

El Bajío



Cocina Mexicana

El Bajío es un ejemplo que comprueba la unión, la tenacidad y el empeño de las familias mexicanas. Fundado en 1972 por Raúl Ramírez Degollado y Alfonso Hurtado Morellón, cuenta ahora con 19 establecimientos supervisados por la internacionalmente reconocida chef Carmen “Titita” Ramírez Degollado, donde lo esperamos para que comparta con nosotros la pasión por la tradicional cocina mexicana y sus deliciosos platillos.

Ofrecemos un espacio en el que convive lo más diverso de la tradicional cocina mexicana, comenzando por las delicias de la natal Veracruz de Carmen “Titita”, como las gorditas de anís, el pescado a la veracruzana y los tamales papantecos y hasta platillos típicos del norte de México, pasando por el orgullo de la casa: la carnitas estilo Michoacán, así como otras delicias de Yucatán, Puebla y Oaxaca, por mencionar algunos otros.



Passiflora frutescens



ANTOJITOS de banqueta



*Todos nuestros
platos
están elaborados
con productos frescos
y con el gusto de la
cocina tradicional
mexicana
que siempre
nos ha caracterizado.*

Empanada de plátano
Rellena de frijol (1)

Gordas infladas
de frijol (3)

*Garnachas
orizabeñas* (6)

Gorda petrolera (1)

Gordas rellenas
de requesón o frijol con
hoja de aguacate (2)

Sopes de pollo,
queso o chicharrón (2)

Manitas de cerdo
a la vinagreta (2)

*Tostada de manita
de cerdo* (1)

Tostada de pollo (1)

Tostada de minilla (1)

Chicharrón (50 g)

*Tostadas
michoacas* (6)

Quesadillas: (1)
de flor de calabaza (60 g),
hongos (70 g),
chicharrón (70 g)

*Combinadas
con queso* (35 g)

Quesadillas: (1)
queso (60 g), frijol (60 g),
requesón (60 g)

Carnitas con queso (75 g)

*Quesadilla dorada
de jaiba* (1)

*Panuchos
yucatecos* (3)

Pan de cazón (300 g)

*Tacos de jaiba
estilo Xico*
envueltos en hoja
de plátano (3)

ENSALADAS Aderezadas con vinagreta de la casa

*Ensalada estilo
El Bajío*

Lechuga, nopalitos,
jitomate, cebolla, chayote
y aguacate
(250 g)

Ensalada verde

Lechuga, jitomate
y cebolla
(160 g)

Ensalada de nopalitos

Nopalitos, cebolla,
orégano, jitomate y queso
(200 g)



DISFRUTA
DE LO
TRADICIO
NAL con
menos
calorías



Quesadilla al comal
de hongos (70 g) o flor de
calabaza (60 g)

Quesadilla al comal
de requesón (60 g)

Orden de queso
panela asado (190 g)

Tostada de pollo
en cacala sin frijoles
refritos (1)

Ensalada de nopales
y queso panela asado
(290 g)

Ensalada de
lechugas mixtas (325 g)
Lechuga, jitomate, chayote

Caldo de pollo (400 ml)
y pechuga deshebrada

Caldo de pollo
con verduras (400 ml)

Nopal y queso
panela asado con
pico de gallo (340 g)

Barbacoa
Pura maciza (200 g)
sobre nopal asado
con pico de gallo

Tampiqueña (200 g)
con ensalada
o verduras cocidas.

Cecina natural (200 g)
con ensalada o verduras
cocidas

Pechuga
de pollo asada (200 g)
con ensalada
o verduras cocidas

Pierna y muslo
de pollo asado (380 g)
con ensalada o verduras
cocidas

Verduras
al vapor con queso
panela

MENÚ INFANTIL

ENTRADA:

Sopa de fideo (200 ml) o
caldo de pollo (200 ml) o
arroz con plátano (100 gr)

PLATO FUERTE:

Pechuga
empanizada o a la
plancha (100 g)

Arrachera Marinada
(120 g)

Filete de res a la plancha
o empanizado (100 g)

Dos tacos de
barbacoa (50 g) c/u

Dos tacos de
carnitas (50 g) c/u

Incluye vaso con agua
de sabor (300 ml)

POSTRE:

Nieve (1 bola) o *postre*
de la casa (125 g)



SOPAS, CALDOS Y ARROCES



Mole de olla de cerdo
(700 ml)

*Arroz rojo
a la mexicana* (200 g)

*Caldo de
mole de olla* (400 ml)
con verduras

Con un huevo

Sopa de médula
(400 ml)

Con dos huevos

Caldo de pollo
(400 ml)
con arroz y pollo
deshebrado.

Con un huevo y mole (100 g)

Caldo Xóchitl
(400 ml)
con pollo, aguacate,
cilantro, chile y cebolla.

Con dos huevos
y mole (100 g)

Con plátano macho
(100 g)

*Sopa de fideo
seca* (190 g)

Con plátano macho
y mole (100 g)

*Sopa de fideo
caldosa*
(400 ml)

Con mole hecho
en casa (150 g)

*Consomé
de barbacoa* (400 ml)

Con plátano macho
y un huevo (100 g)

NOSTALGIA de provincia

Tortitas de huauzontle (2)
en salsa pasilla, jitomate o mole

*Enchiladas de pollo con
mole* hecho en casa (3)

*Enchiladas de pollo
en salsa verde* (3)

Pierna y muslo (380 g)
de pollo con mole (250 g)

Pierna y muslo asada (380 g)

Pechuga de pollo (300 g)
con mole (250 g)

*Pechuga de pollo
asada* (200 g)

CARNES



*Orden de Tortillas
(6 pzas.)
gratis con su comida*

CARNITAS:
Orgullo de El Bajío
Nuestras carnitas
están elaboradas
diariamente
por nuestros carniteros
de Michoacán.

Kilo
(incluye 18 tortillas)

Medio
(incluye 10 tortillas)

Cuarto
(incluye 5 tortillas)

Taco (50 g)

Estilo "Bajío"
por kilo
Preparadas con tequila
y cerveza

BARBACOA: (pura maciza)

Kilo
(incluye 18 tortillas)

Medio
(incluye 10 tortillas)

Cuarto
(incluye 5 tortillas)

Taco (50 g)

Arrachera marinada
(230 g)

Milanesa de filete (200 g)

Tampiqueña
estilo El Bajío (200 g)

Costilla de res
con huarache (240 g)

Cecina natural (200 g)

Cecina enchilada (200 g)

ACOMPAÑANTES

Aguacate en rebanadas
(1 pieza)

Guacamole (150 g)

Cazuela de mole (150 g)

Queso panela en tiras (190 g)

Chiles toreados
con cebolla (150 g)

Frijoles bien refritos
estilo Veracruz (140 g)

Frijoles caldosos (250 ml)

Verduras al vapor (250 g)

Nopales asados (2 pzas.)



BEBIDAS

AGUAS FRESCAS

Vaso
(360 ml)

Jarra chica
(770 ml approx.)

Jarra mediana
(1,800 ml approx.)

Jarra grande
(2,500 ml approx.)

REFRESCOS (355 ml)

Coca Cola,
Coca Cola Light,
Coca Cola Zero,
Fanta, Fresca,
Sidral Mundet,
Sidral Light,
Sprite, Sprite Light

AGUA MINERAL Ciel (355 ml)

AGUA MINERAL Perrier (300 ml)

AGUA EMBOTELLADA Ciel (600 ml)

CAFÉS

Americano
de maquina
(170 ml)

Capuchino
(300 ml)

Express
(60 ml)

Express cortado
(60 ml)

Express doble
(120 ml)

Express doble cortado
(120 ml)

De olla
(300 ml)

Té
(300 ml)

CERVEZAS

XXLager (325 ml)

Sol (355 ml)

Indio (325 ml)

Indio Pilsner Plata
(325 ml)

XX obscura (325 ml)

Tecate (325 ml)

Tecate light (325 ml)

Sol cero (355 ml)

Bohemia (355 ml)

Bohemia obscura
(355 ml)

Bohemia weizen
(355 ml)

Victoria (355 ml)

Corona (355 ml)

Corona light (355 ml)

Pacifico (355 ml)

Modelo Especial
(355 ml)

Negra Modelo
(355 ml)

Noche buena
En temporada (355 ml)

Heineken (355 ml)

Stella Artois
(330 ml)



*Michelada o cubana por
Clamato por*

POSTRES

Ate
con queso (140 g)

Requesón
con miel de piloncillo
(230 g)

Arroz con leche (250 g)

Capirotada (250 g)

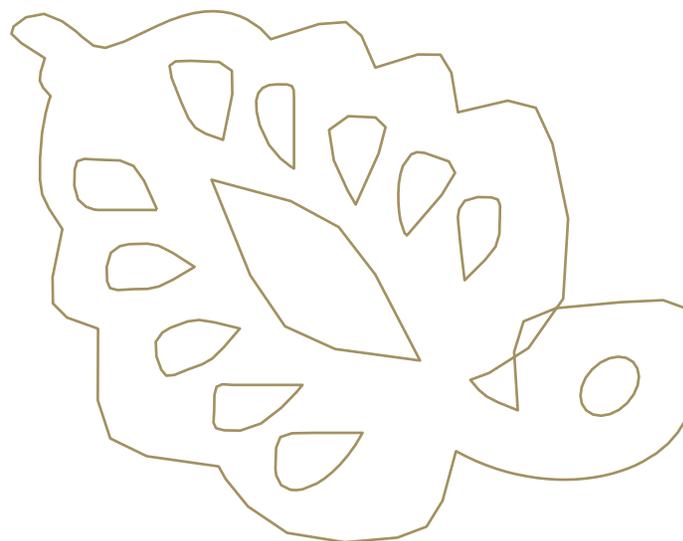
Natilla (240 g)

Plátanos machos
con crema (180 g)

Nieves y Helados
(2 bolas)

Flan de vainilla
hecho en casa (1 pieza)

Tartas, pasteles
(1 pieza)



*Todos nuestros platillos
están elaborados del día
y con el gusto de la cocina
tradicional mexicana.
El restaurante El Bajío
no le hace cargo por cubierto.
Precios en M.N, incluyen I.V.A*

