



“ESENCIA MEXICANA POR TRADICIÓN”



BIENVENIDOS NUESTRO MENU

ABIERTO DE 8:00 AM A 5:30 PM

DE MARTES A DOMINGO

TEL 444 6-88-88-46

WHATSAPP 4441-03-30-67

www.restaurantelatipica.com

Mariano Avila 505 Col. Tequisquiapan S.L.P.

Facebook “La Típica”



“ESENCIA MEXICANA POR TRADICIÓN”

RESTAURANTE MEXICANO, ORGULLOSAMENTE POTOSINO
DE TRADICIONES Y COLORIDO, QUE OFECE COMIDA 100% MEXICANA.

Fué fundado en el año 2017 buscando satisfacer y prevalecer la comida tradicional mexicana, de las recetas originales de nuestra Chef Ma. del Carmen Gallardo Escalante, con la “Esencia Mexicana por Tradición” que nos distingue, todos nuestros platillos son elaborados con productos frescos y de excelente calidad.

Es así como los ideales de combinación de nuestros colaboradores, inversionistas y fundadores, han logrado a través del trabajo constante y mejora continua, gracias a quienes han colaborado con gusto, dedicación y amor verdadero, con el empeño de seguir cultivando la gran cocina mexicana y prevalecer con el gusto y la confianza de nuestros clientes.

MISION

Nuestra misión en RESTAURANTE LA TIPICA conlleva el honor a nuestro bello México, de siempre brindar un servicio de calidad a nuestros clientes, buscando una plena satisfacción, deleitando con una gastronomía típica mexicana, con una gran variedad de platillos tradicionales y regionales, elaborados por un equipo comprometido, creando un ambiente de calidez familiar.

VISION

Capacitación, organización, experiencia, fidelización, productividad y como sello distintivo innovación, manteniendo la calidez, confort y una esmerada atención a nuestros clientes, usando como bandera siempre la constancia, honestidad, respeto y disciplina, prevaleciendo como los mejores prestadores de servicio y la mejor opción gastronómica en la ciudad de San Luis Potosí y en el centro del país.

VALORES

*Disciplina
Honestidad
Cordialidad
Mejora continua
Trabajo en equipo
Espíritu de servicio*





LOS TÍPICOS DESAYUNOS DE LA CASA

CECINA HUASTECA

Acompañada de frijoles refritos, guacamole, chiles toreados, cebollitas y tres enchiladas potosinas.

\$245

HUEVOS APORREADOS

Bañados en salsa roja con la tradicional cecina potosina y sus típicos frijoles negros.

\$139

LOS TÍPICOS CHILAQUILES 7 BARRIOS

Deliciosos chilaquiles acompañados de 2 huevos estrellados, bañados en nuestra salsa de chicharrón de cachete con su típica guarnición de frijoles con crema y queso.

\$149

PLATON LA TIPICA

Huevos estrellados bañados de nuestra salsa roja, acompañados de cecina y su tradicional guarache de nopal asado, con frijol negro, crema, queso y su pico de gallo.

\$225

TÍPICOS CHILAQUILES LA TIPICA

Bañados con nuestro tradicional mole de la casa, acompañados de pollo o huevo al gusto y sus frijolitos refritos.

\$145

MINERO HUASTECO

Cecina y nopales bañados en salsa de chile pasilla acompañada de frijoles negros de la olla.

\$137

LAS TÍPICAS QUESADILLAS

DE TORTILLA DE MAÍZ O DE HARINA:

*ARRACHERA *CECINA *CHORIZO

\$85

*CHICHARRON DE CACHETE *CHAMPIÑONES



DESAYUNOS TÍPICOS

OMELETTE DE CLARAS

Relleno de jamón de pavo, queso y acompañado de verduras al vapor

\$123

OMELETTE AL GUSTO

Acompañado de frijoles refritos con queso y guarnición a elegir:

Queso asadero con jamón de pavo

Queso asadero con rajas poblanas

Queso asadero con champiñones

\$123

HUEVOS AL GUSTO

Rancheros, divorciados, a la mexicana, con jamón, con salchicha, con tocino o con chorizo.

\$109

CHILAQUILES ROJOS O VERDES

Acompañados con frijoles refritos, queso y crema.

\$119

CHILAQUILES ESPECIALES ROJOS O VERDES

Acompañados con frijoles refritos, queso, crema y guarnición a elegir:

\$123

*Chorizo

*Arrachera

*Pollo

*Huevo

*Cecina

LA TÍPICA TORTILLA MEXICANA

ENCHILADAS POTOSINAS

Acompañadas de su típico guacamole, frijoles refritos, crema y queso.

\$119

ENCHILADAS VERDES

5 Enchiladas rellenas de pollo, bañadas de nuestra típica salsa verde, acompañadas de sus frijoles refritos, queso y crema.

\$139

ENTOMATADAS ROJAS

5 Entomatadas rellenas de pollo bañadas con nuestra típica salsa de tomate, acompañadas de queso, crema y frijoles refritos.

\$139

LAS TÍPICAS ENMOLADAS

5 Enmoladas rellenas de pollo, huevo o queso, bañadas en nuestro inigualable típico mole.

\$145

EL TÍPICO HUARACHON

De maíz acompañado de frijoles refritos, crema y queso con su típica guarnición a su elección:

\$115

*Cecina

*Chorizo

*Chuleta asada

*Chicharrón de cachete



LOS TÍPICOS PAQUETES DE DESAYUNO

TODOS NUESTROS PAQUETES VAN ACOMPAÑADOS DE:

PLATO DE FRUTA CON GRANOLA Y MIEL, CAFÉ DE REFILL,
AMERICANO O DE OLLA Y VASO DE JUGO DE NARANJA NATURAL

- 1** *PAQUETE DE OMELETE AL GUSTO* \$ 159
Acompañado de frijoles refritos con queso y relleno a elegir:
• Queso con jamón de pavo.
• Queso con rajitas de papas.
• Queso con champiñón.
- 2** *PAQUETE DE HUEVOS AL GUSTO* \$ 149
Rancheros, a la mexicana, con jamón, con chorizo, con tocino o divorciados.
- 3** *PAQUETE DE ENCHILADAS VERDES* \$ 175
5 Enchiladas rellenas de pollo, bañadas con la típica salsa verde, acompañadas con frijoles refritos, crema, queso, cebolla y cilantro.
- 4** *PAQUETE DE ENCHILADAS POTOSINAS* \$ 155
5 Enchiladas acompañadas con frijoles refritos, guacamole, crema y queso.
- 5** *PAQUETE DE CHILAQUILES ROJOS O VERDES* \$ 155
Acompañados de frijoles, crema y queso.
- 6** *PAQUETE DE CHILAQUILES ESPECIALES ROJOS O VERDES* \$ 179
Acompañados de frijoles refritos, queso, crema y guarnición a elegir:
*Chorizo *Pollo
*Arrachera *Cecina
*Huevo
- 7** *PAQUETE DE ENMOLADAS* \$ 179
5 Enmoladas rellenas de pollo, bañadas con nuestro tradicional mole de la casa.
- 8** *HUEVOS APORREADOS* \$ 175
Con la tradicional cecina huasteca, bañados en salsa roja, acompañados de frijoles negros.



INGREDIENTE EXTRA EN SU MENU TENDRA COSTO EXTRA

ARRACHERA	\$40	QUESO	\$ 23	ARROZ	\$35
CECINA	\$37	AGUACATE	\$33	CEBOLLITAS	\$37
CHORIZO	\$30	RAJAS	\$35	CHAMPIÑON	\$30
JAMON	\$27	VERDURAS AL VAPOR	\$33	HUEVO	\$20
POLLO	\$37	MOLE	\$45	CREMA	\$23
CHICAHARRON	\$20	TORTILLA HARINA	\$27	FRJOLES	\$37
SALCHICHA	\$33	PAPAS A LA FRANCESA	\$35	GUACAMOLE	\$37
SALCHICHON	\$30	CHILAQUILES	\$37	MANTEQUILLA	\$27
TOCINO	\$35	ENCHILADAS POTOSINAS (2)	\$37	YOGURHT	\$25
		MERMELADA	\$11		



DESAYUNO INFANTIL

\$99

*Huevo con jamón
con papas a la francesa*

*Huevo con salchicha
con papas a la francesa*

Incluye su juguito de naranja natural

LO TÍPICO DULCE

COCTEL DE FRUTA

fruta de temporada acompañada de yogurt natural, granola y miel.

\$75

BOLILLO CON MANTEQUILLA Y MERMELADA

\$25

PIEZA DE PAN DULCE

\$17



Lorem ipsum

LA TÍPICA BEBIDA MAÑANERA

JUGO DE NARANJA

\$39

JUGO DE ZANAHORIA O MIXTO

\$39

JUGO VERDE

\$39

De nopal con piña apio y perejil

CHOCO MILK

\$49

VASO DE LECHE

\$35

MALTEADA

\$65

Con la típica nieve de chocolate, fresa o vainilla

CAFE DE OLLA O AMERICANO

\$39

TE

\$29

(Manzanilla, hierbabuena, verde)

LAS TÍPICAS PARRILLADAS

PARRILLADA PARA 4 PERSONAS \$975

600 g de chuleta para asar, 500 g de arrachera, chorizo, machitos, Salchichón, chiles güeros con tocino, cebollitas, papas y nopal asado.

PARRILLADA PARA 2 PERSONAS \$475

300 g de chuleta para asar, 200 g de arrachera, salchichón, chiles güeros con tocino, cebollitas, papas y nopal asado.



PARRILLADA DE ARRACHERA PARA 2 PERSONAS

600 g de arrachera, Salchichón, chiles güeros con tocino, cebollitas, papas y nopal asado.

\$495

ORDEN DE MACHITOS

500 g de machitos bien doraditos cebollita fileteada y sus chiles toreados.

\$265

ESPECIALIDADES DEL FIN DE SEMANA

EL TÍPICO MENDUDO \$145

LA TÍPICA BARBACOA DE RES \$175
Acompañada con su tradicional consomé y sus frijoles refritos.

EL TÍPICO CHAMORRO ADOBADO \$175
Acompañado de frijoles refritos y su arroz a la jardinera



LAS TÍPICAS ENTRADAS

<i>CHAMPIÑONES A LA MEXICANA</i>	\$119
<i>CHAMPIÑONES AL AJILLO</i>	\$119
<i>EL TÍPICO GUACAMOLE DE LA CASA</i>	\$119
<i>CHICHARRON BOTANERO</i>	\$95
<i>ORDEN DE PAPAS A LA FRANCESA</i>	\$85
<i>QUESO FUNDIDO AL NATURAL</i>	\$125
<i>QUESO FUNDIDO CON CHAMPIÑÓN</i>	\$139
<i>QUESO FUNDIDO CON CHORIZO</i>	\$139



LAS TÍPICAS SOPAS

<i>SOPA AZTECA</i>	\$83
<i>Con su guarnición de aguacate, crema y queso fresco.</i>	
<i>CONSOME LA TÍPICA</i>	\$75
<i>Con arroz, pollo y pico de gallo</i>	
<i>TLALPEÑO LA TÍPICA</i>	\$75
<i>Sazonado con chipotle, pollo y verduras</i>	





LOS TÍPICOS PLATILLOS ESPECIALES

EL TÍPICO CORTE DE ARRACHERA \$255
 Acompañada de guacamole, frijoles refritos, cebollitas, chiles toreados y su típica enchilada verde.

EL TÍPICO CORTE DE RIB EYE \$325
 Acompañada de guacamole, frijoles refritos, cebollitas y chiles toreados y su típica enchilada verde.

LA TÍPICA MILANESA DE RES \$185
 Acompañada de arroz, ensalada y sus papas a la francesa.

LA TÍPICA MILANESA DE POLLO \$175
 Acompañada de arroz, ensalada y sus papas a la francesa.

PECHUGA A LA PLANCHA \$175
 Acompañada de arroz y ensalada.

PLATON DE CARNE ASADA \$235
 Deliciosa chuleta de res, acompañada de salchicha asada, chile güero con tocino, cebollitas, guacamole y frijoles refritos

FILETE DE PESCADO EMPANIZADO \$165
 Acompañado de arroz, ensalada, papas a la francesa

FILETE DE PESCADO EMPAPELADO \$165
 Acompañado de verduras al vapor y arroz a la jardinera

CECINA HUASTECA \$245
 Acompañada de frijoles refritos, guacamole, cebollitas, chiles toreados y tres enchiladas potosinas.



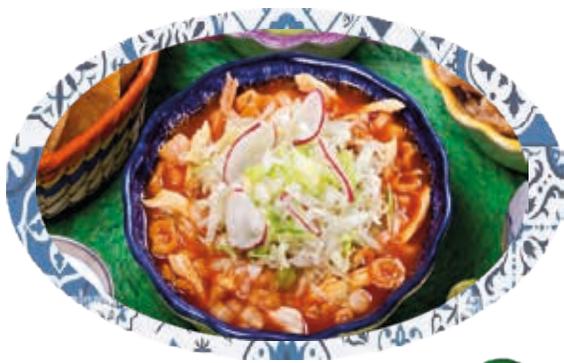
LOS TÍPICOS ANTOJITOS MEXICANOS

LAS TÍPICAS ENMOLADAS \$145
Rellenas de pollo, bañadas con el típico mole de la casa

LAS TÍPICAS FLAUTAS \$125
Rellenas de carne deshebrada, acompañadas de aguacate queso y crema

LAS TÍPICAS ENCHILADAS VERDES \$139
5 enchiladas rellenas de pollo, bañadas de nuestra salsa verde y frijoles refritos

EL TÍPICO POZOLE GRANDE \$125
De carne de puerco, acompañado de su guarnición pozolera, Chicharrón botanero y aguacate.



LO TÍPICO DE SAN LUIS POTOSÍ

LAS TÍPICAS ENCHILADAS POTOSINAS \$119
Acompañadas con frijoles, guacamole, crema y queso.

LOS TÍPICOS TACOS JOVEN \$125
Rellenos de carne deshebrada bañados en salsa con rajas poblanas y sus tradicionales cueritos.

LOS TÍPICOS TACOS ROJOS \$115
5 Tacos rojos rellenos de queso, acompañados con su guarnición potosina.

MENU INFANTIL \$125

De dos tiempos, acompañado de su vaso de agua de sabor y postre del día

MILANESITA DE RES CON PAPAS A LA FRANCESA
TIRITAS DE POLLO CON PAPAS A LA FRANCESA
CECINA CON PAPAS A LA FRANCESA



LOS TÍPICOS POSTRES

JERICALLAS	\$35
COPA DE NIEVE <i>Sabor a elegir, Fresa, chocolate y vainilla</i>	\$55
FLAN NAPOLITANO	\$55
PAY DE MANZANA	\$55
PAY DE PIÑA	\$55
CHOCO FLAN	\$55
PASTEL DE QUESO	\$59



LAS TÍPICAS BEBIDAS REFRESCANTES



LIMONADA O NARANJADA 500 ML
Natural o Mineral \$45

JARRA DE LIMONADA 2 LT
Natural o Mineral \$135

JARRA DE NARANJADA
Natural o mineral \$135

RUSA \$45

AGUA FRESCA 500 ML
Horchata, Jamaica, Tamarindo y Melón. \$45

JARRA DE AGUA FRESCA 2 LT
Horchata, Jamaica, Tamarindo y Melón. \$129

REFRESCO
Familia COCA-COLA \$39

BOTELLA DE AGUA NATURAL \$29

CERVEZA \$45
Ultra, XX Lager, XX Ambar, Tecate Light, Tecate Roja, Tecate Ambar, Indio.

BOHEMIA OSCURA/CRISTAL \$50

MICHELADA LA TIPICA \$69
Con clamato y el toque de la casa

MICHELADA TRADICIONAL \$65

CHELADA LA TIPICA \$65

PARA ESE MOMENTO ESPECIAL

“Organizamos tu evento o reunión y celebra con nosotros ese momento especial”

Contamos con salón de eventos en la planta alta, con capacidad de 20 a 50 personas, acondicionada de mobiliario elegante, mantelería, loza y cristalería, con excelentes promociones, nuestros asesores te brindaran soporte en todo momento.



Bautizo

1ra Comunción

Presentación

Reunión familiar

Reunión de amigas

Reunión de negocios

Juntas empresariales

Baby Shower

Cumpleaños

Aniversarios

Graduaciones

Posadas Navideñas

Torna fiestas



¡Gracias por ayudarnos a seguir creciendo juntos!

En restaurante La Tipica nos queda claro que servirte con calidad, respeto, cordialidad e higiene ha sido la parte fundamental para nosotros, bajo estas premisas y retomando todas las observaciones, opiniones, comentarios y sugerencias nos permitimos establecer las siguientes políticas de la empresa.

“Por su apoyo muchas gracias”

Si alguno de nuestros colaboradores no lo atiende bajo los estándares de servicio, que hoy usted conoce de RESTAURANTE LA TIPICA, no merece estar atendiéndolo, reportelo.

En todas nuestras cuentas siempre te darán un ticket, con logotipo impreso y datos fiscales de nuestro sistema de captura, si no es así tu cuenta es cortesía de la casa, reportándolo.

Para facturación de su consumo, se emitirá el mismo día, haciendo de su conocimiento que la propina no se podrá incluir en su factura, en caso de contingencia esta se emitirá al día siguiente.