



URKE

COCINA EN CIRCULACIÓN

menú

BIENVENIDO A BORDO

urike

Primera Clase

Desayunos

Granola hecha en casa

Orejones de manzana y durazno, nuez, avena, miel, frutos secos, fruta de temporada y yogurt \$120

Chile relleno de chicharrón en salsa verde

Salsa de frijol, crema, queso fresco y tortillas de maíz \$105

Chilaquiles rojos de chile pasado

Crema, queso fresco y cebolla, \$70 + \$40 Pollo al carbón / + \$60 Cecina / + \$25 Huevo frito

Chilaquiles verdes de chile chilaca

Crema, queso fresco y cebolla, \$70 + \$40 Pollo al carbón / + \$60 Cecina / + \$25 Huevo frito

Huevos cazuela

Salsa de chile colorado, hoja santa y frijoles meneados con queso ranchero \$120

Enfrijoladas de pollo

Salsa de frijol de la región, crema de rancho, queso adobera y aguacate \$110

Huevos rancheros divorciados

Huevos estrellados sobre tortilla, bañados de salsa roja y verde, polvo de chicharrón, frijolitos refritos y cilantro \$120

Machaca con huevo a la mexicana

Frijoles meneados y tortillas de harina \$130

Omelette de espinacas

Jitomate deshidratado, queso menonita \$130

** Todos nuestros precios están expresados en pesos mexicanos e incluyen 16% de I.V.A.*



Hot cakes

Con cajeta, salsa de chocolate Abuelita y mermelada \$110

Concha

Con nata de vainilla o chocolate con nata artesanal \$70

Pan dulce

Horneado diariamente \$45 c/pieza

** Todos nuestros desayunos incluyen servicio de mantequilla menonita, mermeladas hechas en casa con frutas de temporada y pan rústico.*

Primera Clase

Comidas

Tamalito de chayote

Salsa de ajonjolí y chipotle, queso y crema

Sopa de jitomate rostizado

Queso de cabra cenizo y aceite de oliva

Albóndigas de camarón y pescado

Con caldillo de jitomate y guajillo

ó

Pappardelle con ragoût de res

Tuétano a las brasas, queso Parmesano, Reggiano y albahaca

ó

Pechuga de pollo a las brasas

Mole de fiesta con plátano, chile ancho y canela, acompañada de puré de camote y guayaba

Tarta de chocolate y nuez

Helado de caramelo

** Todos nuestros precios están expresados en pesos mexicanos e incluyen 16% de I.V.A.*



Menú Infantil

Macarrones con queso,

Gratinados con salsa de quesos \$75

Pechuga de pollo a las brasas (120 g.)

Vegetales a la mantequilla y puré de papa \$110

Mini Hamburguesa de res (120 g.)

Queso cheddar fundido y papas a la francesa \$120

Baby Brownie de chocolate

Salsa de caramelo y helado de vainilla \$65

Bebidas

Americano \$45

Capuccino \$52

Latte \$52

Espresso \$45

Cortado \$52

Coctelería sin alcohol \$70

Mimosa Champagne con jugo de naranja \$175

Bellini Champagne con jugo de durazno \$175

Chocolate Caliente \$65

Selección de Tés TWG \$70

Jugos exprimidos al día \$60

Espresso Doble \$52

Doble Cortado \$62

** Todos nuestros precios están expresados en pesos mexicanos e incluyen 16% de I.V.A.*





El Bar

Menú

Hamburguesa "DO"

Carne de res a las brasas, queso menonita, cebolla caramelizada, jitomate, lechuga, aderezo ruso y cátsup casera \$180

Chapata de pollo asado

Queso provolone y pimientos confitados \$120

Chapata de Jamón Serrano

Jitomate fresco, aceite de oliva y queso menonita \$165

Tacos de camarón rebozado

Ensaladita de col, pico de gallo y mayonesa de chiltepín \$135

Tacos de barbacoa de res

Cebollitas asadas, nopales y salsa de chile de árbol frito \$120

Snacks

Sabritas \$30

M&M's Cacahuete \$48

Kit Kat \$48

Cacahuates Japanese \$40

Snickers \$48

Mazapán \$20

M&M's \$48

Galletas Oreo \$48



Bebidas sin alcohol

Refrescos \$40

Limonada \$45

Botella de Agua 500ml \$35

Clamato \$70

Naranjada \$45

Piñada \$70

Aguas frescas \$35

Coctelería

Macho

Tequila Blanco, pepino, hierbabuena, chile serrano, jugo de limón y jugo de naranja \$180

Rosa de Chihuahua

Sotol, jamaica, frambuesa y agua de rosas \$180

Margarita Urike

Mezcal, Controy, piña natural, jugo de limón, azúcar y pimienta rosa \$180

Vino

Vino Blanco – 2V

Casa Madero, Parras, Coahuila, México \$760

Vino Tinto – Gran Tarahumara

Vinícola Misión, Valle de Cerocahui, Chihuahua, México \$1,150

Vino Tinto – 3V

Casa Madero, Parras, Coahuila, México \$920

* Todos nuestros precios están expresados en pesos mexicanos e incluyen 16% de I.V.A.



Cerveza

Pacífico \$60

Tecate \$60

Tecate Light \$60

Indio \$60

Sotol Hacienda de Chihuahua

Plata \$120

Añejo \$150

Reposado \$130

Crema de Sotol \$120

Tequila

1800 Añejo \$168

1800 Reposado \$145

Centenario Reposado \$148

Don Julio 70 \$250

Don Julio Añejo \$218

Don Julio Blanco \$155

Don Julio Reposado \$170

Herradura Blanco \$155

Herradura Reposado \$168

Herradura Ultra \$220

Maestro Dobel Diamante \$178

Tradicional \$130

Mezcal

400 Conejos \$130

Bruxo Receta Inicial \$140

Unión \$150

Amores \$180

Ginebra

Beefeater \$150

Hendrick's \$170

Bombay \$150

Tanqueray \$125

* Todos nuestros precios están expresados en pesos mexicanos e incluyen 16% de I.V.A.



Whisky

Buchanan's 12 \$178

Buchanan's 18 \$280

Macallan 12 \$280

Glenfiddich 12 \$190

Johnnie Walker Black Label \$190

Johnnie Walker Red Label \$130

Jack Daniel's \$148

Chivas Regal 12 \$190

Ron

Bacardi Blanco \$95

Zacapa 23 \$220

Matusalem Clásico \$105

Matusalem Platino \$95

Appleton Estate \$130

Vodka

Absolut Azul \$120

Stolichnaya \$115

Grey Goose \$205

Brandy

Torres 10 \$130

Aperitivos y digestivos

Campari \$140

Licor 43 \$140

Anís Chinchón Dulce \$92

Anís Chinchón Seco \$92

Baileys \$138

Sambuca Vaccari Negro \$125

Sambuca Vaccari \$125

* Todos nuestros precios están expresados en pesos mexicanos e incluyen 16% de I.V.A.





menú

BIENVENIDO A BORDO - TURISTA

Clase Turista

Desayunos

Granola hecha en casa

Orejones de manzana y durazno, nuez, avena, miel, frutos secos, fruta de temporada y yogurt \$120

Chile relleno de chicharrón en salsa verde

Salsa de frijol, crema, queso fresco y tortillas de maíz \$105

Chilaquiles rojos de chile pasado

Crema, queso fresco y cebolla, \$70 + \$40 Pollo al carbón / + \$60 Cecina / + \$25 Huevo frito

Chilaquiles verdes de chile chilaca

Crema, queso fresco y cebolla, \$70 + \$40 Pollo al carbón / + \$60 Cecina / + \$25 Huevo frito

Huevos a la mexicana

Huevos revueltos con jitomate, cebolla y chile acompañados de frijolitos refritos \$110

Enfrijoladas de pollo

Salsa de frijol de la región, crema de rancho, queso adobera y aguacate \$110

Huevos rancheros divorciados

Huevos estrellados sobre tortilla, bañados de salsa roja y verde, polvo de chicharrón, frijolitos refritos y cilantro \$120

Machaca con huevo a la mexicana

Frijoles meneados y tortillas de harina \$130

Omelette de espinacas

Jitomate deshidratado, queso menonita \$130

Pan francés

Pan brioche, frutos rojos y miel \$105

Concha

Con nata de vainilla o chocolate con nata artesanal \$70

Pan dulce

Horneado diariamente \$45 c/pieza

** Todos nuestros precios están expresados en pesos mexicanos e incluyen 16% de I.V.A.*



Menú de Invierno

Enero / Febrero 2021

Comida

Quesadillas asadas (3)

De hongos con flor de calabaza, quesillo y salsa combinada \$105

Orden de guacamole

Con jitomate, cebolla caramelizada y chicharrón, totopos de maíz \$120

Tacos de barbacoa de res

Cebollitas asadas, nopales y salsa de chile de árbol frito \$120

Tacos de camarón rebozado

Ensaladita de col, pico de gallo y mayonesa de chiltepín \$135

Sopa

Fideo seco

Con caldillo de jitomate, chipotle, chicharrón y aguacate \$110

Platos fuertes

Milanesa de pollo empanizada

Servida con ensalada de espinaca, lechuga, jitomate, aguacate y pepino, acompañada con papas crujientes con limón y polvo de tres chiles \$180

Hamburguesa "DO"

Carne de res a las brasas, queso menonita, cebolla caramelizada, jitomate, lechuga, aderezo ruso y cátsup casera \$180

** Todos nuestros precios están expresados en pesos mexicanos e incluyen 16% de I.V.A.*



Flautas (3) de papa con queso menonita

Lechuga, salsa verde y crema fresca \$110

Enmoladas de pollo

Con queso fresco, crema, cebolla y ajonjolí \$130

Postres

Fresas flameadas

Con helado de nuez y frutos secos garapiñados \$110

Brownie de chocolate

salsa de caramelo y helado de vainilla \$110

Menú infantil

Macarrones con queso

Gratinados con salsa de quesos \$75

Pechuga de pollo a las brasas (120 g.)

Vegetales a la mantequilla y puré de papa \$110

Mini Hamburguesa de res (120 g.)

Queso cheddar fundido y papas a la francesa \$120

Baby Brownie de chocolate

Salsa de caramelo y helado de vainilla \$65



Bebidas

Americano \$45

Capuccino \$52

Latte \$52

Espresso \$45

Cortado \$52

Coctelería sin alcohol \$70

Mimosa

Champagne con jugo de naranja \$175

Bellini

Champagne con jugo de durazno \$175

Chocolate Caliente \$65

Selección de Tés TWG \$70

Jugos exprimidos al día \$60

Espresso Doble \$52

Doble Cortado \$62

