



Sabor y Tradición

COCINA MEXICANA - DESDE 1986

UN BOCADO, UN RECUERDO



Sabor y Tradición

DESDE 1986

NUESTRA COCTELERIA

Sabor y Tradición

UN TRAGO, UN BREAK



*Carajillo
State*

Passionale

*Gin Green
Fresh*

MEZCALINA DE CITRICOS \$151

Mezcal artesanal Coyotón espadín®, Controy®, jugo de limón y naranja, jarabe natural, escarchado con sal de gusano. 340 ML

MEZCALINA FRUTOS ROJOS \$167

Mezcal artesanal Coyotón espadín®, jugo de limón y naranja, granadina, jarabe natural, frutos rojos, escarchado con sal de gusano. 340 ML

MEZCALINA DE JAMAICA \$139

Mezcal artesanal Coyotón espadín®, jarabe natural de jamaica, jugo de limón y naranja, escarchado con sal y pimienta. 340 ML

PEPINAZO \$151

Mezcal artesanal Coyotón espadín®, pepino natural, jugo de limón, azúcar y top Ginger Ale, escarchado con sal de gusano. 340 ML

CONEJADA \$204

Mezcal 400 Conejos®, jugo de naranja natural y jarabe natural, escarchado con sal de gusano. 340 ML

MOJITO CURAZAO \$157

Ron Malibu®, Curazao® azul, jugo de limón, azúcar, jarabe natural, hierbabuena, agua mineral. 340 ML

MOJITO FRUTOS ROJOS \$167

Ron Bacardi®, hierbabuena, frutos rojos, azúcar, jugo de limón, jarabe natural y agua mineral. 340 ML

MOJITO TRADICIONAL \$149

Ron Bacardi®, hierbabuena, jugo de limón, azúcar, jarabe natural y agua mineral. 340 ML

MOJITO DE MEZCAL \$151

Mezcal artesanal Coyotón espadín®, hierbabuena, azúcar, jugo de limón, jarabe natural y agua mineral, escarchado con sal de gusano. 340 ML

MOJITO DE MEZCAL FRUTOS ROJOS \$172

Mezcal artesanal Coyotón espadín®, hierbabuena, frutos rojos, azúcar, jugo de limón, jarabe natural, escarchado con sal de gusano. 340 ML



Innombrable

Mezcalina de Jamaica

*Mezcalina
Frutos Rojos*



PASSIONALE \$211

Tanqueray®, pulpa de maracuyá, frambuesa, jugo de naranja y granadina. 443 ML

GIN GREEN FRESH \$225

Tanqueray®, controy®, jugo de limón, cardamomo, jarabe natural, albahaca, eneldo y agua mineral. 443 ML

CANTARITO \$186

Tequila .C. Especial®, jugo de naranja y limón, jarabe natural y top de fresca. Escarchado de Tajín. 286 ML

PIÑA COLADA \$148

Ron Bacardi® o Malibu®, jugo de piña, crema de coco y Carnation. 443 ML

PIÑA COLADA BAILEY'S \$213

Bailey's®, jugo de piña, crema de coco y Carnation. 443 ML

JARRA CLERICOT 1000 ML \$375**COPA CLERICOT TINTO** 296 ML \$138**COPA SANGRIA VINO** 296 ML \$122**COPA VINO** 296 ML \$109**INNOMBRABLE** \$162

Mezcal artesanal Coyotón espadín®, jarabe de tamarindo, jugo de limón, fresca, escarchado con Tajín. 443 ML

WHISKY STRAWBERRY \$237

Whisky Red Label®, jarabe de fresa, jugo de limón, fresa natural, albahaca y sprite 340 ML

CARAJILLO \$188

Licor 43® y café express 220 ML

CARAJILLO STATE \$176

Ron Appleton state®, Baileys®, café express y chocolate líquido Hershey's 220 ML

MARGARITA \$157

Tequila J.C. Especial®, Controy®, jugo de limón y jarabe de fresa o tamarindo o mango. Escarchado de Tajín. 340 ML

*Mejito curazao**Whisky Strawberry**Conejada*

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA

DESAYUNOS

Mañanas con sabor

Nuestros desayunos incluyen fruta y café de olla o café americano



HECHOS PARA TI

Huevos sencillos

A LA MEXICANA, CON LONGANIZA, CON NOPALES, CON TOCINO, CON SALCHICHA, AL ALBAÑIL, CON JAMÓN DE PAVO 3 pz

\$119

Huevos especiales

RANCHEROS, DIVORCIADOS O MOTULEÑOS 2 pz

\$119

HOT CAKES

Sencillos 3 pz

\$94

Especiales 3 pz 80 G DE PROTEÍNA

LONGANIZA, TOCINO, HUEVO O JAMÓN

\$104

MOLLETES

Clasicos 1 pz de bolillo

CON FRIJOLES, QUESO MANCHEGO GRATINADO Y PICO DE GALLO

\$117

Especiales 1 pz de bolillo, 1 proteína

80 G DE PROTEÍNA
TOCINO, HUEVO, JAMÓN O LONGANIZA

\$142

*Autenticos
y Deliciosos*

CHILAQUILES 100 GR TOTOPOS

y

ENCHILADAS 4 PZ

Salsas: VERDE, ROJA Y MOLE

CON 2 PZ DE HUEVO

\$152

ACOMPAÑADO DE: POLLO (50 G), CHAMORRO, COSTILLA, BISTEC, CECINA ENCHILADA, LONGANIZA, MILANESA DE RES O POLLO. (80 G)

\$170

CON ARRACHERA (80 G)

\$195

Agregale jugo de naranja por \$20 325 ML

Para

COMENZAR



Agregale 30g de pollo, 30g de champiñones o 50g de huitlacoche para cambiarlo por proteína.



ABRIENDO EL APETITO

GUACAMOLE 150 G \$92

PAPAS A LA FRANCESA 250 G \$79

SOPECITOS 3 PZ \$49

CON CHAMORRO O POLLO DESMENUADO 30 G

ANTOJO ESPECIAL

 AGUACHILE 300 G \$240

QUESO FUNDIDO 150 G CON CHAMPIÑONES O HUITLACOCHÉ 50 G \$79

QUESO FUNDIDO 150 G CON CHORIZO 50 G \$92

TUETANO \$158

CALDOS

PANCITA 150 G PROTEÍNA \$147 200 G PROTEÍNA \$185

INCLUYE 3 SOPECITOS

AGRAALES CUALQUIER PROTEINA POR \$41 50 G ARRACHERA POR \$46 50 G

CALDO DE POLLO 300 ML 50 G \$87 350 ML 70 G \$99

FRIJOLES CHARROS 220 ML \$52 300 ML \$64

CONSOMÉ 220 ML \$40 300 ML \$52

PLATILLOS

Hechos con Amor...



Platillos con Tradición

350 g de proteína

CHAMORRO ESPECIAL

\$269

CHAMORRO SENCILLO

\$229

COCHINITA PIBIL

\$289

CHILE EN NOGADA

Solo por temporada

Clásicos a la plancha

170 g de proteína

CECINA ADOBADA

\$199

COSTILLA ASADA

\$215

PECHUGA ASADA

\$210

CARNE ASADA

\$215

PECHUGA EMPANIZADA

\$215

MILANESA DE RES

\$220

ARRACHERA 220 g

\$249

Ponle aguacate 1pz

\$49

Ponle Queso Manchego 2 hojas

\$31

Lo que tu paladar pide

ENCHILADAS 5 PZ

y **CHILAQUILES** 100 GR TOTOPOS

Salsas: **VERDE, ROJA O MOLE**

160 g de proteína

**CHAMORRO, POLLO, BISTEC,
COSTILLA DE RES,**

\$199

**MILANESA DE RES, MILANESA
DE POLLO**

\$204

ARRACHERA

\$234

NUESTROS PLATILLOS INCLUYEN CONSOMÉ CORTESÍA 220 ML.

Agregale 30g de pollo + \$20 o
cámbialos por frijoles charros + \$15

CLASICOS A LA PLANCHA Y CHAMORRO ESPECIAL INCLUYEN
PAPAS A LA FRANCESA, FRIJOLES REFritos, NOPALES Y
CEBOLLITAS CAMBRAY ASADAS.

Los gramajes son pesados en crudo. Todos nuestros precios incluyen I.V.A.

Delicias al comal *Date un gusto*



TACOS

ORDEN DE 3 PIEZAS

- CHAMORRO
- BISTEC
- LONGANIZA
- COSTILLA
- CAMPECHANOS
- PECHUGA DE POLLO
- CECINA ADOBADA
- ARRACHERA

Clásicos

Con cebolla y cilantro

150 G DE PROTEÍNA

\$125

\$155

Ponles Quesillo 80 G \$29

Papas a la Francesa 100 G \$37

Los de la casa

Montados en una cama de papas, nopalitos y cebolla asada

120 G DE PROTEÍNA

\$130

\$160

EXTRAS

- AGUACATE 1 PZ \$49
- ORDEN DE FRIJOLES REFritos 200 G \$47
- ORDEN DE NOPALES ASADOS 200 G \$47
- ORDEN DE CEBOLLAS CAMBRAY 200 G \$47
- QUESILLO PLATILLO 100 G \$39
- CARNE EXTRA 50 G \$41
- POLLO EXTRA 30 G \$20
- HUEVO 1 PZ \$21
- TOCINO EXTRA 30 G \$37
- 2 HOJAS DE MANCHEGO \$31
- PAPAS FRITAS EXTRA 100 G \$37
- VERDURAS EXTRA 80 G \$23
- CHAMPIÑONES EXTRA 30 G \$21
- HUITLACOCHÉ EXTRA 30 G \$21
- PICO DE GALLO 50 G \$19
- SALSA EXTRA PARA LLEVAR \$17
- TORTILLAS 12 PZ \$52



CALIENTES

- CAFÉ DE OLLA 355 ML **\$42**
- CAFÉ AMERICANO 225 ML
- EXPRESSO 45 ML
- CAFÉ CAPUCHINO 235 ML **\$66**
- EXPRESSO DOBLE 90 ML **\$59**
- CHOCOLATE CON AGUA 355 ML **\$45**
- CHOCOLATE CON LECHE 355 ML **\$63**
- VASO DE LECHE 235 ML **\$32**
- LECHE EVAPORADA 60 ML **\$17**
- TE DE MANZANILLA, HIERBABUENA, LIMÓN, HOJA DE NARANJO, VERDE 455 ML **\$52**

SIN ALCOHOL



- MOCKTAIL 330 ML PEDIR SUGERENCIA **\$69**
- CLAMATO PREPARADO 325 ML **\$69**
- PIÑADA 325 ML **\$69**

BEBIDAS

- | | | | |
|----------------------------------|-----------------------|------------------------|--|
| | <small>500 ML</small> | <small>1000 ML</small> | |
| • AGUA DEL DÍA | \$36 | \$72 | • AGUA EMBOTELLADA <small>250 ML</small> \$28 |
| • LIMONADA | \$55 | \$110 | • JUGO DE NARANJA <small>325 ML</small> \$55 |
| • NARANJADA | | | |
| • REFRESCO <small>355 ML</small> | \$42 | | |

CERVEZAS

Nacional **\$55**
 Corona, Victoria, Pacifico, Leon, Pacifico suave 355 ML

Premium **\$65**
 Negra Modelo, Modelo Especial 355 ML

Importada **\$70**
 Stella Artois 330 ML, Michelob Ultra 355 ML

MICHELADA **\$17** 30 ML
 CUBANA **\$17** 30 ML
 CON CLAMATO **\$30** 295 ML

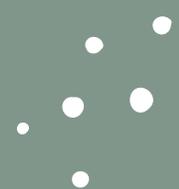


En Sabor y Tradición, sabemos que los antojitos son parte importante en nuestra historia y de tu experiencia diaria con nosotros.

En nuestro esfuerzo por continuar mejorando y evolucionando nuestros productos, estaremos pausando temporalmente nuestro menú de antojitos, por lo que te invitamos a descubrir nuestro menú de platillos que más nos representa.

Estamos seguros de que encontrarás **sabores que te encantarán.**

Seguimos con el mismo compromiso de siempre: Hacer que cada plato valga la pena y disfrutes más en cada visita.



Nuestra Historia

La historia comienza con Ma. Isabel Noguez Domínguez, quien, a la corta edad de 7 años, ya ayudaba a sus padres en un pequeño negocio familiar, vendiendo carnitas en un local ubicado en la calle Antonio Caso. Más adelante, junto con su madre, la Sra. Herlinda, y siendo apenas una niña de 12 años, Ma. Isabel enfrentó la necesidad de buscar nuevas oportunidades y empezó a vender en mercados sobre ruedas.

En 1986, con tan solo 17 años, Ma. Isabel decidió independizarse y abrir su propio negocio en el mercado sobre ruedas ubicado en la esquina de las calles Mérida y Chihuahua, en la colonia Roma.

Después de 10 años trabajando en este mercado, surgió la oportunidad de rentar un local y fundar su primer restaurante, al que llamó "Los Chamorros". Con el tiempo, los clientes comenzaron a referirse a él como "Los Chamorros de Mérida", debido a su ubicación en la calle Mérida, en la colonia Roma.

Hoy en día, la tradición continúa con tres puntos de venta en mercados sobre ruedas:
Martes: Calle Unión y José Martí, Col. Escandón.

Jueves: Col. Ciudad de los Deportes, entre el Estadio Azul y la Plaza de Toros México.

Viernes: Calle Mérida, esquina Chihuahua, casi enfrente del restaurante.

Lo que comenzó como un negocio de tacos evolucionó con el tiempo, incorporando una variedad de antojitos y platillos tradicionales. Al abrir el restaurante, se sumaron especialidades como el chile en Nogada, Enchiladas, Arrachera y su famoso "Chamorro Especial", el favorito de muchos.

Gracias al trabajo arduo y a una visión enfocada en la mejora constante, en 2024 Ma. Isabel decidió dar un paso más y renombrar su negocio, llevando consigo su legado de sabor y tradición bajo el nombre:

Sabor y Tradición

DESDE 1986