



## DESAYUNOS

# Barra de Café

<b>ESPRESSO AMERICANO</b> · 250 ml Hecho con café orgánico de Chiapas	\$ 45
<b>ESPRESSO O CORTADO</b> · 250 ml Hecho con café orgánico de Chiapas	\$ 45
<b>CAFÉ DE OLLA</b> · 250 ml Receta de la casa, con piloncillo y especias	\$ 59
<b>CAPPUCCINO</b> · 250 ml Leche entera, light, deslactosada o bebida de almendras	\$ 69
<b>LECHERO</b> Leche entera, light, deslactosada o bebida de almendras	\$ 69
<b>CAFÉ DEL ABUELITO</b> · 250 ml Hecho con café orgánico de Chiapas	\$ 69
<b>CHOCOLATE CALIENTE</b> · 250 ml Leche entera, light, deslactosada o bebida de almendras	\$ 75
<b>LECHE DORADA</b> · 250 ml Leche deslactosada, cúrcuma, jengibre, canela, miel y pimienta negra	\$ 79
<b>TÉ DE SABORES</b> · 250 ml Pregunta por nuestra variedad	\$ 35
<b>TÉ ENERGIZANTE</b> · 250 ml Cúrcuma, jengibre, canela, miel y limón	\$ 69
<b>VASO DE LECHE</b> · 250 ml Fría o caliente	\$ 27
<b>LECHE PARA CAFÉ</b> · 4 oz Entera, deslactosada o bebida de almendras	\$ 15

# Bebidas Frías

<b>AGUA DE FRUTAS</b> · Clásicas Horchata con agua, jamaica, limón, naranja, melón, papaya o piña <b>Vaso</b> · 430 ml <b>Jarra Chica</b> · 1 l <b>Jarra Grande</b> · 2 l	\$ 69 \$ 99 \$ 190
<b>AGUA DE FRUTAS</b> · Especiales Carambola, horchata con leche, granada, limonada o naranjada con agua mineral, maracuyá, matali, pitahaya, piña con chaya, zarzaparrilla <b>Vaso</b> · 430 ml <b>Jarra Chica</b> · 1l <b>Jarra Grande</b> · 2 l	\$ 75 \$ 110 \$ 220
<b>CHOCOMILK</b> · 250 ml Leche entera, light, deslactosada o bebida de almendras	\$ 75
<b>JUGO ROJO</b> · 330 ml Naranja, zanahoria, betabel y apio	\$ 75
<b>JUGO VERDE</b> · 430 ml Toronja, piña, nopal, apio y chaya	\$ 79
<b>BOTELLA DE AGUA</b> · 250 ml	\$ 31
<b>REFRESCOS</b> · 355 ml	\$ 45
<b>CERVEZAS</b> · 355 ml	\$ 60

Cambia leche por bebida de almendras +\$15

# Panadería

<b>PAN DULCE DE LA CASA</b> · 1 pieza Delicioso pan dulce hecho en casa todos los días	\$ 28
<b>CANASTA DE PAN DULCE DE LA CASA</b> · 5 piezas Canasta de pan dulce para compartir en familia	\$ 145
<b>PANQUÉ ARTESANAL HECHO EN CASA</b> Elote, zanahoria, café o nuez	\$ 65
<b>ORDEN DE PAN TOSTADO</b> Acompañado de mantequilla y mermelada	\$ 55



HORARIO DE SERVICIO  
LUNES A DOMINGO 8:00 AM - 5:00 PM

TODO INGREDIENTE EXTRA GENERA UN COSTO ADICIONAL.  
TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA. PRECIOS EN MXN.

# Entradas

<b>PLATO DE FRUTAS</b> Papaya o melón, fresca todos los días	\$ 65
<b>ENSALADA DE FRUTAS</b> Papaya, piña y melón	\$ 110
<b>TOSTONES DE PLÁTANO VERDE</b> · 4 piezas	\$ 80
<b>QUESO PUEBLO NUEVO</b> Queso de hoja, aceite de oliva y ajonjolí, acompañado con tortillas doradas al fuego	\$ 189
<b>QUESO FUNDIDO</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Natural o con champiñones</li><li>Con chorizo, longaniza, cochinita pibil o butifarra</li></ul>	\$ 139 \$ 195

# Antojos

<b>SANDWICH DE POLLO, JAMÓN Y QUESO O COCHINITA</b> Con papas a la francesa	\$ 110
<b>CLUB SANDWICH</b> Pollo, jamón, tocino y queso, con papas a la francesa	\$ 175
<b>ENSALADA DE ATÚN</b> Tomate, cebolla, cilantro, chile serrano y mayonesa	\$ 110
<b>ENSALADA MIXTA CON POLLO</b> Combinación de lechuga, tomate, cebolla, pimiento, aguacate y tiras de pollo a la plancha	\$ 195
<b>CHAMPIÑONES AL AJILLO</b>	\$ 75

DESDE  2004

# Clásicos

<b>HOT CAKES</b> · 3 piezas Con mermelada, mantequilla, miel de maple o miel de abeja <ul style="list-style-type: none"><li>Naturales</li><li>Con jamón o tocino</li></ul>	\$ 99 \$ 159
<b>HUEVOS AL GUSTO</b> · 2 piezas Acompañados con frijoles refritos y plátano frito <ul style="list-style-type: none"><li>Fritos o revueltos</li><li>Tirados; a la mexicana; divorciados; rancheros</li></ul>	\$ 119 \$ 129
<b>OMELETTE AL GUSTO</b> · 2 piezas · 2 ingredientes Acompañados con frijoles refritos y plátano frito	\$ 129
<b>HUEVOS A CABALLO</b> Huevos fritos sobre arroz, plátano frito y salsa ranchera	\$ 129
<b>QUESADILLAS</b> Con tortilla de harina 3 piezas, tortilla de maíz 4 piezas. De queso manchego o de hebra, acompañadas de frijoles refritos y guacamole <ul style="list-style-type: none"><li>Naturales</li><li>Con jamón o champiñón</li><li>Con longaniza, chorizo, cochinita pibil o carne asada</li></ul> <i>Sabores combinados, solo dos +\$29</i>	\$ 135 \$ 155 \$ 185
<b>CHILAQUILES</b> Rojos o verdes, mole poblano o catrinos (salsa de frijol con un toque de chipotle), cebolla blanca, crema y queso. <ul style="list-style-type: none"><li>Naturales</li><li>Con 2 huevos</li><li>Con pollo o cochinita</li><li>Con puntas de filete a la plancha</li></ul>	\$ 99 \$ 165 \$ 185 \$ 229

# Especiales

<b>HUEVOS MOTULEÑOS</b> Nuestra versión de la receta clásica yucateca.	\$ 169
<b>HUEVOS CON MOLE</b> Con nuestro delicioso mole hecho en casa	\$ 169
<b>HUEVOS CAMPEROS</b> Fritos o revueltos, bañados con salsa de chorizo y chipotle	\$ 165
<b>HUEVOS CHONTALES</b> Revueltos, con butifarras y tortillas en juliana, con salsa molcajeteadada	\$ 210
<b>HUEVOS CATRINOS</b> Fritos, sobre arroz y bañados con salsa de frijol y chipotle	\$ 165
<b>HUEVOS AZTECAS</b> Revueltos, sobre tortilla frita, bañados con salsa de frijol y chipotle	\$ 165
<b>DESHEBRADA CON HUEVO</b> Con carne de res o pollo	\$ 169
<b>HUEVOS CAMPESINOS</b> Huevos fritos sobre tortillas rellenas de queso panela y frijoles, bañados con salsa molcajeteadada y trocitos de nopal	\$ 165
<b>HUEVOS TABASQUEÑOS</b> Huevos revueltos con pejelagarto guisado con achiote	\$ 225
<b>HUEVOS CAMPECHANOS</b> Huevos revueltos con cazón	\$ 225

## ¡Personaliza tu desayuno!

Pieza de huevo adicional; champiñones; chaya; queso panela; queso de hebra; queso manchego; chorizo; jamón; longaniza; salchicha; tocino; yoghurt y/o granola y miel; salsa mexicana **\$29 c/u**

Tira de tasajo **\$59** | Aguacate o guacamole **\$85**

# Sopas y Caldos

---

## CREMAS

Deliciosas cremas preparadas en casa, con el sabor tradicional que nos distingue

- Elote, chaya, champiñón, verduras, cilantro, chipilín, frijol \$ 115
- Ostiones ahumados, espárragos \$ 149

## CALDO TLALPEÑO

\$ 129

El caldo tradicional mexicano con el toque especial de La Calle. Se sirve con aguacate y queso de hebra o panela

## SOPA DE TORTILLA

\$ 129

Tiras de tortilla frita en juliana con consomé de pollo, chile pasilla, trocitos de tocino, crema, queso panela y aguacate

## SOPA DE PASTA

Deliciosa sopa hecha con ingredientes naturales, con la base de nuestro consomé

- Natural \$ 110
- Con pollo deshebrado \$ 119

## CONSUMÉ CON POLLO, VERDURAS Y ARROZ

\$ 119

Delicioso consomé 100% natural y casero, cocido a fuego bajo para darle el sabor que te encanta

## CARNE PICADA CON ARROZ

\$ 135

Nuestra versión de la tradicional sopa tabasqueña



# Antojitos Callejeros

---

## ENFRIJOLADAS · 4 piezas

\$ 165

Rellenas de pollo o huevo con chorizo, bañadas en salsa de frijol, con crema y queso

\$ 210

## TACOS DE COCHINITA PIBIL · 4 piezas

Receta tradicional yucateca con el toque especial de la casa. Servidos con cebolla curtida, guacamole, frijoles.

¡Cómelos con chile amashito!

\$ 165

## TACOS DE FILETE DE RES

Tacos de filete de res de la mejor calidad. Acompañados de salsa mexicana, cebolla y cilantro

\$ 165

- En tortilla de maíz · 4 piezas
- En tortilla de harina · 3 piezas

Gratinados +\$29

\$ 169

## ENCHILADAS CON POLLO O RES · 4 piezas

Tenemos una deliciosa variedad para disfrutar en compañía.

\$ 165

- Con salsa roja o verde
- Con mole poblano hecho totalmente en casa
- Suizas

## TACOS FRITOS DE POLLO O RES · 4 piezas

\$ 225

Suaves o dorados, con ensalada de repollo, crema y queso

## FLAUTAS DE POLLO O RES · 3 piezas

\$ 225

Con ensalada de lechuga, crema y queso

## PANUCHOS · 3 piezas

- Carne, pollo o cochinita
- Pejelagarto, jaiba, camarón o cazón

Sabores combinados, solo dos +\$29

## EMPANADAS · 3 piezas

- Frijol, queso con azúcar o queso de hebra
- Carne, pollo o cochinita
- Pejelagarto, jaiba, camarón o cazón

Sabores combinados, solo dos +\$29

# Las Tortillas

---

## TORTILLA RANCHERA LA CALLE

\$ 195

Tortilla hecha a mano, rellena de queso fresco, aceite de oliva y ajonjolí, y dorada al comal

## TORTILLA CAMPESINA

\$ 165

Tortilla hecha a mano, tostada en el comal, acompañada de crema de rancho y plátano asado con chicharrón

## TORTILLA TEAPA

\$ 199

Rellena de longaniza y queso de hebra, con frijoles de la olla

## TORTILLA JALPA

\$ 199

Con butifarra y queso manchego, con frijoles de la olla

## TORTILLA RELLENA DE CAMARÓN Y QUESO

\$ 235

Al mojo de ajo +\$35

## TORTILLA DE MAÍZ AL COMAL

\$ 25

## TORTILLA DE MAÍZ GRUESA HECHA A MANO

\$ 39

## TORTILLA DE FRIJOL CON CHICHARRÓN

\$ 85

## TORTILLA AL MOJO DE AJO

\$ 85

DESDE



2004

TODO INGREDIENTE EXTRA GENERA UN COSTO ADICIONAL.

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA. PRECIOS EN MXN.

# Almuerzos

---

<b>MILANESA DE POLLO O RES</b> Con papas a la francesa o ensalada y frijoles refritos	\$ 215
<b>FILETE RANCHERO CON CHILAQUILES</b>	\$ 225
<b>COCHINITA PIBIL</b> Con cebolla curtida, guacamole y frijoles	\$ 199
<b>FILETE A LA TAMPIQUEÑA</b> Con chile toreado, enchilada, quesadilla, frijol refrito, plátano frito y guacamole	\$ 310
<b>PUNTAS DE FILETE</b> Al albañil, a la mexicana o con chipotle	\$ 225
<b>POLLO LA CALLE</b> Receta original de la casa con achiote, cocida al vapor en hoja de plátano	\$ 225
<b>POLLO AL CHIPILÍN</b> Deliciosa receta de la casa	\$ 225
<b>POLLO EN MOLE</b> Receta tradicional hecha 100% en casa	\$ 225
<b>PICADILLO DE POLLO</b>	\$ 215
<b>ESTOFADO DE POLLO</b>	\$ 225

DESDE  2004

# Especialidades de Tabasco

---

<b>TOSTONES DE PLÁTANO VERDE</b> · 4 piezas	\$ 80
<b>QUESO PUEBLO NUEVO</b> Queso de hoja, aceite de oliva y ajonjolí, acompañado con tortillas doradas al fuego	\$ 189
<b>PLATANITOS RELLENOS</b> · 3 piezas De queso para desmoronar o carne de res, servido sobre ensalada de repollo <i>Sabores combinados, solo dos +\$29</i>	\$ 95
<b>TAMALITOS</b> · 2 piezas De frijol con chicharrón, de chipilín o combinados. Acompañados de frijoles refritos y salsa ranchera	\$ 139
<b>TOSTADAS TABASQUEÑAS</b> · 3 piezas Elaboradas con tostones de plátano verde y servidas con queso, crema, tomate, cebolla curtida, repollo, salsa catsup y aguacate	\$ 190
• Pollo, cochinita, carne de res guisada	\$ 225
• Pejelagarto, jaiba, camarón o cazón <i>Sabores combinados, solo dos +\$29</i>	\$ 225
<b>BUTIFARRAS</b> · HECHO EN CASA Choricitos a la pimienta, con frijoles de la olla y salsa de repollo con habanero.	\$ 199
<b>LONGANIZA</b> · HECHO EN CASA Roja y enjamonada, acompañada con frijoles refritos	\$ 195
<b>MORONGA</b> · HECHO EN CASA Acompañado de frijol de la olla	\$ 175
<b>HÍGADO ENCEBOLLADO</b> Acompañado de frijol de la olla	\$ 175
<b>CHAYA CON CARNE SALADA Y PLÁTANO VERDE</b>	\$ 195
<b>FRIJOL CON PUERCO O CARNE SALADA</b>	\$ 165
• Orden chica	\$ 259
• Orden grande	\$ 259
<b>TASAJO TABASQUEÑO</b> Carne salada de res entomatada, con frijoles refritos y plátano frito	\$ 215
<b>CHIRMOL DE CARNE DE RES</b> ¡Tabasqueñísimo!	\$ 275
<b>LENGUA DE RES AL GUSTO</b> Estofada, lampreada, alcaparrada o a la veracruzana	\$ 349
<b>MONEE DE CERDO</b> Con momo y plátano verde, cocido en hoja de plátano	\$ 225
<b>SPAGHETTI CHOCO</b> Pasta con camarón, calabaza criolla, salsa de tomate y queso parmesano	\$ 265

