

CANTINA LA IMPERIAL®

RESTAURACIÓN MEXICANA

COCINA

CANTINA LA IMPERIAL®

RESTAURACIÓN MEXICANA

CÓCTELES PARA EMPEZAR

Conoce nuestro menú de bebidas completo.

JAMAICA IMPERIAL \$155

Mezcal Diestro Joven o Unión Joven, Agua de Jamaica, Tajín y Jamaica deshidratada.

CANTARITO IMPERIAL \$219

Ancho Reyes (15ml), St. Germain (30ml), Tequila Volcán de Mi Tierra Blanco o Herradura Ultra, refresco de toronja, jugo de limón, jugo de naranja y jugo de toronja.

XICOLI \$175

Mezcal (60ml), Controy (20ml), jugo de limón, jugo de naranja, refresco de limón, pepino en rodajas, tajín y sal.

IMPERIAL MULE \$175

Abasolo, Nixta, jugo de limón y jengibre.

MARGARITA IMPERIAL \$145

Zapote, guanábana, mango, limón o tamarindo.

Jamaica Imperial

Imperial Mule

Cantarito Imperial

ANTOJITOS Y BOTANAS

Chicharrón de atún (220g) con guacamole \$269
Chicharrón de Rib Eye (200g) con guacamole \$337
Molcajete de queso fundido en salsa verde \$249
Guacamole con chicharrón o totopos enchilados \$163
Alcachofa Imperial al carbón \$252
Chamorro (200gr) a la mexicana para taquear \$279
Escamolotes a la Hidalguense \$669
Chapulines \$273

Carnitas de pato (200g) para taquear \$297
Carnitas de atún (250g) con guacamole \$269
Panuchos de cochinita pibil (4pz) \$225
Chalupitas poblanas (4 pz) \$212
Queso fundido \$173
Queso fundido con chorizo (150g) \$213
Pambacitos de papa con chorizo (2pz) \$149
Tlacoyitos de requesón (4pz) \$149
Sopes de Pollo (4pz) \$159

ENSALADAS

Ensalada César Con crujiente de Parmesano \$179
Ensalada de nopalitos a la mexicana \$133
Jitomates con queso Panela Sal de Grano y Aceite de Oliva \$137
Ensalada Imperial Lechugas mixtas, espinaca, arúgula, berros, jitomate, pepino y manzana con vinagreta de zapote. \$163

SOPAS Y CALDOS

Fideo seco Imperial \$117
Sopa de lima \$107
Sopa de tortilla \$117
Sopa de nopales \$117
Caldo de camarón \$149
Consomé de pollo con arroz \$109
Sopa de frijol con fideo \$117

Panuchos de Cochinita Pibil

Fideo Seco La Imperial

Alcachofa Imperial al carbón

TACOS (Por Piza)

Taco dorado de frijol con queso (60g) \$69
Taco de pescado al pastor (60g) \$121
Taco Gobernador (60g) \$119
Filete de lengua (60g) \$123
Taco de birria (60g) tatemada al carbón \$129
Taco de cecina (60g) con frijoles y crema \$119

Taco Arrachera (60g) \$119
Taco de Cochinita Pibil (60g) \$119
Taco Martín (60g) \$117
Filete de res y queso Oaxaca \$117
Taco Taurino Cecina (30g), chorizo (30g) y chicharrón \$117
Taco de Pulpo Sinaloense (60g) Con chile ancho, aceituna verde, chipotle adobado, cilantro y cebolla \$119

BARRA FRÍA

Tostadas de atún Imperial (3pz, 60g c/u) \$293
Tostada de atún Imperial (1pz, 60g) \$107
Aguachile Tribillín Filete (100g), caballo (100g) y camarón (100g) \$517
Aguachile verde de camarón (180g) \$269
Cóctel de camarón (180g) \$227

TORTAS IMPERIALES

Torta Cubana Jamón de pavo (80g), salchicha (120g), pierna ahumada (80g), chorizo (100g), milanesa (110g), jitomate, queso Oaxaca, frijoles refritos, cebolla y aguacate. \$289
Torta de cochinita pibil (150g) Con caballa marada encurtida y frijoles refritos. \$247
Torta de pierna (80g) Con queso Oaxaca, jitomate, frijoles refritos, cebolla y aguacate. \$239
Torta de milanesa (110g) Con queso Oaxaca, jitomate, frijoles refritos y aguacate. \$259

Taco taurino de cecina, chorizo y chicharrón

Taco Gobernador

Torta Cubana

CORTES AL CARBÓN

Nuestros cortes son calidad Angus, cocinados al carbón en horno Jasper®

Centro de lomo Acompañado con queso Panela (250g) \$479
Tapa de Rib Eye Acompañado con chile güero relleno de queso Oaxaca (250g) \$513

Ojo de Rib Eye Acompañado con queso Panela (250g) \$459
Rib Eye Acompañado con chile güero relleno de queso Oaxaca (400g) \$719

MOLCAJETES PARA TAQUEAR

Molcajete de Cecina (210g) \$403
En su jugo con mantequilla, acompañado de puré de papa y cebolla frita
Cecina natural de Yecapixtla (200g) Con crema y frijoles de olla

Molcajete de Arrachera (280g) \$413
Con queso Oaxaca, cebolla, papa cambray y salsa verde

CARNES

Filete Chemita (250g) \$417
En su jugo con mantequilla, acompañado de puré de papa y cebolla frita
Cecina natural de Yecapixtla (200g) Con crema y frijoles de olla
Arrachera (300g) Acompañada con chile güero o con nopales y queso Panela asados
Albóndigas de res al chipotle (200g) \$283

Pacholas al metate (200g) Con arroz a la mexicana y frijoles de la olla \$263
Tampiqueña (210g) Con arroz a la mexicana, rajitas y anchilada poblana \$309
Milanesa Imperial (210g) Gratinada con queso Manchego y bañada con salsa de chiles chipotle y morita. \$379
Milanesa de res oreja de elefante (210g) Con ensalada o papas a la francesa \$334

GUARNICIONES

Setas al Ajillo con pimienta baby. \$127
Pimientos baby, zanahoria baby, aguacate asado y espárrago. \$210

Aguacate asado, nopal y queso panela. \$109
Champiñón, brócoli, calabaza italiana, zanahoria baby. \$150

PESCADOS Y MARISCOS

Pulpo asado al carbón (180g) \$502
En su jugo con mantequilla, acompañado de puré de papa y cebolla frita
Pulpo a la talla al carbón (180g) Con arroz y aguacate
Lomo de salmón a la parrilla (220g) Con pure de papa y espinacas a la crema
Robalo a la Veracruzana (220g) \$393

Robalo en salsa verde con verdolagas (220g) \$393
Robalo a la talla al carbón (220g) Con frijoles refritos y aguacate. \$393
Lomo de atún sellado (220g) Con puré de papa y espinacas a la crema \$377

Filete Chemita

Tampiqueña

Robalo a la talla al carbón



CANTINA LA IMPERIAL®

RESTAURACIÓN MEXICANA

TORRE VIRREYES

TORRE REFORMA

ARTZ PEDREGAL

PARQUE DURAZNOS

SAMARA SHOPS

PLAZA CARSO

LA NÁPOLES