

Delicias
mañaneras



Hot cakes

DISPONIBLE DE 7:30AM
HASTA LAS 12:30PM

PLATO DE FRUTA Papaya, melón, piña, manzana y fresa. Se acompaña con miel.	\$99	BISQUET ESPECIAL Untado cont requesón. Coronado con fresa natural, kiwi, lluvia de nuez granillo, pasas, arándanos, almendras, chocolate y salsa de cajeta. Acompañado de mermelada de fresa y miel.	\$99
YOGURT CON FRUTA Con papaya, pera, plátano, manzana y fresa. Con lluvia de nuez, almendra quebrada y amaranto. Se acompaña con miel.	\$99	PAN FRANCES, HOT CAKES O PANQUEKIS Decorados con fresa natural, kiwi, lluvia de nuez granillo, pasas, arándanos, almendras, chocolate, salsa de cajeta y azúcar glass. Acompañado de plátanos con un toque de canela, miel y mermelada de fresa.	\$114
LICUADO DE FRUTA A BASE DE LECHE Fresa o papaya o melón o plátano o combinado.	\$61	AVENA CON PLATANO	\$98
CHOCOMILK	\$61	JUGO DE NARANJA, ZANAHORIA O BETABEL (+COMBINACIONES)	\$57
TOAST DE BAGUETTE CON MERMELADA La clásica entrada del Chande. Rebanadas de baguette doradito con mantequilla. Acompañada de mermelada de fresa.	\$69	JUGO VERDE Jugo de naranja, nopal, pepino, apio y limón.	\$59
TOAST DE AGUACATE Se acompaña con ensalada verde y vinagreta balsámica.	\$109	JUGO QUEMA GRASA Jugo de naranja, piña, nopal, perejil, espinacas y jengibre.	\$59
TOAST DE SALMÓN Se acompaña de ensalada primavera y vinagreta de mostaza a la miel.	\$184	JUGO REVITALIZANTE Jugo de naranja, kiwi, manzana roja y plátano.	\$59
CROISSANT DE JAMÓN DE PAVO Se acompaña de ensalada verde con tomate cherry y vinagreta balsámica.	\$129	JUGO ANTIDIABETES Jugo de zanahoria, papaya y apio.	\$59
CROISSANT DE QUESO DE CABRA Y SALMÓN Se acompaña de ensalada verde, aguacate, tomate cherry y vinagreta de mostaza a la miel.	\$189	JUGO ENERGIZANTE Jugo de naranja, zanahoria, betabel y apio.	\$59

Entradas y Sopas

 **DISPONIBLE TODO EL DÍA
DE 7:30AM HASTA LAS 5:30PM**

GUACAMOLE \$139

Aguacate triturado con pico de gallo, coronado con queso ranchero. Sobre espejo de salsa ranchera.

QUESO FUNDIDO

Selectos quesos 150g. Se acompaña con tortillas de harina y el famoso kit taquero.

	Tradicional	\$149
Con chilorio hecho en casa (80g.)		\$186
Con camarones al ajillo (100g.)		\$215
Con puntas de arrachera (45g.)		\$209

ORDEN DE PAPAS A LA FRANCESA \$127

Corte delgado, con lluvia de queso parmesano y perejil.

CAMARONES ROCA \$235

Camarón en tempura (150g.) con aderezo spicy y tzatziki sobre hoja de lechuga

TORRE DE ATÚN \$153

Atún en cubo (100g.) Marinado con el toque del Chande. Lleva cubitos de aguacate, coronado con cebolla crujiente, chile serrano, ajonjolí, cebollín y mayonesa especial. Sobre un espejo de soya picante. Se acompaña con tostaditas wonton.

SOPA DE TORTILLA \$109

Cubitos de pechuga de pollo (35g.), de panela (45g.) y aguacate. Tortilla frita recién hecha y un consomé suave con un toque de crema.

CALDO TLALPEÑO \$112

pollo deshebrado (35g.), panela en cubos (45g.), verduras cocidas (100g.) y aguacate. Coronado con chile chipotle y crema acida con un toque de cilantro. Se acompaña con pan baguette.



Torre de atún



Queso fundido con camarones al ajillo



Sopa de tortilla



 **DISPONIBLE DE 7:30AM
HASTA LAS 12:30PM**

EMIL **\$155**
Huevos revueltos con jamón de pavo y champiñón. Bañados con salsa bechamel. Acompañado de ensalada de la casa y pan.

VEGETARIANO **\$154**
Omelettes relleno de queso cottage, tomate, cebolla blanca, champiñón, papa, morrones de 3 colores. Bañado con salsa bechamel. Acompañado de ensalada de germinado de alfalfa y pan.

PURAS CLARAS **\$154**
Omelettes de 3 claras relleno de espinacas y queso panela. Acompañado con ensalada de germinado de alfalfa y pan.

EL POPEYE **\$159**
El clásico Omelette de chandelú relleno con queso manchego, espinacas, tocino, manzana y pasas. Bañado con salsa agridulce. Acompañado con ensalada de la casa y pan.

OMELETTE DEL CHEF **\$159**
Relleno de 3 jamones, guisado con champiñón, cebolla blanca, morrones de 3 colores en salsa italiana. Gratinado con manchego. Se acompaña con ensalada de la casa y pan.

OMELETTE EL FRANCES **\$189**
Relleno de espinacas y champiñones a la plancha. Por fuera una salsa 3 quesos, láminas de salmón, rábano, arúgula y cebolla morada. Acompañado de ensalada verde y tomate cherry con vinagreta balsámica y pan.

CROQUE MADAME **\$168**
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.



El Popeye



DISPONIBLE DE 7:30AM
HASTA LAS 12:30PM

A base de huevos

HUEVOS AL GUSTO \$149

Revueltos con ingrediente a elegir:
chorizo · chilorio · jamón de pavo · salchicha
tocino · nopales · ejotes · verdura
Acompañados de papa a la mexicana, chilaquiles
rojos o verdes y frijoles con topping de queso
ranchero.

HUEVOS CON MACHACA A LA MEXICANA \$169

Machaca con verduras y huevo acompañada de
papas a la mexicana, sincronizada de maíz y frijoles
con topping de queso ranchero.

HUEVOS SINCRONIZADOS \$149

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

HUEVOS DIVORCIADOS \$149

2 huevos estrellados montados en tortilla fritas con
jamón y queso manchego. Bañados en salsa roja y
salsa verde. Acompañado de aguacate y frijoles con
topping de queso ranchero.

HUEVOS RANCHEROS \$149

2 huevos estrellados montados en pan tostado con
requesón y jamón. Bañados en salsa ranchera.
Acompañado de fruta de temporada y ensalada de la
casa.

HUEVOS MOTULEÑOS \$149

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



**Huevos con machaca
a la mexicana**



Enchiladas verdes



DISPONIBLE DE 7:30AM
HASTA LAS 12:30PM

Desayunos Tradicionales

MACHACA A LA MEXICANA O MOCHOMO \$178
Acompañada de guacamole rústico, chilaquiles rojos
y frijoles con topping de queso ranchero.

BISTEC RANCHERO \$189
De fajitas de arrachera, papa guisada, cebolla y
tomate. Se acompaña con guacamole, chilaquiles
verdes o rojos y frijoles con topping de queso
ranchero.

HIGADO ENCEBOLLADO O A LA MEXICANA \$154
Acompañados de quesadilla de maíz, aguacate y
frijoles con topping de queso ranchero

**CHICHARRONES
EN SALSA VERDE, ROJA O A LA MEXICANA** \$157
Acompañados de quesadilla de maíz con asientos,
guacamole rústico y frijoles con topping de queso
ranchero.

ENCHILADAS ROJAS O VERDES O SUIZAS \$156
Rellenas de pollo a la plancha. Bañadas con nuestras
salsas a tu elección. Gratinadas y terminadas con
queso ranchero, crema, cebolla morada, cilantro,
arúgula, aguacate y láminas de rábano.
Se acompañan con frijoles con topping de queso
ranchero.

TAMALES DE ELOTE GRATINADOS \$154
Acompañados de rajas poblanas, frijoles con
topping de queso ranchero.

Combinaciones



DISPONIBLE DE 7:30AM
HASTA LAS 12:30PM

EL TRADICIONAL \$169
Regresa el famoso desayuno del chande.
2 enchiladas suizas coronadas con aguacate.
Acompañadas de huevo revuelto con jamón, frijoles con topping de queso ranchero.

EL SIERREÑO \$167
Chilorio a la mexicana, 2 huevos revueltos, sopitas a la mexicana y frijoles con topping de queso ranchero.

DEL PUEBLO \$169
Omelette relleno de machaca a la mexicana, chilaquiles suizos, aguacate y frijoles con topping de queso ranchero.

DEL RANCHO \$164
Chorizo a la mexicana con papas, sopitas con huevo, aguacate y frijoles con topping de queso ranchero.

EL SINALOENSE \$169
Pellizcada de asientos de puerco coronada con chicharrones a la mexicana y huevo estrellado.
Acompañada de chilaquiles verdes a la crema, rajas poblanas y frijoles con topping de queso ranchero.

EL POBLANO \$176
Omelette relleno de rajas poblanas y queso manchego. Bañado en salsa poblana.
Acompañado de tamal de elote frito y frijoles con topping de queso ranchero.

EL MEXICANO \$164
Omelette relleno de nopal a la mexicana y queso ranchero. Bañado en salsa verde, crema y salsa roja.
Acompañado de sopitas a la mexicana, aguacate y frijoles con topping de queso ranchero.

DE LA GRANJA \$169
Omelette relleno de pechuga de pollo cocinada con cebolla, champiñón y morrones de 3 colores en rica salsa de chipotle a la crema y gratinado con queso manchego. Acompañado de chilaquiles suizos, aguacate y frijoles con topping de queso ranchero.

DE LA VACA \$178
Omelette relleno de arrachera cocinada en rica salsa ranchera y gratinado con queso manchego.
Acompañado de tamal de elote frito, aguacate y frijoles con topping de queso ranchero.

Chilaquiles



DISPONIBLE TODO EL DÍA
DE 7:30AM HASTA LAS 5:30PM

ROJOS O POBLANOS \$159
Coronados con deliciosas fajitas de pollo, decorados con crema, queso ranchero, cebolla morada, aguacate, cilantro y láminas de rábano. Acompañados con 1 pieza de huevo estrellado, frijoles con topping de queso ranchero.

VERDES \$159
Coronados con deliciosas fajitas de arrachera, decorados con crema, queso ranchero, cebolla morada, aguacate, cilantro y láminas de rábano. Acompañados con 1 pieza de huevo estrellado, frijoles con topping de queso ranchero.

DIVORCIADOS \$159
Rojos coronados con fajitas de pollo y verdes con fajitas de arrachera, decorados con crema, queso ranchero, cebolla morada, aguacate, cilantro y láminas de rábano. Separados con frijoles con topping de queso ranchero.

SUIZOS \$159
Coronados con fajitas de pollo y gratinados. Decorados con crema, cebolla morada, aguacate, cilantro, y láminas de rábano. Se acompañan con frijoles con topping de queso ranchero.

DISPONIBLE TODO EL DÍA
DE 7:30AM HASTA LAS 5:30PM

ARMA TU COMBO

Baguette + Guarnición + 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 \$219

Pechuga \$226
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 (150g.) y chilorio de la casa (35g.) bañada con queso fundido al pesto de cilantro. Aderezada con nuestra mayonesa especial. Arugula y cebolla crujiente. Acompañada de papas a la francesa.

CLÁSICA

\$215

Rica hamburguesa de arrachera (150g.) preparada en casa con el aderezo especial. Queso cheddar, lechuga, tomate, aguacate, cebolla morada y germinado de alfalfa. Acompañada de papas a la francesa.



Clásica

DESDE LAS 12:30PM
DISPONIBLE HASTA LAS 5:30PM

Crepas saladas

 **DISPONIBLE TODO EL DÍA
DE 7:30AM HASTA LAS 5:30PM**

POBLANA \$189
Rellena 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 y coronada con cebolla caramelizada y chile toreado. Se acompaña con el kit taquero.

CREPIZZA \$193
La tradicional pizza de jamón, champiñones y quesos selectos, convertida en crepa sobre espejo de la famosa salsa pomodoro. Acompañada de ensalada cesar.

GOBERNADOR \$209
Tradicional taco gobernador convertido en crepa. Acompañada de papas a la francesa.

PERCHERÓN \$213
El tradicional burrito percherón hecho crepa rellena de pollo, carne y tocino, sobre espejo cremoso de aguacate. Acompañado de papas a la francesa, pico de gallo y cebollas caramelizadas.

SUIZA \$219
Crepa rellena de camarón preparados con el secreto de la casa y queso chihuahua. Sobre espejo de salsa suiza y gratinada con topping de tocino, coronada con crema y cilantro. Acompañada de papas a la francesa



Suiza

Ensaladas

DISPONIBLE TODO EL DÍA
DE 7:30AM HASTA LAS 5:30PM

CÉSAR \$189

La tradicional ensalada César al estilo Chandelú.

GRIEGA \$182

Mezcla de lechugas, mezcla de pimientos, pepino baby, tomate Cherry, aceitunas negras y queso feta. Acompañada de aceite de oliva y tzatziki.

SANTA FÉ \$185

Mezcla de lechugas, cebolla morada, morrón rojo, elote amarillo, frituras de tortilla, queso parmesano y pollo al pesto de cilantro.

TROPICAL \$209

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

PORT D'ITALIE \$199

Mezcla de lechugas, tomate, morrón rojo y amarillo, en aderezo italiano, coronada con pechuga de pollo y queso de cabra.



Griega



Fettuccini arrabiata

Pastas

DESDE LAS 12:30PM
DISPONIBLE HASTA LAS 5:30PM

FETUCCINI ALFREDO

Mezclado en la famosa salsa Alfredo estilo Chandelú, con lluvia de queso parmesano.

Sin proteína	\$159
Con arrachera (80g.)	\$209
Con camarón (80g.)	\$214
Con pollo (80g.)	\$199

FETUCCINI ARRABIATA \$226

En salsa de tomate arrabiata de tocino con un toque picante de chile. Coronado con ralladura de queso parmesano, tomate confitado, miga de pan frito y arúgula.

Pizzas

 **DESDE LAS 12:30PM**
DISPONIBLE HASTA LAS 5:30PM

LA TRADICIONAL \$199
Jamón y champiñones naturales.

DELÚ \$295
Con base de pesto de cilantro, camarón, pimiento rojo, tocino, aceituna negra, arúgula, champiñón y queso de cabra.

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

HONOLULU \$246
Jamón de pierna, tocino, piña y jalapeño.

MARGARITA \$239
La clásica, pero al estilo Chandelú con tomate confitado casero y albahaca.

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

PEPPERONI \$235
La tradicional. De pepperoni, quesos selectos y albahaca fresca.

SUPER CHEESE \$255
Nuestra mezcla de quesos selectos. Con arúgula, tomate cherry, albahaca y pesto de cilantro.

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

Todas nuestras pizzas son elaboradas con masa de fermentación prolongada.



Plato fuente



Tampiqueña



- CARNE ASADA** **\$229**
200g. de arrachera asada estilo crucero carretero, acompañada cubos de papas fritas a la mexicana, queso ranchero al grill, chile toreado, salsa de molcajete y frijoles caldudos.
- TAMPIQUEÑA** **\$296**
200g. de rico corte de arrachera coronada con cebolla y chile asado, acompañada de chilaquiles rojos gratinados con queso, guacamole a la mexicana y frijol refrito.
- ARRACHERA NORTEÑA** **\$326**
150g. de corte de arrachera, montado sobre guacamole rustico, coronado con camarones (100g.) al ajillo y cubos de panela a la plancha. Acompañado de ensaladilla de nopales y frijoles caldudos.
- RIB-EYE** **\$319**
250g. Sobre puré de papa cremoso, bañado en salsa oscura y cebollín, coronado con champiñones al ajillo, acompañado de la tradicional ensalada César.
- NEW YORK** **\$323**
250g. al estilo francés, sobre espejo de salsa oscura, cebollín, coronado con papas a la francesa con parmesano rallado. Acompañado de ensalada César.
- POLLO AL PESTO** **\$198**
Pechuga a la plancha (200g.) sobre espejo de salsa arrabiata, bañada en queso fundido al pesto de cilantro acompañada de tomatitos fritos y puré de papas.
- SALMÓN LAQUEADO** **\$269**
Filete de salmón (150g.) sobre cama de puré cremoso de papa, coronado con ensaladilla de zanahoria, cilantro, arúgula, cebollín y salsa macha oriental. Acompañado de wontón rellenos de duxelle de hongos con tocino y salsa soya a la mantequilla.
- TATAKI DE ATÚN** **\$249**
Láminas de atún sellado (150g.), sobre cama de espinacas salteadas con cebolla y champiñones, coronado con ajonjolí y cebolla crujiente. Acompañado de cremoso aguacate y salsa soya a la mantequilla.

 **DISPONIBLE TODO EL DÍA
DE 7:30AM HASTA LAS 5:30PM**

Pastres

BROWNIE CON NIEVE \$119

Delicioso brownie cremoso de chocolate, acompañado de nieve y frutilla

PAN DE ELOTE \$119

Delicioso pan de elote a la pancha. Acompañado de nieve.

CHEESECAKES

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

TIBIO DE CHOCOLATE \$165

Con helado de café y gelée de maple.

TIRAMISÚ \$152

Deliciosa copa en capas del tradicional tiramisú

TRES LECHE \$135

Esponjoso bizcocho de vainilla con el tradicional 3 leches con un toque de ron y chai



Pan de elote



Tibio de chocolate



**Cheesecake
Fresa y frutos rojos**

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
Miel
Chocolate líquido



DISPONIBLE TODO EL DÍA
DE 7:30AM HASTA LAS 5:30PM

A LA MANZANA

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

\$133

CARLOTA

Tradicional pay de limón convertido en crepa.

\$137

CHOCOLATE LOVER

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

\$140

FRESUQUI

Crepa de fresas con crema. Acompañada con nieve.

\$139



Carlota



DISPONIBLE TODO EL DÍA
DE 7:30AM HASTA LAS 5:30PM

Cafés calientes



Chai



Latte



Capuccino

AMERICANO 350ml. \$49
Con 2 refills.

DE LA OLLA 350ml. \$52
Con 1 refill.

AMERICANO ESPRESSO 350ml. \$49

ESPRESSO 2oz. \$45

ESPRESSO MACCHIATO 4oz. \$59

ESPRESSO PANNA 4oz. \$57

TÉ INFUSIÓN 350ml. \$49
Verde, manzana-canela,
hierba buena o manzanilla.

TIZANAS 350ml. \$76
SABOR A ELEGIR: Locura de moras, fruta
de la pasión, frutas tropical o fresa kiwi

CAPUCCINO 450ml. \$84

CAPUCCINO DE SABOR 450ml. \$89
SABOR A ELEGIR: Vainilla, macadamia,
almendra o crema irlandesa

LATTE 450ml. \$85

LATTE DE SABOR 450ml. \$89
SABOR A ELEGIR: Caramelo, chocolate
blanco, moka o matcha

CHAI 450ml. \$89
SABOR A ELEGIR: Verde, vainilla o
manzana-canela.

INDU 450ml. \$94
Café expresó, chai verde, leche.

CHOCOLATE 450ml. \$72



DISPONIBLE TODO EL DÍA
DE 7:30AM HASTA LAS 5:30PM

Cafés frappés

550ml.

AMERICANO ESPRESSO A LAS ROCAS \$69

CHAI FRAPPÉ \$89

SABOR A ELEGIR:

Verde, vainilla o manzana-canela.

FRAPPÉ \$84

FRAPPÉ DE SABOR \$89

SABOR A ELEGIR: Vainilla, macadamia,
almendra o crema irlandesa.

FAPPÉ DE MAZAPÁN \$92

FRAPPE LLUVIA NEGRA \$89

FRAPPE FERRERO \$93

FRAPPÉ MATCHA \$89

FRAPPÉ MOKA \$89

FAPPÉ CHOCOLATE BLANCO \$92

FRAPPÉ CAMELO \$92

FRAPPÉ CON NIEVE \$92

FRAPPÉ OREO \$89

TIZANAS FRAPPÉ O A LAS ROCAS \$79

SABOR A ELEGIR: Locura de moras, fruta
de la pasión, frutas tropicales o fresa-kiwi.



Ferrero



Mazapán



Lluvia negra

Smoothies

550ml.

- FRESA \$86
- PIÑA \$84
- MANGO \$84
- PLATANO CON MOKA \$89
- FRUIT MIX \$89
- ZARZAMORA \$88
- BERRY MIX \$89

Aguas frescas

550ml.

- NARANJADA NATURAL \$44
- MINERAL \$49
- LIMONADA NATURAL \$44
- MINERAL \$49
- FRESA \$45
- FRESA-LIMÓN \$45
- JAMAICA \$44
- PIÑA \$44
- PEPINO LIMÓN \$45



DISPONIBLE TODO EL DÍA
DE 7:30AM HASTA LAS 5:30PM

Refrescos

- COCA COLA 355ml. \$48
- COCA COLA SIN AZUCAR 355ml. \$48
- COCA COLA LIGHT 355ml. \$48
- SPRITE 355ml. \$48
- TOPO CHICO 355ml. \$49
- AGUA MINERAL PERRIER 330ml. \$69
- AGUA MINERAL SAN PELLEGRINO 255ml. \$69
- AGUA CIEL 600ml. \$33

Sodas Italianas

550ml.

- MANZANA VERDE \$72
- PEPINO \$72
- LICHI \$72
- MANGO \$72
- FRESA \$72
- CURACAO AZUL \$72



CHANDELU.COM

