

MENÚ NARANJOS

Entradas

Sopes de la casa	\$100
Sopes de maíz acompañados con frijoles refritos, chorizo, cecina, queso panela, crema y salsa.	
Guacamole con Chicharrón	\$120
Fideo Seco	\$110
Acompañado con queso panela, crema y aguacate.	
Pastel Azteca	\$100
Tradicional pastel Azteca, tortilla de maíz con pollo, elote, rajas, champiñones y calabazas. Queso y crema con salsa verde.	

Ensaladas

Ensalada de la casa	\$130
Mezcla de lechugas, cítricos, frutos rojos con aderezo de cítricos de la región.	
Ensalada caprese	\$140
Rebanadas de jitomate y queso mozzarella, aderezada con vinagreta y albahaca.	

Sopas

Consomé de Pollo	\$120
Fondo de ave acompañado con verduras y pechuga deshebrada.	
Sopa de Frijol	\$120
Acompañada con su guarnición de chile pasilla, queso fresco y tiras de tortilla de maíz.	
Sopa de Tortilla	\$120
La tradicional receta de la casa acompañada de chile pasilla, crema, queso fresco y aguacate.	
Sopa Milpa	\$120
Fondo de ave con calabaza, hongos, flor de calabaza, chile poblano y granos de elote.	

Pastas

Fettuccini con Champiñones y Ostiones	\$200
Ostiones ahumados a la crema con queso parmesano.	
Fettuccini con Champiñones	\$175
A la crema con queso parmesano.	
Fusilli al Pomodoro	\$175
Acompañado con queso parmesano.	
Spaguetti Bolognese	\$195
Tradicional de carne molida de sirlón de res a la Bolognese.	





Platos fuertes

Cecina de Yecapixtla	\$230
Acompañada con guacamole, nopal, queso, crema y frijoles de la olla.	
Bacalao de la Abuela	\$250
(3 pzs) Pequeñas tortas con bacalo de la Casa.	
Medallón de Res	\$260
A la pimienta, al limón o a la mostaza, con guarnición de verduras.	
Pechuga de Pollo	\$210
-A la finas hierbas -Enchipotlada -Asada Acompañada de verduras asadas.	
Pollo en Mole Zacualpense	\$210
Tradicional mole de Zacualpan acompañado con arroz blanco y frijoles de la olla.	
Pollo en Mole de Pipián	\$210
Mole de semilla de calabaza acompañado con arroz blanco y frijoles de la olla.	
Chile en nogada	\$285
Chile poblano relleno de picadillo y frutos secos, bañado en nuestra tradicional salsa en nogada.	
Chile Mixteco	\$180
Chile poblano relleno de verduras de la huerta de la casa envuelto en hoja santa en caldillo de jitomate.	
Huazontles	\$180
Acompañados con arroz blanco y frijoles de la olla.	
Hamburguesa "La Casa de los Árboles"	\$150
Con pan de la casa y carne de sirloin choice, tocino, lechuga, jitomate y pepinillos. Acompañado con papas a la francesa.	
Pizza Margarita o Peperoni	\$120

Menú infantil

Spaguetti Bolognese	\$90
Hamburguesa acompañada con papas a la francesa	\$100
Nuggets de Pollo acompañados de papas a la francesa	\$100

Postres

Strudel de manzana con helado de vainilla	\$120
Pastel de tres leches	\$90
Gelatina de cajeta	\$70
Flan napolitano	\$70
Tarta de mamey	\$110

