

LA TREGUA

C A M P E S T R E

ENTRADAS

Guacamole tradicional. \$129.00

Sopitos de Chicharrón 3 piezas. \$129.00

Con crema de rancho 100% natural, cebolla picada y chile serrano.

Aguachiles. \$219.00

Rojo: *preparado con chile de árbol, cítricos y aguacate*

Negro: *con un toque de salsas negras, ceniza de chile morita y aguacate.*

Verde: *tradicional receta con cilantro, chile serrano y aguacate.*

Tacos gobernador (3pzas) \$169.00
Preparados con camarón, chile serrano, cebolla y queso.

Huarachitos de pulpo (3pzas) \$219.00

Coronados con salsa tatemada de piña y un toque de habanero.

Ceviche clásico

Camarón: \$219.00 **Atún:** \$215.00

Camarón o atún a su elección, marinados en leche de tigre con un toque de ajo, cebolla morada, jitomate, pepino, zanahoria, cilantro y aguacate, ligeramente aliñado con aceite de olivo.

SOPAS

Tarasca \$80.00

Tradicional sopa de tortilla con un toque de chile chipotle, coronada con pollo o chicharrón, crema y aguacate.

ENSALADAS

Ensalada César Tradicional \$130.00

Corazones de lechuga orejona, cubiertas con aderezo César hecho en casa, coronada con queso parmesano, crotones y pechuga de pollo a la parrilla.

Ensalada Cesar con Pollo \$179.00

Ensalada Berries. \$165.00

Mezcla de lechuga, espinaca, fresa, zarzamora, arándano, nuez garapiñada, tocino frito, queso azul y vinagreta de frutos rojos.

FAJITAS

Arrachera \$240.00

Pollo \$209.00

Diezmillo \$210.00

Camarón \$240.00

Tregua \$269.00

Todas nuestras fajitas van acompañadas de ensalada o papas a la francesa.

Cada platillo es preparado en casa, con productos de la región y con lo más altos estándares de calidad e higiene. Estamos orgullosos de nuestras tortillas preparadas a mano todos los días a la manera tradicional. Precios en Pesos mexicanos incluyen IVA.

LA TREGUA

C A M P E S T R E

CARNES

Diezmillo	\$230.00
Pechuga de Pollo	\$205.00

CORTES FINOS

Arrachera	\$269.00
Picaña	\$339.00
Rib – eye	\$325.00

Todos nuestros cortes van acompañados de ensalada pure de papa o papas a la francesa.

ESPECIALIDADES DE MAR

Camarones \$245.00

Marinos: salteados con ajo, especias de bahía vieja y limón, acompañados de papas salteadas.

Las Jaras: preparados con salsa agri dulce de chile perón.

La Tregua: cocinados con salsa diablo, tomate, cebolla, champiñón y queso asadero.

Zarandeado: receta de la abuela, adobo picante Estilo Sinaloa, cocinado lentamente a las brasas.

Diablo: con un toque de jugo de naranja, chiles chipotle y de árbol.

Empanizado: cubiertos de pan crocante y especias.

Ajillo: mantequilla, ajo fresco y chile guajillo con un toque de vino blanco y jugo de limón.

PULPO \$339.00

Marinos: salteados con ajo, especias de bahía vieja y limón, acompañados de papas salteadas.

Zarandeado: receta de la abuela, adobo picante Estilo Sinaloa, cocinado lentamente a las brasas.

FILETE DE PESCADO \$185.00

Empanizado: cubiertos de pan crocante y especias.

Zarandeado: receta de la abuela, adobo picante Estilo Sinaloa, cocinado lentamente a las brasas.

Volcán Tregua: Camarón y Pulpo \$280.00

Cocinados dentro de sus propios jugos con ajo, vegetales y salsas de la casa.

Cada platillo es preparado en casa, con productos de la región y con lo más altos estándares de calidad e higiene. Estamos orgullosos de nuestras tortillas preparadas a mano todos los días a la manera tradicional. Precios en Pesos mexicanos incluyen IVA.

LA TREGUA

C A M P E S T R E

POSTRES

Crepas **\$109.00**

Salteadas con salsa de dulce de leche, nuez y helado de vainilla.

Plátanos Tregua **\$109.00**

Flameados con brandy, helado de vainilla y frutos frescos.

Copa de Helado **\$65.00**

Helado de vainilla coronada con salsa de chocolate y cereza.

Flan de Cajeta **\$85.00**

Flan casero preparado en horno de leña.

Cada platillo es preparado en casa, con productos de la región y con lo más altos estándares de calidad e higiene. Estamos orgullosos de nuestras tortillas preparadas a mano todos los días a la manera tradicional. Precios en Pesos mexicanos incluyen IVA.