOR A ELEGIR: Oreo · Mazapán
Ferrero · Crema de avellana · Cajeta

SMOOTHIES 500ml. $89
SABOR A ELEGIR: Fresa · Piña · Mango · Berry mix

SODAS ITALIANAS 500ml. $78
SABOR A ELEGIR:
Fresa · Manzana verde · Mango · Pepino · Curacao azul



AGUAS FRESCAS

NARANJADA	
NATURAL	$49
MINERAL	$55
LIMONADA	
NATURAL	$49
MINERAL	$55
FRESA	$46
FRESA-LIMON	$52
JAMAICA	$49
PIÑA	$49
PEPINO-LIMÓN	$52



REFRESCOS



COCA COLA 355ml.	$52
COCA COLA ZERO 355ml.	$52
COCA COLA LIGHT 355ml.	$52
SPRITE 355ml.	$52
FRESCA 355ml.	$52
SIDRAL MUNDET 355ml.	$52
TOPO CHICO 355ml.	$56
AGUA MINERAL PERRIER 330ml.	$72
AGUA CIEL 600ml.	$36

POSTRES

BROWNIE CON NIEVE $136
Delicioso brownie cremoso de chocolate, acompañado de nieve y frutilla.

PAN DE ELOTE $139
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 **$135**

BASE	FRUTA	TOPPING	JARABE
Queso crema	Plátano	Nuez picada	Cajeta
Nutella	Fresa	Arándano	Lechera
Dulce de leche	Blueberries	Almendra	Chocolate líquido
Mousse de chocolate	Manzana verde	Oreo	Miel
Mousse de queso	Frambuesa	Galletas Marías	
Mermelada: Fresa Manzana Zarzamora Piña	Zarzamora		
	Kiwi		



A LA MANZANA $139
Crepa de manzana canela, con salsa de cajeta y almendras caramelizadas, acompañada de nieve.

CARLOTA $142
Tradicional pay de limón convertido en crepa.

CHOCOLATE LOVER $146
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 $145
Crepa de fresas con crema.
Acompañada con nieve.



CARLOTA