

DESAYUNOS

FRUTA Y PAN

PLATO DE FRUTA DE TEMPORADA <i>con yogurth, granola y miel.</i> <i>with yogurt, granola and honey.</i>	\$189
TRENZA DE HOJALDRE <i>hojaldre relleno de ate de membrillo y queso crema.</i> <i>puff pastry stuffed with quince paste and cream cheese.</i>	\$159
TOAST DE SALMÓN <i>crujiente pan hogaza, spread jocoque con limón, delgadas rebanadas pepino, salmón curado con un toque aceite ajonjolí y ensalada arúgula baby.</i> <i>crispy loaf bread, spread jocoque with lemon, thinly sliced cucumber, cured salmon a touch of sesame oil and baby arugula salad.</i>	\$198
TOAST DE AGUACATE <i>crujiente pan hogaza, spread de aguacate trufado, arúgula, huevo poché y aceite Chile morita.</i> <i>crispy loaf bread, truffled avocado spread, arugula, poached egg and morita chili oil.</i>	\$169
FRENCH TOAST <i>crema dulce y frutos rojos.</i> <i>sweet cream and red fruits.</i>	\$196
WAFFLES CON PLÁTANO Y FRESAS <i>con salsa de nutella + \$40.</i> <i>with nutella sauce + \$40.</i>	\$189
HOTCAKES <i>con tocino, mantequilla y miel de maple.</i> <i>with bacon, butter and maple syrup.</i>	\$196

HUEVOS

MACHACA  <i>con o sin verdura, acompañado con salsa molcajete y frijoles.</i> <i>with or without vegetables, accompanied with molcajete sauce and beans.</i>	\$198
TAPADOS <i>huevo estrellado dentro de una quesadilla de maíz, bañado en salsa molcajete, salsa verde y acompañado de frijoles.</i> <i>fried egg inside a quesadilla corn, bathed in molcajete sauce, salsa green and accompanied by beans.</i>	\$198
OMELETTE PHILLY  <i>jamón, tocino, champiñón, queso crema; bañado en salsa cremosa de chilaca, y acompañado de frijoles.</i> <i>ham, bacon, mushroom, cream cheese; bathed in creamy chilaca sauce, and accompaned by beans.</i>	\$198
OMELETTE VEGETARIANO  <i>3 claras de huevo, espinaca, champiñón, tomate, cebolla, queso monterrey jack, aguacate, salsa molcajete y frijoles.</i> <i>3 egg whites, spinach, mushroom, tomato, onion, monterrey jack cheese, avocado, molcajete sauce and beans.</i>	\$198
OMELETTE DE CHICHARRÓN DE LA RAMOS <i>3 huevos, chicharrón de la ramos en salsa verde, aguacate y crema.</i> <i>3 eggs, pork rinds in sauce green, avocado and cream.</i>	\$198
OMELETTE LIGHT  <i>3 claras de huevo, jamón de pavo, chile verde, champiñón, queso panela, bañado en salsa de tomatillo y acompañado de nopalitos con verdura.</i> <i>3 egg whites, turkey ham, chili green, mushroom, panela cheese, dipped in tomatillo sauce and accompanied by nopalitos with vegetables.</i>	\$198
LORENZAS <i>estrellados sobre 2 tostadas horncadas con queso, chorizo, aguacate, salsa molcajete y frijoles.</i> <i>fried eggs on 2 toasts baked with cheese, chorizo, avocado, molcajete sauce and beans.</i>	\$198

DE AUTOR

CHILAQUILES RICHI <i>rib eye, chicharrón, salsa verde, crema y queso.</i> <i>rib eye, pork chicharrón, green sauce, cream and cheese.</i>	\$264
CHILAQUILES POCHADOS <i>chilaquiles verdes con chilorio, 2 huevos pochados o estrellados y bañado en salsa cremosa de chilaca.</i> <i>green chilaquiles with chilorio, 2 eggs poached or starry and bathed in creamy chilaca sauce.</i>	\$264
CHILAQUILES RAMOS <i>chicharrón de la ramos en salsa verde, frijoles, chorizo, queso, cebolla morada y cilantro.</i> <i>pork chicharrón de la ramos in green sauce, beans, chorizo, cheese, red onion and cilantro.</i>	\$264
CHILAQUILES POBLANOS <i>salsa de Chile poblano, queso, elote, crema y pollo.</i> <i>poblano chili sauce, cheese, corn, cream and chicken.</i>	\$264
CAZUELA DE BARBACOA <i>220g de barbacoa, tortillas y salsas.</i> <i>220g of barbecue, tortillas and sauces.</i>	\$229
ENCHILADAS NORTEÑAS <i>rellenas de chicharrón de La Ramos y prensado, bañadas en salsa verde y gratinadas.</i> <i>stuffed with La Ramos pork rinds and pressed, dipped in green sauce and gratin.</i>	\$229
ENCHILADAS SUIZAS  <i>rellenas de pollo cubiertas con salsa verde cremosa y gratinadas con queso manchego.</i> <i>stuffed with chicken topped with a creamy green sauce and melted manchego cheese.</i>	\$229

*Estos platillos pueden tardar hasta 20 minutos.
*These dishes can take up to 20 minutes.

TACOS

CHICHARRÓN DE LA RAMOS (2) <i>frijoles, queso y tortilla de harina.</i> <i>beans, cheese and flour tortilla.</i>	\$159
QUESADILLAS DE BARBACOA (2) <i>tortilla de harina.</i> <i>flour tortilla.</i>	\$186
COSTRA LÁZARO <i>tortilla de maíz, frijoles refritos, barbacoa, costra de queso, aguacate y cebollita con cilantro.</i> <i>corn tortilla, refried beans, barbacoa cheese crust, avocado and onion with cilantro.</i>	\$98

CHILAQUILES

SIMPLES	\$159
CON POLLO 100G	\$198
CON BARBACOA 100G	\$198
CON HUEVO (2)	\$196

*En salsa verde, roja o mixtos. Gratinados con queso, servidos con crema, cebolla y cilantro.
En tortilla orgánica de nopal horncada + \$35.

*In green, red or mixed sauce. Gratined with cheese, served with cream, onion and cilantro. In organic baked nopal tortilla + \$35.

EXTRAS

FRIJOL	\$25	QUESO	\$45
JAMÓN	\$35	POLLO	\$55
CHICHARRÓN	\$48	CHORIZO	\$45
TOCINO	\$40		

JUGOS NATURALES

JUGO VERDE 355ML	JUGO NARANJA Y FRESA 355ML	JUGO ZANAHORIA 355ML
JUGO DE NARANJA 355ML	JUGO NARANJA – ZANAHORIA 355ML	JUGO TORONJA 355ML

COMIDAS Y CENAS

PARA EMPEZAR

* ENSALADA REGIA <i>mezcla de lechugas, vinagreta de aguacate, cubos de aguacate y queso rallado.</i> <i>mixed lettuce, avocado vinaigrette, avocado cubes and grated cheese.</i>	\$159
QUESO FUNDIDO 200 g <i>queso menonita natural, con champiñón, con chorizo o mixto.</i> <i>natural menonite cheese, with mushroom, with chorizo or mixed.</i>	\$189
* CUBITOS DE BETABEL <i>con queso de cabra, cacahuete y vinagreta de balsámico.</i> <i>with goat cheese, peanut and balsamic vinaigrette.</i>	\$179
GUACAMOLE PREPARADO	\$139
PAPAS TRUFA PARMESANO <i>papas saltadas con aceite de trufa y queso parmesano.</i> <i>sautéed potatoes with truffle oil and parmesan cheese.</i>	\$149
* COLIFLOR ROCA <i>con aderezo picante y ajonjolí negro.</i> <i>with spicy dressing and black sesame seeds.</i>	\$159
CALDO TLALPEÑO <i>con pollo, queso panela, aguacate y Chile chipotle.</i> <i>with chicken, panela cheese, avocado and chipotle chili.</i>	\$159
PUCHERO DE RES  <i>con carne de res, papa, zanahoria, calabacita, ejote, vol y elote, acompañado de arroz.</i> <i>with beef, potato, carrot, zucchini, green beans, cabbage, and corn, served with rice.</i>	\$198
ENCHILADAS SUIZAS  <i>rellenas de pollo cubiertas con salsa verde cremosa y gratinadas con queso manchego.</i> <i>stuffed with chicken topped with a creamy green sauce and melted manchego cheese.</i>	\$229

CHILAQUILES

POLLO 100 g <i>en salsa verde, roja o mixtos, con pollo, gratinados con queso, servidos con crema, cebolla y cilantro.</i> <i>in green, red or mixed sauce, with chicken, gratinated with cheese, served with cream, onion and cilantro</i>	\$198
RICHI 300 g <i>rib eye, chicharrón, salsa verde, crema y queso.</i> <i>rib eye, pork rinds, green sauce, cream and cheese.</i>	\$264
RAMOS 300 g <i>chicharrón de la ramos en salsa verde, frijoles, chorizo, queso, cebolla morada y cilantro.</i> <i>ramos-style pork rinds in green sauce, beans, chorizo, cheese, red onion and cilantro.</i>	\$264
RIB EYE 300 g <i>acompañado de cebolla y papa asada.</i> <i>accompanied by roasted onion and potato.</i>	\$398
ARRACHERA 250 g <i>acompañado de cebolla y papa asada.</i> <i>accompanied by roasted onion and potato.</i>	\$379
CHICHARRÓN DE RIB EYE 280 g	\$359
SALMÓN ZARANDEADO 200 g <i>salmón asado y adobado en un zarandeado al tamarindo, sobre cama de puré de papa trufado y chips de col de bruselas.</i> <i>grilled and marinated salmon in a tamarind glaze, on a bed of truffled mashed potatoes and brussels sprouts chips.</i>	\$359
POLLO AL CHIPOTLE 200 g <i>en salsa cremosa de chipotle con puré de papa y espárragos.</i> <i>in creamy chipotle sauce with mashed potatoes and asparagus.</i>	\$249

ENTRE PANES

ACOMPANADOS DE PAPAS FRITAS O ENSALADA DE LA CASA
SERVED WITH FRENCH FRIES OR HOUSE SALAD.

* HAMBURGUESA LÁZARO Y DIEGO 180 g <i>carne de la casa, mermelada de tocino, aros de cebolla rebosados, mezcla de queso provolone y cheddar, toque de mayonesa piquín y espinaca baby.</i> <i>house meat, bacon jam, breaded onion rings, blend of provolone and cheddar cheese, touch of piquin mayonnaise and baby spinach.</i>	\$269
PANINI DE POLLO CON PESTO <i>pollo a la parrilla, pesto de la casa, espinacas, queso manchego y mayo spicy.</i> <i>grilled chicken, house pesto, spinach, manchego cheese and spicy mayo.</i>	\$259
PANINI CUBANO <i>pastor de puerco, sirloin picadito, jamón, queso manchego, frijoles y aguacate.</i> <i>pork pastor, chopped sirloin, ham, manchego cheese, beans and avocado.</i>	\$259
* PANINI DE ROAST BEEF <i>carne de res picadito, queso manchego y aguacate.</i> <i>chopped beef, manchego cheese and avocado.</i>	\$259

DEL MAR

* COSTRA DE CAMARÓN (1) <i>tortilla de maíz con costra de queso, mayo chipotle y aguacate.</i> <i>corn tortilla with cheese crust, chipotle mayo and avocado.</i>	\$84
TACO ROSARITO (2) <i>tortilla de maíz, camarón capeado, queso, mayo chipotle, ensalada de col y aguacate.</i> <i>corn tortilla, breaded shrimp, cheese, chipotle mayo, cabbage salad and avocado.</i>	\$179
* TOSTADA DE ATÚN (1) 40g <i>lajas de atún fresco, aguacate, mayo spicy, poro frito y ponzu.</i> <i>slices of fresh tuna, avocado, spicy mayo, fried leek and ponzu.</i>	\$79
TOSTADA AGUACHILE (1) <i>una base de mousse de aguacate, pepino, cilantro, cebolla morada y camarón crudo con aguachile verde.</i> <i>a base of avocado mousse, cucumber, cilantro, red onion and raw shrimp with green aguachile.</i>	\$96
TOSTADA DE SALMÓN POKE (1) 50g <i>salmón fresco, aguacate, mayo spicy, ponzu y poro frito.</i> <i>fresh salmon, avocado, spicy mayo, ponzu and fried leek.</i>	\$84

TACOS

* RICHI (2) <i>tortilla de harina, costra de queso, rib eye, chicharrón y aguacate.</i> <i>flour tortilla, cheese crust, rib eye, pork rinds and avocado.</i>	\$198
* TROMPO PASTOR (4) <i>tortilla de maíz, pork belly y puerco marinados, acompañados de piña asada, cilantro y cebolla.</i> <i>corn tortilla, marinated pork belly and pork, accompanied by grilled pineapple, cilantro and onion.</i>	\$189
* TROMPO DE RES (4) <i>tortilla de maíz, arrachera y sirloin marinados, acompañados de piña asada, cilantro y cebolla.</i> <i>corn tortilla, marinated skirt steak and sirloin, accompanied by grilled pineapple, cilantro and onion.</i>	\$198
* GRINGA (1) <i>a elegir: trompo de res o pastor. en tortilla de harina con queso.</i> <i>choice of: beef or pastor spit. in flour tortilla with cheese.</i>	\$79
* ÁRABE (1) <i>a elegir: trompo de res o pastor. tortilla de harina, queso, jocoque, papas fritas y cilantro.</i> <i>choice of: beef or pastor spit. flour tortilla, cheese, sour cream, french fries and cilantro.</i>	\$89
* CAMPECHANA (1) <i>trompo pastor, sirloin picadito, queso y chicharrón durito en tortilla de harina sonorens.</i> <i>pastor spit, chopped sirloin, cheese and crispy pork rinds in sonoran flour tortilla.</i>	\$96
PIRATA (1) <i>tortilla de harina, aguacate, frijoles, queso y sirloin picadito.</i> <i>flour tortilla, avocado, beans, cheese and chopped sirloin.</i>	\$89
DE SIRLOIN (2) <i>tortilla de harina recién hecha a mano y nuestra receta de sirloin picado, freshly handmade flour tortilla and our chopped sirloin recipe.</i>	\$159
DE SIRLOIN CON QUESO (2) <i>tortilla de harina recién hecha a mano, nuestra receta de sirloin picado y queso, freshly handmade flour tortilla, our chopped sirloin recipe and cheese.</i>	\$174
LORENZA DE SIRLOIN (1) <i>tostada de maíz, frijoles, nuestra receta de sirloin picado y queso.</i> <i>corn tostada, beans, our chopped sirloin recipe and cheese.</i>	\$79
COSTRA DE SIRLOIN (1) <i>tortilla de maíz con costra de queso, mayo chipotle, nuestra receta de sirloin picado y aguacate.</i> <i>corn tortilla with cheese crust, chipotle mayo, our chopped sirloin recipe and avocado.</i>	\$84
COSTRA LÁZARO <i>tortilla de maíz, frijoles refritos, barbacoa, costra de queso, aguacate y cebollita con cilantro.</i> <i>corn tortilla, refried beans, barbacoa, cheese crust, avocado and onion with cilantro.</i>	\$98

*Haz tus tacos light con tortilla de lechuga.
*Make your tacos light with lettuce wraps.

 RECOMENDATION

LÁZARO & DIEGO

AGUAS FRESCAS

AGUA DE HORCHATA	355ml	\$59
AGUA DE LIMÓN CON MENTA	355ml	\$59
AGUA DE JAMAICA CON CHILE	355ml	\$59

SIN ALCOHOL

REFRESCO	355ml	\$55
LIMONADA	360ml	\$55
LIMONADA PEPINO	360ml	\$59
NARANJADA	360ml	\$45
CLAMATO	360ml	\$49
AGUA MINERAL TOPO CHICO	340ml	\$39
AGUA PERRIER	330ml	\$55
AGUA PERRIER	750ml	\$98
ST. PELLEGRINO	250ml	\$39
ST. PELLEGRINO	505ml	\$64
AGUA DE PIEDRA	355ml	\$55

CERVEZA

CORONA	355ml	\$54
VICTORIA	355ml	\$49
PACÍFICO	355ml	\$49
PACÍFICO LIGHT	355ml	\$49
MICHELOB ULTRA	325ml	\$59
NEGRA MODELO	325ml	\$54
MODELO ESPECIAL	325ml	\$56
STELLA ARTOIS	355ml	\$59

MEZCAL

400 CONEJOS	\$95
UNIÓN	\$95
CREYENTES	\$105

RON

BACARDI BLANCO	\$74
HAVANA CLUB 7	\$89
MATUSALEM	\$74

VODKA

GREY GOOSE	\$119
STOLICHNAYA	\$79
ABSOLUT	\$74

DIGESTIVOS

BAILEYS	\$79
LICOR 43	\$99
CARAJILLO	\$169

TEQUILA

DON JULIO 70	\$169
MAESTRO T. DOBEL D.	\$164
TRADICIONAL REPOSADO	\$84
PATRÓN SILVER	\$119

GINEBRA

BOODLES	\$95
BOMBAY SAPPHIRE	\$105
HENDRICKS	\$129
TANQUERAY	\$129

WHISKY

JW BLACK LABEL	\$129
BUCHANA'S 12	\$119
JACK DANIELS	\$96
MACALLAN 12 AÑOS	\$169
BUSHMILLS	\$119

- VINOS -

BLANCOS

	COPA	BOTELLA
PAZO DAS BRUXAS		750 ml \$1295
Albariño / Baixas		
CASA MADERO 2V	150 ml \$185	750 ml \$885
Chardonnay, Chenin Blanc / Valle de Parras		

ROSADOS

CASA MADERO V	150 ml \$185	750 ml \$885
Cabernet Sauvignon / Valle de Parras		

CHAMPAGNE

MOËT & CHANDON BRUT IMP.	150 ml \$349	750 ml \$2190
MIMOSA	150 ml \$179	

TINTOS

MARIATINTO	375 ml \$865	750 ml \$1650
Tempranillo, Syrah, Nebbiolo, Merlot, Cabernet Franc/ Valle de Guadalupe		
CASA MADERO 3V		750 ml \$995
Tempranillo, Cabernet, Merlot / Valle de Parras		
SUBMISSION		750 ml \$1290
Cabernet Sauvignon / California		
TERRAZAS MALBEC	150 ml \$245	750 ml \$995
Malbec / Mendoza		
CUNE CRIANZA	150 ml \$149	750 ml \$659
Tempranillo, Garnacha Tinta, Manzueto / Rioja		



Evite el exceso. alcoholinformate.gob.mx. Algunas etiquetas podrían no estar disponibles por volumen de producción. Todos nuestros precios incluyen IVA. Precios en Moneda Nacional Mexicana.

LÁZARO & DIEGO

COCKTAILS

JARRITO LÁZARO 195 ml **\$159**
mezcal unión | piña | trocitos de piña
| chamoy

MOJITO 195ml **\$159**
bacardi blanco | hierbabuena | limón |
azúcar

JAMAIQUINA 195 ml **\$159**
mezcal 400 conejos | jamaica | piña

PEPINO FROZEN 195 ml **\$159**
absolut vodka | sprite | agua mineral |
pepino | limón | tajín

SPICY MARGARITA 195 ml **\$159**
maestro tequilero blanco | extracto de
chile serrano | cointreau | limón |
maracuyá

APEROL SPRITZ 195 ml **\$159**
aperol | prosseco | soda

GIN BERRIES 195 ml **\$179**
gin boodles | moras | refresco de lima

PALOMA NEGRA 195 ml **\$189**
tequila cristalino | cítricos | miel de
agave | carbón activado | sal

MOCKTAILS

SIN ALCOHOL

BERRIES GRASS 195 ml **\$98**
frutos rojos | jugo de arándanos
infusión de lemon grass

TROPICAL FRESH 195 ml **\$89**
jugo de toronja | fresas | jarabe de romero

BITTERSWEET 195 ml **\$89**
jugo de naranja | maracuyá | piña

PEPINO FROZEN VIRGEN 195 ml **\$89**
sprite | agua mineral | pepino | limón | tajín

VITALIZER 480 ml **\$98**
mezcla de naranja | limón | cúrcuma | jarabe natural
sal de maguey | toque de tajín escarchado

COSTENO

Lifestyle & Hospitality Group

Evite el exceso. alcoholinformate.gob.mx. Algunas etiquetas podrían no estar disponibles por volumen de producción. Todos nuestros precios incluyen IVA. Precios en Moneda Nacional Mexicana.

LÁZARO  DIEGO

Postres

MOSTACHÓN DE BUÑUELOS \$198
con nuez, cacahuates garapiñados
y dulce de leche.

PAY DE PLÁTANO \$198
hecho con yogurt griego y stevia.

PASTEL DE 3 LECHE \$198
pastel de leche de cereal con
zucaritas.

PASTEL DE CHOCOLATE \$198
bañado en chocolate.

PASTELITO DE ELOTE \$198
caliente con cajeta y nieve de
vainilla.

TRENZA DE HOJALDRE \$159
hojaldre relleno de ate de
membrillo y queso crema.

COSTENO
Luxurious & Hospitality Group

Evite el exceso. alcoholinformate.gob.mx. Algunas etiquetas podrían no estar disponibles por volumen de producción. Todos nuestros precios incluyen IVA. Precios en Moneda Nacional Mexicana.



LÁZARO & DIEGO

Café y Té

CAFÉ AMERICANO 200 ml \$65
refill sólo en desayuno.

CAFÉ AMERICANO 200 ml \$49

EXPRESSO 75ml \$45

EXPRESSO DOBLE 120 ml \$59

CAPUCHINO 270 ml \$64

CAFÉ LATTE 300 ml \$65

MATCHA LATTE 300 ml \$69
con leche de almendra o coco + \$15.

CHAI LATTE 300 ml \$69

DIRTY CHAI LATTE 300 ml \$98
chai + shot de expresso.

GOLDEN MILK LATTE 270 ml \$69
mezcla de cúrcuma, canela, jengibre
y pimienta.

TÉ CHAI 300 ml \$55

TÉ SABORES 300 ml \$55

CARAJILLO 135ml \$165

CAFÉ IRLANDÉS 230 ml \$119

COSTENO
Luxurious & Hospitality Group

Evite el exceso. alcoholinformate.gob.mx. Algunas etiquetas podrían no estar disponibles por volumen de producción. Todos nuestros precios incluyen IVA. Precios en Moneda Nacional Mexicana.

