



Casa Chichipicas

Cuenta la leyenda

ENTRADAS

TOSTADAS DE ATÚN FRESCO Aderezo de chipotle, pepino, aguacate, poro frito y salsa ponzu.	\$190
EMPANADAS DE CAMARÓN Queso Oaxaca y aguacate.	\$210
CARPACCIO DE ATÚN Salsas negras, queso parmesano, alcaparra, tomate cherry y cebolla morada.	\$180
AGUACHILE DE CAMARÓN Pepino, tomate cherry y aceite de hierbas.	\$230
PULPO A LA PARRILLA Con aceite de paprika, ensalada de hojas mixtas y papas gajo.	\$380
QUESO CAMEMBERT FRITO Coulis de frutos rojos y kiwi.	\$250
TABLA DE QUESOS Y CARNES FRÍAS Queso Feta, queso de cabra, queso camembert, salami, pepperoni, jamón serrano, jamón york y pechuga de pavo, lomo embuchado y aceitunas.	\$380
QUESO FUNDIDO Queso mozzarella, manchego y oaxaca, flameado con brandy, acompañado de chistorra.	\$195
MAKI SUSHI Salmón curado, queso crema, aguacate, zanahoria y pepino.	\$220
QUESADILLA DE CAMARÓN ADOBADO Tortilla de espinaca con costra de queso manchego y champiñones.	\$290

ENSALADAS

GRIEGA Tomate cherry, pepino, aceitunas, pimiento morrón, queso feta y aceite de finas hierbas.	\$180
AZUL Hojas mixtas, manzana, queso azul, nuez de la india y aderezo de vainilla.	\$170
CAPRESSE Tomate bola, queso mozzarella, pesto de albahaca y reducción de balsámico.	\$190

Los precios incluyen 16% de IVA. Room service 15% extra

SOPAS

CONSUMÉ DE LA CASA Pollo deshebrado, ejotes, zanahoria y brócoli.	\$170
CREMA DE JITOMATE ROSTIZADO Con albahaca.	\$160
SOPA DE CEBOLLA Con crutón de queso parmesano.	\$140
RISSOTO FUNGHI Champiñones, vino blanco, crema y queso parmesano.	\$230
SOPA DE TORTILLA Tradicional de la casa.	\$190

PLATOS FUERTES

SPAGHETTI FRUTOS DEL MAR Camarón, pulpo, mejillones, almejas y aceitunas negras.	\$320
CHICHARRÓN DE PULPO Con adobo y vegetales. (200g)	\$380
STEAK DE ATÚN Acompañado de vegetales asados y ensalada de quinoa. (250g)	\$390
COSTILLAS DE CORDERO Acompañado de puré de camote y vegetales asados. (250g)	\$410
MEDALLONES DE RES Con salsa de tomillo con vegetales asados y puré de papa. (250g)	\$350
RIB EYE Papa asada, elote tatemado y chiles toreados.	\$450
TACOS DE ARRACHERA Con salsa borracha y tortilla de maíz hecha a mano.	\$290
TACOS DE PESCADO Estilo baja con aguacate y aderezo de chipotle.	\$260
HAMBURGUESA DE SIRLOIN Bollo negro, queso gruyère y tocino y papas gajo.	\$310
SÁNDWICH CHICHIPICAS Lomo embuchado, pechuga de pavo y salmón curado.	\$270
SÁNDWICH VEGETARIANO Vegetales asados y pesto.	\$170
CHAPATA DE CARNES FRÍAS Pepperoni, salami y jamón serrano.	\$290

POSTRES

LAVA CAKE El preferido de Martina con helado de vainilla.	\$170
CREPAS Suzette o cajeta con helado de vainilla.	\$150
HELADO ARTESANAL Sabores de temporada.	\$130
TIRAMISÚ Con sabayón y licor Frangelico.	\$180

Los precios incluyen 16% de IVA. Room service 15% extra



☉ FUERTES

PLATO DE FRUTA Sandía, melón, papaya, piña, manzana y plátano.	\$120
BOWL DE YOGURTH GRIEGO Acompañado de frutos rojos y granola de la casa.	\$150
BOWL DE AVENA Leche de almendra con plátano o manzana, crema de maní y cocoa.	\$135
TOAST 3 pzas con tomate cherry, arugula y queso de cabra / salmón y queso crema / aguacate y huevo estrellado.	\$250
SÁNDWICH CHICHIPICAS Lomo embuchado, pechuga de pavo y salmón curado.	\$270
CHILAQUILES Rojos o verdes. Cecina, pollo o huevo.	\$220
QUESADILLAS 3 pzas con con flor de calabaza, champiñón y huitlacoche.	\$160
OMELETTE CHICHIPICAS Espinacas, champiñones, queso feta y nopal asado.	\$180
HUEVOS AL GUSTO Jamón, tocino, chorizo, mexicana, rancheros.	\$130
ENFRIJOLADAS Rellenas de cecina, pollo o queso.	\$190
HUEVOS BENEDICTINOS Con salsa Holandesa.	\$180



Los precios incluyen 16% de IVA. Room service 15% extra

☉ PAN

ROLLITOS DE PAN FRANCÉS Rellenos de queso crema y mermelada de la casa.	\$160
WAFFLES Acompañado de maple, mermelada de la casa o cajeta.	\$130
BISQUET Topping mermelada de la casa y/o queso cottage.	\$150
PAN TOSTADO Con mantequilla y mermelada de la casa.	\$90

☉ THE CURE

MIMOSA Jugo de naranja natural.	\$190
BLOODY MARY Jugo de jitomate, pimienta.	\$150
CLAMATO NATURAL Salsas negras y salsa tabasco.	\$60
CERVEZA Grupo Heineken y artesanales.	\$50 - \$120
AGUACHILE DE CAMARÓN Pepino, tomate cherry y aceite de hierbas.	\$230
CHILAQUILES TURBO Muy picantes con chorizo.	\$220
CONSOMÉ DE LA CASA Pollo deshebrado, ejotes, zanahoria y brócoli.	\$170

☉ EXTRAS

TOCINO	\$65
POLLO	\$45
CECINA	\$60
CHORIZO	\$40
HUEVO	\$35
AGUACATE	\$45
PAN TOSTADO	\$40
PANQUE CON MERMELADA	\$50
MERMELADA	\$20

Los precios incluyen 16% de IVA. Room service 15% extra



☉ TINTOS

	COPA	BOTELLA
LA CETTO GRAN RESERVA Nebbiolo.		\$750
JUGUETTE AVION Grenache, Mataro.	\$200	\$950
CASA MADERO 3V Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot.		\$1,050
EL TINTO DE FRANNES Ensamble Bordaes.		\$950
VIÑA DE FRANNES Cabernet Franc		\$1,100
MARIA TINTO Tempranillo, Syrah.		\$1,500

☉ BLANCOS

CASA MADERO 2V Chardonnay, Chennin Blanc.		\$750
JUGUETTE VELERO Sauvignon Blanc.	\$200	\$950
VIÑA DE FRANNES Chardonnay.		\$1,100

☉ ROSADOS

LA CETTO Zinfandell.	\$180	\$500
-------------------------	-------	-------

☉ ESPUMOSO

PROSECCO LA MARCA RICCADONNA	\$200	\$750 \$650
------------------------------------	-------	----------------

☉ CHAMPAÑA

VEUVE CLICQUOT MOET BRUT		\$2,798 \$2,766
-----------------------------	--	--------------------

☉ RON

BACARDI BLANCO	\$160
ZACAPA 23	\$220

☉ MEZCAL

LUNA MAGUEY	\$180
OJO DE TIGRE BLANCO	\$150
MONTELOBOS	\$210

☉ TEQUILA

MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$200
DON JULIO 70	\$220
TRADICIONAL REPOSADO	\$140

☉ WHISKY

CHIVAS 12	\$215
JW ETIQUETA ROJA	\$150
JW ETIQUETA NEGRA	\$220
BUCHANANS 12	\$225

☉ VODKA

ABSOLUT AZUL	\$150
GREY GOOSE	\$180

☉ GINEBRA

TANQUERAY	\$160
GAUGIN	\$250
HENDRICKS	\$200

☉ COÑAC

HENESSY VSOP	\$250
--------------	-------

☉ DIGESTIVO

LICOR 43, OPORTO	\$120
ANIS CADENAS	\$120
BAILEYS, FRANGELICO	\$120

☉ CERVEZA

TECATE LIGHT, XX AMBAR	\$50
STELLA, ULTRA	\$80
HEINEKEN	\$70
BOHEMIA CLARA Y OSCURA	\$70
ARTESANAL Diente de León y La Patrona	\$120



Casa Chichipicas

Cuenta la leyenda

MIXOLOGÍA

☉ BURBUJAS

MIMOSA \$200
Jugo de naranja natural.

REBE POP \$190
Hendricks y cítricos.

☉ GINEBRAS

JOY \$195
Pepino, curacao azul.

FRUTOS ROJOS \$200
Blue Berry, zarzamora, frambuesa y fresas.

CÍTRICOS \$200
Chardonnay.

☉ TEQUILA

SANDÍA \$170
Sandía, salsa tabasco, tajín y jugo de arándano.

MARGARITA \$170
Controy y jugo de limón.

☉ MEZCALES

MEZCALINA \$180
Jamaica, pepino o frutos rojos.

VALLE AGAVE \$180
Piña, chile verde macerado y jugo de naranja.

NEGRETE \$180
Campari, Vermouth Rosso.

☉ WHISKEY

WHISKEY SOUR \$160
Clara de huevo, limón y jarabe.

TIERRA VALLE \$150
Mazapán, manzana, hierbabuena.

☉ VODKA

MOSCOW MULE \$180
Hierbabuena, ginger beer.

BLOODY MARY \$150
Jugo de jitomate, pimienta.

☉ RON

CARBÓN \$220
Jugo de arándano, Vermouth Rosoo y carbón activado.

☉ CARAJILLOS

CARAJILLO CHICHIPICAS \$200
Helado de vainilla, cardamomo, licor del 43.

CARAJILLO BY CARE MUCH \$200
Mezcal y ancho reyes.

CLÁSICO \$190
Shakeado o en las rocas.



Casa Chichipicas

Cuenta la leyenda

GRILL

PROTEÍNA

- ARRACHERA MARINADA
- PICAÑA
- CHISTORRA
- COSTILLAS BBQ
- TUÉTANOS

VEGETALES

- CALABACITA
- ZANAHORIA
- ELOTE AMARILLO
- PAPA GRATINADA

PASTAS

- ARRABIATA
- PESTO DE ALBAHACA

ENSALADA

- BARRA DE ENSALADAS
Hojas mixtas, rayadura de zanahoria, pepino y jícama; tomate cherry, nuez de la india, arándano deshidratado y aceitunas.
- ADEREZOS
Arándano o miel y limón

POSTRES

- MOUSSE DE CHOCOLATE
- PIE DE LIMÓN

BEBIDAS

- 1 CERVEZA ARTESANAL VALLESANA DIENTE DE LEÓN
O 1 COPA DE VINO TINTO P/P
- JARRA DE AGUA CON CÍTRICOS

\$ 850

PRECIO POR PERSONA.
PREVIA RESERVACIÓN - FINES DE SEMANA
NO INCLUYE BEBIDAS Y SERVICIO
MENÚ PESCETARIANO DISPONIBLE (diferente precio)



Casa Chichipicas

Cuenta la leyenda

DINNER
& LOVE

VEGETARIANO

PARA 2 PERSONAS

- Bowl de kale y garbanzo.
- Crema de jitomate rostizado.
- Tomate relleno de quinoa, acompañado de gnocchi al pesto.
- Volovan de naranja.
- Vino rosado La Cetto Zinfandel.

\$ 2,200

CHICHIPICAS

PARA 2 PERSONAS

- Ensalada de berros y pera.
- Osobuco braseado con risotto de hongos y vegetales asados.
- Vegetales asados.
- Flan de nutella.
- Vino tinto Cabernet Franc.

\$ 2,800

SEA

PARA 2 PERSONAS

- Sashimi de Atún.
- Bisque de camarón en hogaza.
- Robalo parrillado.
- Creme Brulee.
- Vino blanco Viña de Frannes Chardonnay.

\$ 2,600



Casa Chichipicas
Cuenta la leyenda

POOLSIDE MENU

PAPAS GAJO Sazonadas con cajún.	\$135
GUACAMOLE Tradicional de la casa.	\$140
CRUDITES Zanahoria, jícama y pepino.	\$110
EMPANADAS DE CAMARÓN Queso Oaxaca y aguacate.	\$210
AGUACHILE DE CAMARÓN Pepino, tomate cherry y aceite de hierbas.	\$210
TOSTADAS DE ATÚN FRESCO Aderezo de chipotle, pepino, agucate, poro frito y salsa ponzu.	\$190
MAKI SUSHI Salmón curado, queso crema, aguacate, zanahoria y pepino.	\$220
QUESADILLAS DE CAMARÓN ADOBADO Tortilla de espinaca con costra de queso manchego y champiñones.	\$270
PULPO A LA PARRILLA Con aceite de paprika, ensalada de hojas mixtas y papas gajo.	\$310
TABLA DE QUESOS Y CARNES FRÍAS Queso Feta, queso de cabra, queso camembert, salami, pepperoni, jamón serrano, jamón york y pechuga de pavo, lomo embuchado y aceitunas.	\$380
BEEF NACHOS Filete de res, gratinados con queso manchego.	\$220



BEBIDAS

☉ CALIENTES

CAFÉ AMERICANO	\$45
CAFÉ CAPUCHINO	\$70
CAFÉ ESPRESSO	\$40
CAFÉ LATTE	\$70
CHOCOLATE	\$60

☉ T É

CHAI	\$35
VERDE	\$35
NARANJA	\$35
FRUTOS ROJOS	\$35
CANELA O MANZANILLA	\$35

☉ JUGOS

JUGOS NATURALES (TEMPORADA)	\$65
-----------------------------	------

☉ FRÍAS

CHOCOLATE	\$60
MALTEADA	\$120
FRAPPÉ	\$70
AFFOGATO	\$100
Con licor amaretto.	
COLD BREW	\$50

*Contamos con leche entera, deslactosada y leche de almendra.

