W
WPIS
¡CHULADA DE COMIDA!

DESAYUNOS

ALGO TRANQUI

TAZÓN FRUTERO
Fruta de temporada, coco, miel de agave, leche y avena. $45.00 / $60.00 vegano

WAFFLAIZ
Con harina de maíz, mermelada "San Cosme", fruta de temporada, coco tostado y yogurt griego. $105.00

LA VITAMINA MEXICANA

LOS CHILAQUILES
Salsa verde o roja, cebolla morada, queso añejo, crema, aguacate, pollo (110 gr.) y cilantro criollo. $115.00 / $110.00 vegano

SIN MIEDO AL ÉXITO
Chilaquiles con salsa de chiles quemados, queso añejo, crema, cebolla morada, delicioso suadero (110 gr.) y cilantro criollo. $130.00

LA TORTITA PLACERA
Torta de chilaquiles con salsa verde o roja, queso fundido, frijoles refritos, milanesa de cerdo (80 gr.) empanizado con panko-cacahuate, cilantro criollo y huevito estrellado. $130.00 / $115.00 vegano

JUEVES DE PLAZA
Trilogía de tetelas rellenas de tlalitos, queso con frijoles y guiso de la semana. $110.00 / $100.00 vegano

PLATILLO APTO PARA LA BANDA VEGANA

#NIUNOMASENLACALLE

IRMITA
Un desayuno que no puede faltar en la casa de la abue. Huevo revuelto con frijoles caldosos y chorizo. $115.00

HUEVO AL COMAL
Envueltos en hoja santa, bañados en salsa tatemada, acompañados de frijoles con hoja de aguacate. $100.00

DIVORCIADOS
Dos huevos estrellados en tortilla sancochada con salsa roja y verde. $95.00

TAMAL EN CAZUELA
En hoja de platano, pollo (110gr.) y adobo. $100.00

BIRRIA
Al mero estilo del norte, plato para revivir. $85.00

QUESABIRRIA
Tortilla a mano doradita con queso y carne de res, cebolla morada y cilantro criollo. $55.00

BARBACHA DE SETAS 3 pzas
Tacos de barbacoa de setas cocinadas en penca, acompañados de cebolla y cilantro criollo. $120.00

EL PAAAAAN!!

PANQUE WIPIS $25.00

PISHKI $40.00
Entre bollo y galleta acompañado de mermelada de la casa "San Cosme".

PAN DEL DÍA $25.00

GALLETAS "PHANTOMIMA" $35.00

Todos nuestros platillos son preparados y sazonados al momento
IVA incluido

COMIDAS

¡CHULADA DE COMIDA!

PAL ARRANQUE

TACO WIPIS
Como llegar a casa del abuelo.
Taquito de queso fundido con chorizo y tomates cherry.
$75.00 / $65.00 vegano

TOSTADA KIPPY
Al mero estilo de la abue del boss Omar.
Atún ahumado en escabeche, tostada de ajonjolí, aguacate y rajas. $60.00 / $50.00 vegano

DON FILO 6 pzas
La receta del chef.
Mac & cheese empanizados con aderezo de ajo y catsup de la casa. $95.00

ESQUITES DE MI PUEBLO
Cocinados como en Atotonilco.
Con pulque, cebolla, epazote, chilito y trozos de camarón (80gr.). $90.00 / $80.00 vegano

QUESABIRRIA
Tortilla a mano doradita con queso y carne de res, cebolla morada y cilantro criollo. $55.00

#NIUNAMENOS

YA ESTÁ LA SOPAAA

TRINITA
Caldito con recuerdo a la bis.
Lentejas bien sazonadas, cebolla, cilantro criollo y chicharrón con guacamole y pico de gallo.
$70.00 / $60.00 vegano

CHAVELITA
Sopa, arroz o pasta... la abue siempre tenía.
Platillo estacional, pregunta por él. $60.00

BIRRIA
Al mero estilo del norte, plato para revivir. $85.00

LO FUERTECITO

TACOS ÁRABES 3 pzas
De carnero y cerdo (130 gr.), pan pita de la casa y salsa de chipotle. $135.00 / $120.00 vegano

JUANITA 3 pzas
Uno de los favoritos del chef.
Tlacoyos ahogados en salsa verde, rábano, queso, crema, aguacate, cilantro criollo y brisket de res (110 gr.)
$145.00 / $110.00 vegano

APAPACHO OAXAQUEÑO
Mole tradicional acompañado de pollo (110 gr.) y tamal de frijol con aguacatillo.
$110.00 / $100.00 vegano

PIPIANCITO VERDE
Con la receta de la tía Wera y unos ajustes.
Delicioso pipian verde con pescado (110 gr.) envuelto en hoja santa, acompañado de papas gajo. $140.00

+DEL FUERTECITO

¡CHULADA DE COMIDA!

CEVICHE DE CECINA
Cecina (90 gr.), pico de gallo, nopales curados, rábano, aguacate, tostadas y veneno negro. $140.00

CEVICHE VAMPIRO
Pescado (110 gr.), zanahoria, betabel, cebolla morada, tostadas y la pócima secreta. $160.00 / $140.00 vegano

TAQUITOS MY LOVE 3 pzas
Tacos de pescado estilo Ensenada (110 gr.), pico de gallo, aguacate y chipomayo. $155.00 / $140.00 vegano

BARBACHA DE SETAS 3 pzas
Tacos de barbacoa de setas, cocinadas en penca, acompañados de cebolla y cilantro criollo. $120.00

PLATILLO APTO PARA LA BANDA VEGANA

#stophomofobia

PAL HUEQUITO.

FLAN HORNEADO
Un postre casero con salsa de caramelo y Whisky.
$70.00

XOCO
Panqué de maíz y cacao, salsa de chocolate, cacahuate tostado y toque de mole.
$90.00

¡PURA VIDA!
Cheesecake de guayaba.
$75.00

MUXE
Un homenaje a la identidad y corazón.
Budin con salsa de brandy y frutos rojos.
$80.00

Todos nuestros platillos son preparados y sazonados al momento
IVA incluido

¡PAL ANTOJO!

TACOS, TACOS, TACOS

léase con voz grave y fuerte.

QUESABIRRIA
Tortilla a mano doradita con queso y carne de res, cebolla morada y cilantro criollo.
$55.00

TACO SIN MIEDO
Taco de suadero con cebolla taquera, cilantro criollo y salsita.
$45.00

TACO WIPIS
Como llegar a casa del abuelo.
Taquito de queso fundido con chorizo y tomates cherry.
$45.00 / $65.00 vegano

TACO MY LOVE
Taco de pescado estilo Ensenada, pico de gallo, aguacate y chipomayo.
$60.00 / $50.00 vegano

TACO ÁRABE
De carne de cerdo y carnero, pan pita de la casa y salsa de chipotle. $45.00 / $40.00 vegano

BARBACHA DE SETAS
Taco de barbacoa de setas, cocinadas en penca, acompañados de cebolla y cilantro criollo. $45.00

CENAS

Sólo viernes y sábado de 7pm a 10pm

¡PIDETE ALGO MÁS!

TOSTADA KIPPY
Al mero estilo de la abue del boss Omar.
Atún ahumado en escabeche, tostada de ajonjolí, aguacate y rajas. $60.00 / $50.00 vegano

DON FILO 6 pzas
La receta del chef.
Mac & cheese empanizados con aderezo de ajo y catsup de la casa.
$95.00

ESQUITES DE MI PUEBLO
Cocinados como en Atotonilco.
Con pulque, cebolla, epazote, chilito y trozos de camarón (80 gr.). $90.00 / $80.00 vegano

CEVICHE DE CECINA
Cecina (90 gr.), pico de gallo, nopales curados, rábano, aguacate, tostadas y veneno negro. $140.00

CEVICHE VAMPIRO
Pescado (110 gr.), zanahoria, betabel, cebolla morada, tostadas y la pócima secreta. $160.00 / $140.00 vegano

COCHILOCO
Tostitos con jícama, pepino, cacahuates, gomitas enchiladas, salsa diabla y camarón (80 gr.)
$130.00 / $110.00 vegano

BEBIDAS

POR LA MAÑANA

Café de refill. $25.00
Café americano. $35.00
Espresso. $35.00
Café latte. $40.00
Filtrados (café por metodo). $60.00
Tisanas e infusiones. $35.00
Jugo de naranja. $25.00
Extra de leche. $8.00 / lecha almendra $15.00

POR LA TARDE

Agua del dia. $20.00 vaso / $40.00 jarra
Agua de cebada. $25.00 vaso / $50.00 jarra
Agua mineral. $25.00
Limonada mineral. $35.00
Agua embotellada. $22.00
Kombucha wipis (Natural, café y estacional). $60.00
Refrescos. $35.00

PRODUCTO DE LA CASA

CERVECERÍA CHOLULA

10 Oriente (355 ml) $75.00
Oatmeal Stout
Vol. Alc. 5.8%

Vagabundo (355 ml) $70.00
Golden Ale
Vol. Alc. 5.5%

COYOTE CERVECERO

Freude (355 ml) $75.00
Black Ipa
Vol. Alc. 6%

Pepper (355 ml) $70.00
Pale Ale
Vol. Alc. 5%

CERVECERÍA DE COLIMA

Piedra lisa (355 ml) $80.00
Session Ipa
Vol. Alc. 4.1%

Colimita (355 ml) $75.00
Lager
Vol. Alc. 4.4%

LAS DE SIEMPRE

Corona (355 ml) $35.00
Vol. Alc. 4.5%

Victoria (355 ml) $35.00
Vol. Alc. 4%

DR. CHANG

Magma (355 ml) $70.00
Session Ipa
Vol. Alc. 5.3%

UNA WIPIS (355 ml) $80.00
Pale Ale
Vol. Alc. 5%

CLANDESTINAS & CHUPIRULES

MEZCALERÍA

2oz, chile de chapulín y naranja

Espadín $60.00

Maguey Verde $100.00

Jabalí Ancestral $120.00

Coyote Ancestral $150.00

LOS CHUPIRULES

Sólo viernes y sábado de 7pm a 10pm

PINXE NECIO $75.00
Irreverente mezcla de ron, azucar y piloncillo, caprichosas hojas de hierbabuena y hoja santa.

SOY DIVINA $80.00
Seductora limonada de bugambilia, maquillada con destellos de gin y frutos rojos.

ODIOSO $80.00
Caprichosa mezcla de cerveza de jengibre con limón y malas contestaciones de miel de agave.

PA´LA CALOCHA $75.00
Refrescante mezcla de yolixpa con menjurjes de frutas y té para que te sientas fresh.

ELIXIR DE LOS DIOSES $25.00
Fermento de agua de miel para conectar con el mundo prehispánico.