



  
*El Rincón  
de  
Aguililla*

Desde 1987  
SABOR A MICHOACÁN

# Desayunos

HORARIO:  
8:00 AM A 1:00 PM

EN MEDIAS ÓRDENES  
SE COBRARÁ EL 70%

## BEBIDAS

Café o té	\$25
Jugos clásicos de naranja, zanahoria, lima, toronja o mixto	CH \$25 / G \$35
Jugo verde	CH \$30 / G \$40
Jugo de caña	CH \$30 / G \$40
Jarra de jugo de cualquiera de los anteriores	\$120
Licudo de plátano, fresa guayaba o papaya	\$35

Malteada de fresa, vainilla o chocolate	\$60
--------------------------------------------	------

Chocolate Moctezuma	\$40
---------------------	------

## LO DULCE

Bisquet	\$25
Hot Cakes	\$50
Pan de rancho sólo los domingos	\$20
Pieza de pan dulce	\$20
Rosca	\$30
Yogurth o leche con cereal y/o granola	\$20 +10

## ENTRADITAS PA' EMPEZAR

Guacamole	\$45
Gordita de chicharrón	\$10
Queso y requesón	\$35

## HUEVOS

A la mexicana	\$75
Divorciados dos huevos estrellados sobre tortilla y jamón bañados en salsa roja y verde	\$80
Estrellados o revueltos De dos ingredientes: tocino, jamón, salchicha, chorizo, nopalitos, rajas, champiñones, espinacas o verduras cocidas	\$75
Motuleños con jamón de pavo, bañados en salsa ranchera y con queso derretido encima, acompañados de chicharos y plátano macho	\$98
Rancheros	\$75

## OMELETTES

De tres ingredientes tocino, jamón, salchicha, chorizo, nopales, rajas, verduras cocidas, champiñones, espinacas o queso	\$90
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

A la mexicana con jitomate, cebolla y rajas	\$90
------------------------------------------------	------

## CHILAQUILES

Rojos, verdes o naturales	\$70
Con huevo o pollo rojos o verdes	\$85
Divorciados mitad rojos y mitad verdes con pollo y huevo	\$70 +15
Gratinados mitad rojos y mitad verdes y queso derretido encima con pollo y huevo	\$105 +15

## CARNES ASADAS AL CARBÓN

Arrachera	\$195
Costilla de res	\$120
Filete de res	\$185

## ALMUERZOS TRADICIONALES

Aporreadillo	\$90
Barbacoa de res	\$110
Bistec ranchero	\$85
Carne de puerco en salsa verde	\$95
Cecina en salsa guajillo	\$95
Chicharrón en salsa roja	\$70
Enfrijoladas	\$70
Hígado de res	\$90
Huchepos orden de dos	\$70
Lengua en salsa roja o verde	\$145
Menudo	\$90
Molletes	\$60
Morisqueta ¡Solo los domingos!	\$85
Tripas doradas en salsa roja o verde	\$170

## MENÚ LIGHT

Claras de huevo revueltas con hasta dos ingredientes que pueden ser tocino, jamón, salchicha, chorizo, nopalitos, rajas, champiñones, espinacas, verduras cocidas o queso	\$80
Omelette de claras con hasta tres ingredientes que pueden ser tocino, jamón, salchicha, chorizo, nopalitos, rajas, champiñones, espinacas, verduras cocidas o queso	\$95
Plato de fruta Con granola y queso cottage o yoghurt	\$30 +10

BIENVENIDO A  
EL RINCÓN  
DE  
*Aguililla*  
URUAPAN, MICHOACÁN

**PREGUNTE POR  
NUESTRO SERVICIO**



**DE BANQUETE**

SOMOS PRODUCTORES DE  
**AGUACATE**  
Y A MUCHA HONRA

Si usted está degustando un rico aguacate o guacamole aquí en El Rincón de Aguililla, sepa usted buen hombre que éste ha sido producido en nuestros propios campos y que ha sido cosechado con el sudor de nuestra frente. Simplemente estamos orgullosos de decirlo. ¡Buen provecho!



*¡Póngale  
Aguacate!*



**QUE ASÍ LA COMIDA  
SABE MUCHO MEJOR**

*Acuérdese de seguirnos en*

**facebook**

# DISFRUTE NUESTRAS



*Aguas  
\* Frescas*  
EXÓTICAS

De **MARAÑÓN**  
**GUANÁBANA**  
**CARAMBOLO**  
**CHANGUNGA**

*Pruebe las  
deliciosas tortillas  
que hacemos a mano*



Porque la comida no es comida sin tortillas, aquí en El Rincón de Aguillita lo consentiremos con nuestras riquísimas y exquisitas tortillas hechas por manos cien por ciento mexicanas.

Además, si corre con fortuna, es probable que le toquen tortillas de colores y eso depende de la temporada o del buen humor de nuestras tortilleras. Hacemos tortillas azules, verdes, rosas y naranjas, le damos el color con los mejores ingredientes. Las azules son gracias al maíz azul, mientras que las verdes se pintan con chaya y nopal, las rosas con betabel y las naranjas con chile guajillo.

Cuenta la leyenda que alguna vez se hicieron tortillas de aguacate, aunque se dice que se tienen que comer de volada porque se deshacen muy fácilmente.



**SI LE FALTA  
TORTILLA  
PÍDALE  
AL MESERO**

**SI QUIERE ESTAR  
FUERTE Y SANO**



**COMA  
CARNE**

**DE MARRANO**

# Comidas

HORARIO:  
8:00 AM A 1:00 PM

EN MEDIAS ÓRDENES  
SE COBRARÁ EL 70%

## BEBIDAS

Agua fresca Vaso \$30 / Jarra \$70  
de limón, piña, tamarindo, horchata,  
naranja, changunga, carambolo,  
melón, guanábana, sandía, lima,  
zarzamora, fresa, guayaba,  
marañón, jamaica, mango, papaya

Agua natural o mineral \$25

Naranjadas y limonada  
Vaso \$35/ Jarra \$80

Jarra clericot \$160

Refresco \$30

Coca-Cola, Coca-Cola Light,  
Coca-Cola Zero, Fanta,  
Sangria, Sidral, Sprite, Squirt

Cerveza artesanal \$75  
Rodilla del diablo

Cerveza nacional \$40  
Corona, Victoria, Pacifico,  
León, Indio, XX Lager, XX Ambar,  
Tecate, Tecate Light

Modelo Especial, Negra Modelo,  
Bohemia Clara, Bohemia Oscura \$45

Michelada \$45  
con clamato +10

Cerveza importada \$60

## UNA BOTANITA PA' EMPEZAR

Chicharrón seco \$35

Chistorra \$80

Guacamole \$45

Mollejas de res \$95

Orden de cecina \$120

Orden de adobera \$60

Papas a la francesa \$50

Queso añejo \$40

Queso fundido natural \$70  
con chorizo, champiñones o rajas +10

Queso y requesón \$35

Taco de barbacoa de res \$15

Taco de chorizo \$20

Tuétanos \$120

Tripas doradas en salsa \$170  
roja o verde

## LAS SOPITAS

Arroz \$25

Consomé de pollo \$48

Caldo de gallina \$120

Espagueti con crema \$55

Espagueti a la boloñesa \$55

Sopa tarasca \$48  
con aguacate, queso y crema fresca

Sopa de lima \$48  
con pollo guisado y cebollita morada

## CERDO

Chamorro adobado \$198

Chamorro pibil \$198

Chorizo asado \$65

Chuleta \$120

Costilla especial (huesitos) \$130

## AVES

Codorniz \$130  
asada o en salsa verde o roja

Fajitas de pollo \$130

Milanesa de pollo \$120

Pechuga \$110  
asada o a la plancha

## CARNE DE RES

Alambre \$195  
con chorizo, pimiento morrón  
y cebollitas asadas

Caldo de rabillos \$110

Carne en su jugo \$125

Cecina estilo tierra-caliente \$105

Cecina estilo Yecapixtla \$155

Costilla \$120

Fajitas de arrachera \$215  
con piña, pimiento morrón  
y cebollitas asadas

Filete de res \$185

Milanesa de res \$120

Sábana de filete gratinada \$210

Tampiqueña \$215  
con guacamole, rajas con crema

**ESPECIALIDADES DE LA CASA**

Aporreadillo	\$90
Conejo adobado o en salsa	\$155
Ensalada verde o mixta	\$45
Ensalada del chef con jamón de pavo, queso amarillo y adobera	\$110
Enchiladas suizas	\$130
Enchiladas placeras con pollo, adobera o cecina	\$130
Lengua en salsa verde o roja	\$145
Lengua en salsa veracruzana	\$160
Lengua al pibil	\$145

**CORTES AMERICANOS**

Arrachera 195gr	\$195
Costilla corta sin hueso 320gr / calidad choice	\$320
Costilla cargada con hueso 330gr / calidad choice	\$260
Filete Miñón 260gr	\$265
Medallón de filete 260gr	\$235
Molcajete de Arrachera 195gr	\$240
New York 320gr	\$195
Prime Rib 340gr	\$205
Rib-Eye 320gr	\$240
Rib-Eye 320gr / calidad high choice	\$365
Top Sirloin 340gr	\$195
T-Bone 320gr	\$195
Vacío argentino 250gr	\$275

**SÓLO DOMINGOS**

Pollo con mole	\$105
----------------	-------

Recuerde dejar una propina de al menos 10% del total de su consumo

Atte. el Rincón de Aguililla

**PESCADOS Y MARISCOS**

Camarones al gusto a la plancha, al ajillo, a la diabla o al mojo de ajo	\$175
Filete de pescado al gusto a la plancha, al ajillo, a la diabla o al mojo de ajo	\$115
Lonja de salmón a la plancha con salsa de flor de calabaza	\$210
con nuez de macadamia	\$230
con salsa de nuez de macadamia	\$230
con salsa de camarón rellena de camarón	\$240
	\$260
Mojarra dorada	\$165
Molcajete de camarones	\$230
Trucha salmonada al gusto a la plancha, al ajillo, a la diabla o al mojo de ajo	\$170
Cóctel de camarón	\$145

**POSTRES**

Chongos caseros	\$50
Duraznos en almíbar	\$50
Flan casero de coco	\$50
Helado de vainilla, chocolate y fresa	\$50
Parfait helado de vainilla, duraznos en almíbar y licor de café	\$80
Pastel de nuez de macadamia	\$55
Pay de queso con macadamia	\$55
Pay de queso con zarzamora	\$55
Pay de mamey	\$55
Pastel de elote	\$55
Tapioca	\$55

**PARA ACOMPAÑAR SU POSTRE**

Café americano	\$35
Café capuchino	\$50
Café espresso	\$35
Café la lucha	\$25
Chocolate Moctezuma	\$40
Leche	\$20
Malteada de fresa, vainilla o chocolate	\$60
Té de limón, hierbabuena o manzanilla	\$25

**¿ESTÁ A DIETA?**

PREGUNTE AL MESERO POR NUESTRAS FAMOSAS

**TORTILLAS LIGHT**

COMO BUENOS MICHOACANOS PREPARAMOS

LOS MEJORES

**CORTES AMERICANOS**



COSTILLA CORTA  
COSTILLA CARGADA  
RIB-EYE  
PRIME RIB  
TOP SIRLOIN CHOICE  
FILETE MIÑÓN  
MEDALLÓN DE FILETE  
NEW YORK  
T-BONE  
ARRACHERA

**¡DEJE SIEMPRE UN HUEQUITO!**



Para que se deleite con uno de nuestros sabrosos postres caseros.

**DE VERAS, DE VERITAS QUE ESTÁN RE BUENOS.**

# Pa' echarse un trago

Si desea una bebida de coctelería que no se encuentra en la carta, pregunte por ella y con gusto la preparamos.

## COCTELERÍA

Carajillo licor 43 y shot de café espresso	\$125
Margarita tequila, jugo de limón y licor de naranja	\$80
Mojito Tarasco charanda, fresas y hierbabuena	\$70
Piña Colada	\$80
Sangría Preparada vino tinto y licor de naranja	\$70

## Vinos de mesa

### MÉXICO

Casa Madero 3V 750ml \$790
L.A. Cetto Cabernet Sauvignon 750ml \$280
L.A. Cetto Reserva Nebbiolo 750ml \$495
Monte Xanic Cabernet Sauvignon 750ml \$1025
Santo Tomás Tempranillo / Cabernet 750ml \$700
X.A. Cabernet Sauvignon 375ml \$165 / 750ml \$265
X.A. Blanc de Blancs Copa \$70 / 375ml \$165 / 750ml \$265

### CHILE

Carmen Merlot 375ml \$295 / 750ml \$495
Casillero del Diablo Cabernet Sauvignon 375ml \$310 / 750ml \$390
Reservado - Concha y Toro Copa \$75 / 375ml \$185 / 750ml \$275
Santa Digna Cabernet Sauvignon 375ml \$200 / 750ml \$380

### ESPAÑA

Gran Sangre de Toro 375ml \$295 / 750ml \$515
Marqués de Cáceres 375ml \$330 / 750ml \$565
Paternina Banda Azul 375ml \$190 / 750ml \$340

### ITALIA

Riunite Lambrusco Copa \$80 / 750ml \$305
----------------------------------------------

## TEQUILA

1800 Reposado	\$110
1800 Añejo	\$135
1800 Añejo Cristalino	\$145
Centenario Plata	\$85
Centenario Reposado	\$70
Centenario Añejo	\$120
Centinela Eterno Cristalino	\$155
Don Julio Blanco	\$115
Don Julio Reposado	\$120
Don Julio Añejo	\$150
Don Julio 70	\$180
Herradura Blanco	\$95
Herradura Reposado	\$110
Herradura Añejo	\$140
Herradura Ultra	\$160
Hornitos Reposado	\$75
José Cuervo Cristalino	\$125
José Cuervo Tradicional	\$75
Maestro Dobel Diamante	\$150
Patrón Blanco	\$145
Patrón Reposado	\$180
Siete Leguas Blanco	\$105
Siete Leguas Reposado	\$145

## WHISKY

Buchanan's 12 Años	\$160
Buchanan's 18 Años	\$275
Chivas Regal	\$125
Grand Old Parr	\$145
Johnnie Walker Etiqueta Roja	\$80
Johnnie Walker Etiqueta Negra	\$150

## COGNAC

Hennessy	\$225
Martell	\$190
Remy Martin	\$210

## MEZCAL

400 Conejos Oaxaca	\$115
Alacrán Blanco Oaxaca	\$110
Etúcuaro Michoacán	\$75
Los Danzantes Joven Oaxaca	\$198
Sanka Michoacán	\$110
Unión Joven Oaxaca	\$105
Zihuaquio Michoacán	\$75
Hacienda Oponguio Michoacán	\$150
Ojo de Tigre Oaxaca / Puebla	\$155
Alipus Oaxaca	\$160
Amores Oaxaca / Guerrero	\$165

## RON

Havana Club 7 Años	\$90
Matusalem Gran Reserva	\$95
Zacapa 23 Años	\$185

## BRANDY

Azteca de Oro	\$70
Torres X	\$70
Torres XV	\$125

## VODKA

Absolut	\$75
Grey Goose	\$115

## CREMAS Y LICORES

Amaretto Di Saronno	\$125
Bailey's	\$85
Licor 43	\$110
Sambuca Vaccari Nero	\$85

