



ENRIQUE®

Grupo Gastronómico desde 1944

De México son los colores, los aromas, los lugares, las fiestas, las plazas, las piñatas, la gente y sus tradiciones. De México los sombreros, las bolsas de yute, los alebrijes y los corazones de hoja de lata. De México los danzantes, las pirámides y los cascos de hacienda y su nostalgia. Pero sobre todo, de México son los sabores.

Ven a Enrique y saborea todo lo que es México. Aquí te esperan todos los platillos que saben a México.

la mesa está puesta.



*Casitas con olor a barro mojado
y aroma de jardines de nuestra tierra.*

- LAS QUESADILLAS

¡Pruébalas! Fritas: Queso, sesos, papa con chorizo, picadillo. 230 cal.
Comal: Queso, chicharrón prensado, flor de calabaza, huitlacoche y arriera.
Es una tradición de Enrique elaborar las quesadillas con nuestra masa especial. 150 cal.

\$44.00
- LAS QUESADILLAS CHILANGAS

2 piezas. Queso, papa con chorizo, picadillo y sesos, con un toque muy CDMX: doraditas, con queso ranchero y lechuga. 300 cal.

\$76.00
- LAS TIRADITAS DE CEVICHE DE VERACRUZ

2 piezas. Ricas tiradas de ceviche verde, pescado mero aromatizado con chile. 300 cal.

\$199.00
- LOS MACHOS POBLANOS

4 piezas. Tacos bañados en salsa caliente, rellenos de barbacoa, dorados o suaves. Con crema y queso ranchero. 576 cal.

\$415.00
- LOS TAQUITOS BORRACHOS

4 piezas. Dorados, bañados en salsa borracha y rellenos con la mejor barbacoa del mundo. Acompañados con queso y crema. 600 cal.

\$415.00
- TIRADITOS

2 piezas. Pídelos con: tuétano, arrachera o carnitas. Con una base de frijol, costra de queso Oaxaca, acompañado de guacamole, con un toque de sandía. 605 cal.

\$199.00
- LOS SOPECITOS

3 piezas. Fresco pollo deshebrado, salsa verde, borracha, roja y queso. ¡Un gran principio para su paladar! 560 cal.

\$132.00
- LAS CHALUPAS

6 piezas. ¡Las auténticas! Con pollo, salsa de tomate verde, salsa guajillo, frijoles, totopos y queso. 455 cal.

\$202.00
- EL COCHINITO DE MOLCAJETE

Un molcajete de piedra lleno de inigualable guacamole, chicharrón y queso. ¡Muy mexicano, cómo no! 235 cal.

\$205.00
- 🌿

LA ENSALADA DE NOPALES

El acompañamiento perfecto para tu barbacoa o para tus tacos. 285 g. 195 cal.

\$110.00
- EL GOBERNADOR

Delicioso envuelto de camarón marinado con mezcal y un toque de queso Oaxaca acompañado de aguacate. 511 cal.

\$244.00
- EL ENTREMÉS RANCHERO

más famoso del mundo. Suculentas carnitas, chicharrón, guacamole y un buen par de quesadillas. 390 cal.

\$321.00
- EL MONTADO DE CHAPULÍN

Sobre una tortilla de nopal, con guacamole y tierra de chicharrón. 345 cal.

\$105.00
- 🌿

EL HUAUZONTLE

2 piezas. Croquetas de huauzontle con queso Oaxaca y flor de crisantemo bañadas en salsa macha. 520 cal. Libre de Gluten.

\$83.00
- EL MOLCAJETE DE ILLAS

24 miniquesadillas surtidas (queso, picadillo y papa con chorizo), acompañadas de nuestras tradicionales salsas verde y roja. 660 cal.

\$454.00



Libre de gluten



Sin lácteos





Tierra de agave azul, tequila de mi corazón.

■	SOPA AZTECA	\$141.00
	La tortilla juliana con caldillo de jitomate, aguacate, queso, chicharrón y chile pasilla. ¡No deje de probarla! 230 ml. 370 cal.	
■	UNA DE MÉDULA	\$198.00
	Comerla es un placer. 300 ml. 410 cal.	
■	CALDO XÓCHITL	\$147.00
	Caldo de pollo de granja, aderezado con arroz, pollo deshebrado, un toque de cebolla, aguacate, chile verde y cilantro. 280ml. 395 cal.	
	CALDO TLALPEÑO, ¡UN CLÁSICO!	\$154.00
	¡Un caldo original! con carne de cerdo y pollo, chile chipotle seco y verduras. Uno de nuestros orgullos. 300 ml. 450 cal.	
■	CALDO ENRIQUE	\$198.00
	Toda la delicia del caldo tlalpeño y de la sopa de médula juntos para ofrecerle a su paladar una exquisita experiencia. ¡Un auténtico manjar! 300 ml. 108 cal.	
	CONSOMÉ DE CARNERO	\$204.00
	Extraemos el jugo de carnero en pleno cocimiento de ¡la mejor barbacoa del mundo! 280 ml. 426 cal.	
■	CONSOMÉ CON ARROZ Y POLLO	\$127.00
	Una de nuestras más ricas tradiciones: caldito de pollo acompañado con arroz y pollo deshebrado. 160 cal.	
■	SOPA OAXAQUEÑA	\$162.00
	Caldillo de chile guajillo, guisada con nopales, queso Oaxaca, cilantro, cebolla, dorada de maíz y aguacate. 300 ml. 244 cal.	
	SOPA CAMPESINA	\$137.00
	La consentida, de verdura muy al estilo Enrique. Exquisita combinación de caldo verde con verduras tiernas y grano de elote. 300 ml. 225 cal. Libre de Gluten.	
■	CREMA POBLANA	\$151.00
	El típico sabor del chile poblano, acompañada de granos de maíz y champiñones. 300 ml. 452 cal.	
■	FIDEO SECO	\$ 97.00
	Delicioso fideo seco con chile pasilla, con un toque de frijol, aguacate, crema ácida y cilantro. 110 ml. 323 cal.	
	SOPA DE CHAMPIÑÓN	\$162.00
	Descubre el sabor del chipotle seco. Aromatizada con epazote y un toque de flor de calabaza. 300 ml. 176 cal.	
■	LAS ÓRDENES DE ARROZ NO PUEDEN FALTAR	
	Orden de arroz a la mexicana . 300 gr. c/u. 245 CAL.	\$ 95.00
	Con huevo. 290 cal.	\$ 121.00
	Con mole. 120 ml. 375 cal.	\$145.00
	Con plátano frito (macho o tabasco) 415 cal.	\$125.00



Libre de gluten



Sin lácteos





Barbacoa ¡La mejor del mundo!

Hecha con carneros seleccionados y cocidos en horno de tierra.

\$1,265.00

¡Un manjar para disfrutar y compartir!

Por pieza: pierna, espaldilla, costilla.

Por kilo: espinazo, que es la única pieza que se fracciona.

(1 kilo para 3 personas).

Orden de barbacoa (cuello)

\$590.00

Con guacamole.

Para una persona, 300 g.

Barbacoa al estilo Enrique

\$758.00

Barbacoa en chile macho.

En salsa pasilla, acompañada de frijoles de la olla.

¡Un platillo exclusivo de la casa! 250 g.

Con la alegría del mariachi, me brota la inspiración.

Las ensaladas

Sano y refrescante

- 

ENSALADA DE BERROS

Acompañada de vinagreta de naranja, durazno en almibar, ajonjolí, xoconostle caramelizado y jícama rallada. 180 g. 129 cal.

\$228.00
- 

ENSALADA DUETO

Rebanadas de fresco jitomate y queso panela, aderezada con orégano y aceite de olivo. 310 g. 384 cal.

\$175.00
- 

ENSALADA DE FLOR DE CALABAZA

Mix de lechugas tiernas con flor de calabaza, jitomate, aguacate y queso panela aderezada con vinagreta de ajo con orégano y cebolla. 215 g. 225 cal.

\$205.00
- 

ENSALADA AZTECA

Nopales con queso Oaxaca, aceite de olivo, cilantro, orégano, aguacate, con doradita en juliana de nopal. 315 g. 326 cal.

\$153.00

Las carnes

¡de aquí soy!

- 

FILETE DE RES ENMOLADO

Jugoso filete bañado con mole, acompañado de arroz blanco y atado de espárragos con tocino. 170 g. 700 cal.

\$418.00
- 

CHAMORRO ENRIQUE

Chamorro de cerdo con salsa de mixiote sobre un espejo de adobo, acompañado de frijoles de la olla. ¡Uno de los manjares de la casa! 300 g. 615 cal.

\$546.00
- 

TRENZA ENRIQUE

Filete de res trenzado con tocino a la plancha en cama de adobo, acompañado con chile ancho relleno de frijoles y longaniza con un nopal asado. ¡Una gran receta de Don Enrique! 250 g. 315 cal.

\$395.00
- 

MEDALLÓN XÓCHITL

Dos medallones de carne de res con tocino a la plancha, bañados de huitlacoche, acompañados de guacamole y papas a la francesa. 260 g. 535 cal.

\$395.00
- 

ARRACHERA X'O

Acompañada de nopal asado, cebolla cambray, frijoles de la olla y ensalada verde. 250 g. 775 cal.

\$473.00
- 

CARNE A LA TAMPIQUEÑA

Carne a la plancha acompañada de rajas poblanas, frijoles, una dobladita de salsa verde y una canasta de guacamole. 170 g. 685 cal.

\$408.00
- 

CECINA DE RES SARTENEADA

Deliciosa cecina de res fileteada con cebolla. Acompañada de aguacate y frijoles refritos. 190 g. 800 cal.

\$408.00
- 

SÁBANA INVIERNO

Sábana de filete bañada de frijoles de la olla y una generosa cama de queso Oaxaca, con medio aguacate con un toque de rábano. 100 g. 740 cal.

\$406.00
- 

MIXIOTE DE CARNERO

¡Qué sabor! Exquisito carnero con salsa de mixiote cocido en horno de tierra. 300 g. 455 cal.

\$555.00

Las cortes finas

¡y de aquí también!

- 

RIB EYE

\$504.00

Acompañado de papas cambray, adobadas de chile pasilla, salsa roja asada y guacamole con pepino. 350 g. 810 cal.
- 

CHURRASCO

\$492.00

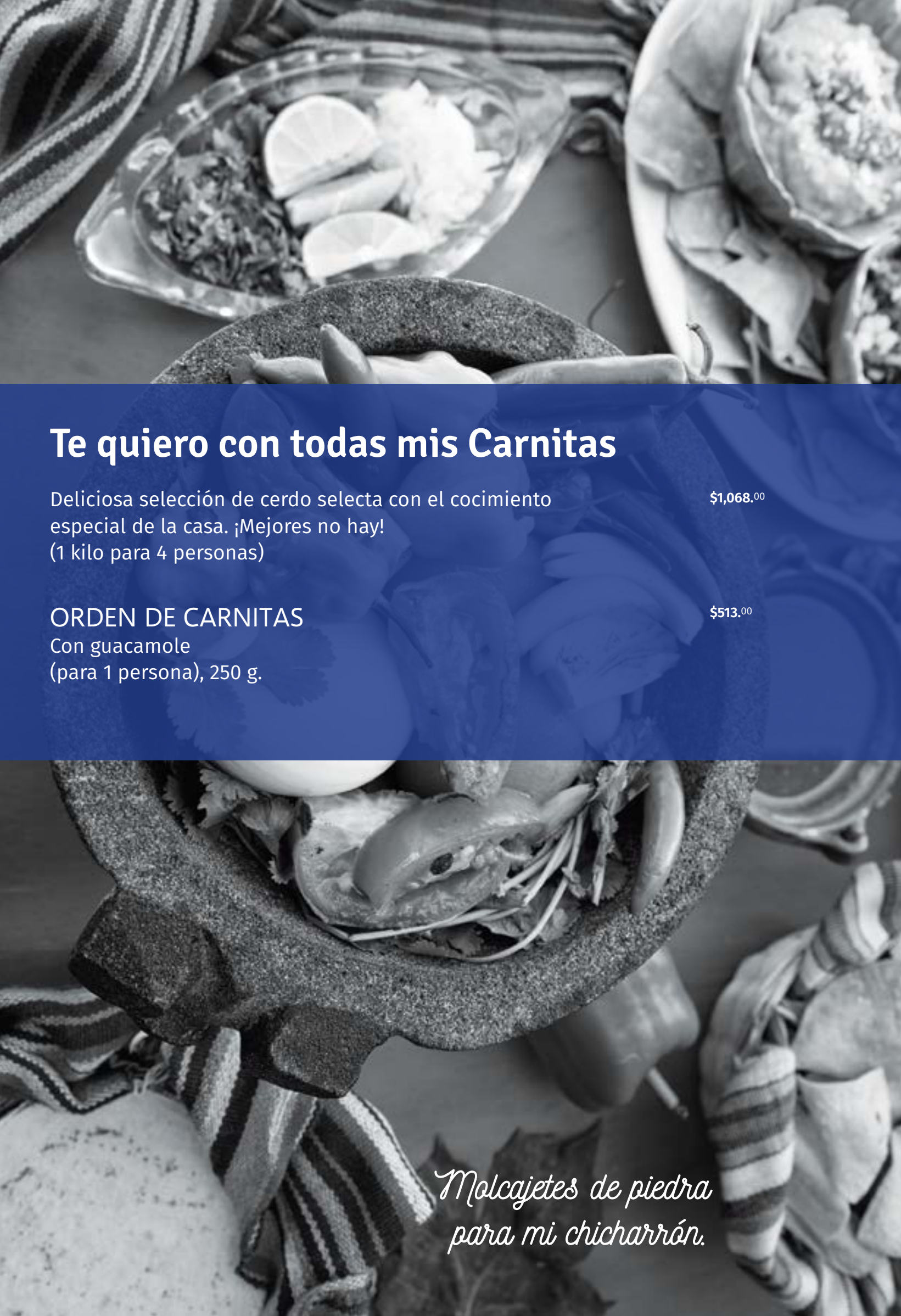
Acompañado de rajas poblanas con crema y queso cotija. Y por si fuera poco, un costalito de nopales con queso Oaxaca. 350 g. 840 cal.
- 

TOP SIRLON

\$496.00

Acompañado de nopal baby asado, cebolla, papas cambray, y epazote. 350 g. 420 cal.





Te quiero con todas mis Carnitas

Deliciosa selección de cerdo selecta con el cocimiento especial de la casa. ¡Mejores no hay!
(1 kilo para 4 personas)

\$1,068.00

ORDEN DE CARNITAS

Con guacamole
(para 1 persona), 250 g.

\$513.00

*Molcajetes de piedra
para mi chicharrón.*

- ENCHILADAS ENRIQUE

3 piezas.
Bañadas en adobo, rellenas de pollo con un toque de lechuga, rábano, cebolla, crema ácida y queso ranchero.
Pídelas entomatadas con un rico sabor a piña. 510 cal.

\$246.00
- COSTILLAS DE CARNERO

Deliciosas costillas a la plancha con guacamole. 220 g. 500 cal.

\$605.00
- 

MIXIOTE DE POLLO



Pollo de la granja con salsa de mixiote, cocido en nuestro horno de tierra. 405 cal.

\$295.00
- CHILES RELLENOS

2 piezas.
¡De Puebla con amor!
Una de nuestras más ricas tradiciones, frescos chiles poblanos rellenos de queso (100gr.) y picadillo (100gr.), capeados y sumergidos en caldillo de jitomate, acompañado de frijoles de la olla. 480 g. 450 cal.

\$249.00
- ENCHILADAS DE MOLE POBLANO

4 piezas.
Enchiladas con tortillas recién salidas del comal, rellenas con pollo deshebrado, bañadas con mole de la casa, ajonjolí, almendras picadas y doradas.
Se acompañan de frijoles refritos. (Pídelas con pipián, acompañadas de pepita verde y cacahuete) 810 cal.

\$253.00
- CREPAS DE GUAJILLO

4 piezas.
Rellenas de pollo con salsa de guajillo, con crema y queso, acompañadas de frijoles. 695 cal.

\$227.00

- FILETE DE PESCADO AL GUSTO.

Pídalo al gusto, preparado de diferentes maneras: A la veracruzana, al ajillo, a la plancha, al mojo de ajo o empanizado. 190 g. 315 cal.

\$415.00
- 

CAMARONES COSTA BRAVA



6 piezas.
Aderezados con una salsa de jitomate, champiñón y toque de chile chipotle, acompañados de arroz. 320 cal.

\$493.00
- 

CAMARONES MAYA



6 piezas.
Un delicioso mixiote en salsa de achiote, envuelto en hoja de plátano y acompañado de chile manzano. 300 cal.

\$502.00
- CHILE RELLENO COSTEÑO

1 pieza.
Fresco chile poblano relleno de delicioso pescado Mero, marinado con salsa guajillo con un toque de cebolla, aromatizado con epazote, sobre un espejo de salsa verde, se acompaña de frijoles refritos y crujiente de maíz. 190 g. 600 cal.

\$506.00



Libre de gluten



Sin lácteos



■ EXTRAS	
Orden de frijoles de olla. 275 g. 345 cal.	\$55.00
Orden de frijoles refritos. 220 g. 395 cal.	\$65.00
Orden de chiles toreados. 70 g. 75 cal	\$35.00
Huevo extra. (1pz). 55 cal.	\$15.00
Orden de nopales asados (3pz). 45 cal. \$75.00	
Sopes con arrachera. (3pz con 120 g. de carne). 750 cal.	\$225.00
Orden de mole. 250 g. 590 cal.	\$122.00
Orden de cebollas cambray. (10 pz). 95 cal.	\$45.00
Orden de aguacate. 250 g. 435 cal.	\$81.00
Orden de verduras. 220 g. 75 cal.	\$85.00
Orden de almendras. 100 g. 580 cal.	\$63.00
Orden de nueces. 100 g. 650 cal.	\$87.00
Orden de cerezas. 100 g. 55 cal.	\$30.00
Orden de crema. 100 ml. 250 cal.	\$23.00
Orden de nata. 125 g. 485 cal.	\$54.00
Orden de yogurth. 130 ml. 90 cal.	\$30.00
Orden de rábanos. 100 g. 15 cal.	\$35.00
Orden de plátanos fritos. 250 g. 710 cal.	\$75.00
Orden de papas a la francesa. 200 g. 645 cal.	\$65.00
Orden de pico de gallo. 340 g. 70 cal.	\$95.00
Orden de guacamole. 300 g. 485 cal.	\$95.00
Orden de chicharrón. 80 g. 420 cal.	\$81.00
Orden de tortillas de harina. (4pz). 440 cal.	\$24.00
■ QUESO	
Orden de queso panela. 250 g. 645 cal.	\$120.00
Orden de queso fundido. (4 pz de tortilla de harina) 130 g. 847 cal.	\$132.00
Orden de queso fresco. 250 g. 705 cal	\$142.00
■ ARROZ	
Arroz con huevo y plátano. (1 pz de huevo, 76 g de plátano macho). 356 cal.	\$140.00
Arroz con mole y huevo. (1 pz huevo). 440 cal.	\$155.00
Consomé chico. 200 ml. 85 cal.	\$105.00
■ BEBIDAS	
Sangrita. 1 oz. 85 cal.	\$13.00
Sangrita. 2 oz. 150 cal.	\$25.00
Sangrita. 8 oz. 376 cal.	\$88.00
Sangrita 12 oz. 640 cal.	\$114.00
Copa de clericot. 16 oz. 320 cal.	\$98.00



- COSTAL DE POLLO

Relleno de plátano macho con un sabor acanelado, bañado con nuestro mole de la casa. Acompañado de arroz blanco. 180 g. 600 cal.

\$370.00
- POLLO PIBIL, ¿POR QUÉ NO?

Pechuga de pollo, cocida en salsa pibil, envuelta en hoja de plátano, con un toque de cebolla morada y chile manzano, acompañada con arroz. 250 g. 625 cal.

\$323.00
- MANJAR AZTECA

Pechuga de pollo rellena de flor de calabaza y granos de elote, bañada en salsa de huitlacoche gratinado con queso, acompañada con arroz y flor de calabaza empanizadas rellenas de queso Oaxaca. ¡Una especialidad y orgullo gastronómico de la cultura del maíz! 180 g. 540 cal.

\$359.00
- 

SUPREMA DE POLLO



Jugosa pechuga a la parrilla, acompañada de ensalada verde y papas cambray con polvo de chile pasilla. 200g. 610 cal.

\$346.00

■

POLLO AL MOLE POBLANO

1/4 de pollo.
Pollo cocido en su jugo, bañado con el mole de la casa con un toque de ajonjolí y almendras acompañado de arroz a la mexicana. 853 cal.

\$312.00



POLLO AL PIPIÁN



1/4 de pollo.
Pollo cocido en su jugo, bañado con pipián con un toque de pepita verde y cacahuete, acompañado de arroz blanco. 85 cal.

\$312.00

Para niñas y niños

Mejor la comida mexicana

A ELEGIR CUALQUIERA
DE LOS SIGUIENTES DOS TIEMPOS

\$312.00

1

Consomé con arroz y pollo de la granja.
400 cal.

Fideo seco o Sopa de verduras.
375 cal.

2

Flautitas de pollo o res.
Acompañadas de frijoles, guacamole, lechuga, crema y queso.
350 cal.

Sábana de res infantil. 80 g.
Acompañada de papas a la francesa.
390 cal.

Sábana de pollo. 80 g.
Acompañada de papas a la francesa.
330 cal.

Libre de gluten

Sin lácteos

■ REFRESCOS DE SABORES	\$58.00	■ JUGO DE TOMATE	\$78.00
Pregunta a tu mesero por la marcas disponibles.		Preparado. 284 ml. 85 cal.	
176 cal.			
■ AGUA EMBOTELLADA	\$52.00	■ CLAMATO	\$98.00
0 cal		Natural 85 cal.	
		Con cerveza. 238 cal.	
		Precio de acuerdo a la marca.	
■ LIMONADA		■ CERVEZA	\$79.00
Vaso de 284 ml. 55 cal.	\$56.00	Varias marcas, pregunta a tu mesero	
Jarra chica 1l. 185 cal.	\$180.00	153 cal	
Jarra grande 2l. 370 cal.	\$335.00		
■ NARANJADA		■ CERVEZAS ARTESANALES	
Vaso de 284 ml. 115 cal.	\$56.00	(pregunta por nuestras opciones)	
Jarra chica 1l. 345 cal.	\$180.00	153 cal.	
Jarra grande 2l. 690 cal.	\$335.00		
■ AGUAS FRESCAS		■ MICHELOB	\$83.00
Vaso 284 ml. 55 cal.	\$54.00		
Jarra chica 1l. 185 cal	\$163.00	■ HEINEKEN 132 CAL.	\$96.00
Jarra grande 2l. 690 cal.	\$280.00		
■ AGUA DE HORCHATA		■ NEGRA MODELO	\$83.00
Vaso 284 ml. 168 cal	\$58.00		
Jarra chica 1l . 556 cal	\$185.00	■ STELLA ARTOIS 114 cal.	\$96.00
Jarra grande 2l. 1112 cal	\$320.00		
■ AGUAS ARTESANALES		■ MICHELADA 150 cal.	\$89.00
Pregunta por nuestros sabores			
Vaso 284 ml. 115 cal.	\$64.00	■ CUBANA 330 cal.	\$96.00
Jarra chica 1l. 354 cal.	\$194.00		
Jarra gande 2l. 690 cal	\$330.00	■ VINO	\$105.00
■ JUGO DE NARANJA		Copa 180ml. 137 cal.	
Vaso 284 ml. 120 cal.	\$58.00	■ PULQUE DE SABORES	
Jarra chica 1l. 422 cal.	\$185.00	(sábado y domingo)	
Jarra grande 2l. 844 cal.	\$332.00	Tarro 284 ml. 330 cal.	\$82.00
		Jarra chica 660 cal.	\$248.00
		Jarra grande 1320 cal.	\$395.00



■ HELADO ARTESANAL		■ NIEVE ARTESANAL	
Chocolate oaxaqueño 568 cal.	\$91.00	Hierbabuena, Limón, Chia 275 cal.	\$68.00
Fresa 273 cal.	\$68.00	Mango, Chile de árbol, Maracuya 318 cal.	\$74.00