



RESTAURANT-BAR

PLAZUELA MACHADO

OMELETTES

DON ISAAC

Omelette relleno de queso Chihuahua con tiras de arrachera montado sobre una cama de salsa poblana.

\$160



\$165

EL PACÍFICO

Omelette relleno de queso Chihuahua y marlin a la mexicana, montado sobre una cama de salsa de morrón rojo.

\$165



EL PORTENO

Omelette relleno de queso Chihuahua, camarones a la mexicana y champiñones, sobre una cama de salsa cremosa a base de chipotle.

CREA TU PROPIO OMELETTE

1 Comienza con tu succulento omelette y el queso de tu elección:

- Queso Chihuahua
- Queso Oaxaca.
- Queso Panela.

\$100

2 Añade tus 3 ingredientes favoritos (100 grms):

- | | | | |
|------------------------|----------|-------------|----------|
| • Pimiento verde/rojo | \$ 20.00 | • Tocino. | \$ 30.00 |
| • Cebolla. | \$ 15.00 | • Tomate. | \$ 15.00 |
| • Queso extra. | \$ 25.00 | • Jamón. | \$ 25.00 |
| • Champiñones. | \$ 20.00 | • Espinaca. | \$ 20.00 |
| • Salchicha de puerco. | \$ 38.00 | | |

3 Elige tu guarnición favorita:

- Papa Hash Brown.
- Frijoles.
- Ensalada Fresca.

COSTO EXTRA:

- Hot Cakes. (2 piezas) \$ 70.00
- Chilaquiles. \$ 45.00
- Salchichas de Desayuno. \$ 38.00

\$145

VEGGIE

Omelette de claras relleno de espinacas, chile morrón verde y rojo, champiñones y queso panela asado.

NOTA: Todos los omelettes están acompañados de un pequeño bowl de fruta más una guarnición a elegir entre papa hash brown, frijoles o ensalada fresca.

CHILAQUILES

PLATO DE FRUTAS

\$100

Inicia tu día con un completo plato de frutas de temporada especial.

ROJOS

Tortillas doradas bañadas en salsa de la casa a base de tomate/guajillo, gratinado con queso chihuahua, cebolla, crema y cilantro.

\$120



\$120

VERDES

Tortillas doradas bañadas en salsa de la casa a base de tomatillo, gratinado con queso chihuahua, cebolla, crema y cilantro.

CIELO

Tortillas doradas bañadas en salsa cremosa a base de chipotle y cebolla, gratinados con queso chihuahua, crema y cilantro.

\$130



POBLANOS

Los favoritos de la casa, tortillas doradas bañadas en salsa cremosa a base de chile poblano, gratinados con queso chihuahua, cebolla, crema y cilantro.

\$125



\$140

MEXICANOS

Platillo mixto de chilaquiles poblanos, huevos estrellados, y chilaquiles rojos acompañados de frijoles.

ACOMPaña TUS
CHILAQUILES CON TU
PROTEINA DE
PREFERENCIA.

- Arrachera (150 grms) \$70.00
- Pollo (150 grms) \$40.00
- Camarón (130 grms) \$50.00
- Huevo (2 pzas) \$25.00
- Chorizo (100 grms) \$35.00
- Aguacate (100 grms) \$20.00

Todos los chilaquiles se acompañan con frijoles*

LOS PANES



\$140

PAN FRANCÉS DE LA CASA

Pan brioche espolvoreado con azúcar morena, canela y azúcar glass, bañado con frutos rojos, más una bola de nieve de vainilla.



\$145

HOT CAKES DE FRUTOS ROJOS

3 piezas de hot cakes, cubierto con crema dulce de la casa (pastelera), fresas y moras, acompañado de mermelada de frutos rojos al gusto.



\$145

TERCIA DE TOAST

Cama de aguacate molido sobre cada pieza de toast, montados individualmente con:

1. Huevo Estrellado.
2. Tiras de Tocino.
3. Tomate, queso panela y champiñones asados.

COMBINACIONES

AMERICANA

Combinación de hot cakes (2), huevo revuelto, tocino, salchicha y papa hash brown.

\$170



MEXICANA

Combinación de chilaquiles rojos, huevo revuelto, frijoles y proteína a elegir.

- Arrachera.
- Machaca.
- Camarón Ranchero.

\$165



INGLES

Combinación de huevo revueltos, tomate asado, champiñones, salchichas de puerco, frijoles y pan tostado.

\$160

FRANCESA

Combinación de pan francés, huevo revuelto, tocino, salchicha de puerco y papa hash brown.

\$170

ESPECIALIDADES DE LA CASA



\$120

LOS RANCHEROS

2 huevos estrellados montados sobre una tortilla, bañados en salsa ranchera de la casa, acompañados de frijoles refritos.



\$175

ENCHILADAS DONA CONCHITA

3 deliciosas enchiladas rellenas de carne deshebrada, bañadas en crema de morrón rojo y queso.



\$120

LOS DIVORCIADOS

Tradicional platillo de la región a base de huevos estrellados bañados en nuestras salsas de la casa, acompañados de frijoles refritos.

HUEVOS CABALLO

150 gr de Arrachera acompañada de huevos estrellados montados sobre papas campesinas.

\$180



\$180

TUNA WRAP

Tortilla de harina de trigo, rellena de atún sellado al gusto, queso chihuahua, bañado en aderezo ranch, acompañado de ensalada fresca.



\$165

ENCHILADAS POBLANAS

Platillo con sabores del puerto, 3 enchiladas elaboradas con tortillas de harina rellenas de camarón a la mexicana, gratinadas con queso chihuahua, bañadas en nuestra deliciosa salsa poblana.

\$175



BURRO DE MACHACA

Tortilla de harina de trigo, rellena de machaca a la mexicana, queso chihuahua, aguacate, acompañado de cebolla asada y queso panela.



\$180

BAGUETTE EL CIELO

Pan baguette relleno de arrachera, espinacas, tomate asado, queso chihuahua selecto, cebollita asada, germinado de alfafa y chile toreado.

BEBIDAS



JUGOS / AGUA DE SABOR

Jugo de Naranja	\$55.00
Jugo Verde	\$65.00
Pepino Limón	\$55.00
Limonada Frutos Rojos	\$65.00
Limonada de Fresa	\$60.00
Limonada Morita (Albahaca & frutos rojos)	\$65.00
Limonada Hierbabuena	\$60.00
Limonada	\$49.00
Naranjada	\$55.00
Té de Jazmín	\$49.00

FRAPPES

Smoothie de fresa	\$75.00
Smoothie de frutos rojos	\$75.00
Smoothie de Mango	\$75.00
Chocomilk	\$60.00
Malteada de Oreo	\$85.00

MIMOSAS

Naranja – Arándano	\$120.00
Clásica	\$120.00

REFRESCOS

Coca Cola	\$35.00
Fresca	\$35.00
Fanta	\$35.00
Sidral Mundet	\$35.00
Sprite	\$35.00
Botella de agua	\$25.00

CAFÉ

Americano / Refil	\$35.00
De Olla / Refil	\$40.00
Cappuccino	\$50.00
Expresso	\$45.00
Frapuccino	\$75.00

 SIXTO OSUNA #518, MAZATLÁN, SINALOA.
 /ELCIELORESTAURANTBAR518 /ELCIELORESTAURANTBAR
 667 696 5417