

OCHO30.1

467.27.30

info@ochos0.com

SAN ANDRÉS CHOLULA, PUEBLA

PERIFÉRICO ECOLÓGICO 17002

LOMAS DE ANGÉLOPUS, SONATA, ISLA 2

OCHO30.1

**BEBIDAS**

TÉ HELADO DE LIMÓN	\$28	JARRA \$ 115
LIMONADA/NARANJADA	\$28	JARRA \$ 115
JUGO DE MANZANA DE ZACATLÁN (GASIFICADO) (325ML)	\$32	
AGUA PERRIER (330)	\$40	
AGUA CIEL BLUE (355ML)	\$35	
AGUA CASA DEL AGUA (355ML)	\$35	
AGUA DEL DÍA	\$28	
RUSA	\$28	
BEBIDA DE CARDAMOMO (CARDAMOMO, MANZANA, YOGURT PIDALO CON PIQUETE (BACARDI O ABSOLUT))	\$55	JARRA \$ 160
	\$68	JARRA \$ 178
REFRESCOS (355ML)	\$25	
BOTELLA DE AGUA (600ML)	\$25	
KOMBUCHA (365ML) ORIGINAL, HIERBABUENA, JENGIBRE, PETALOS DE ROSA, MENTA, ALBAHACA	\$65	
BELOE (355ML) ORIGINAL, LYCHEE Y UVA	\$29	

**CERVEZAS ARTESANALES E IMPORTADAS**

<b>OCHO30</b>	\$55
BLOND ALE (355 ML)	
<b>SAGA</b>	\$75
BELGIAN ALE (355 ML)	
<b>OSADIA</b>	\$75
DARK ALE (355 ML)	
<b>FLACO ADORADO</b>	\$75
BELGIAN BLONDE (355 ML)	
<b>CAMPEÓN DEL BARRIO</b>	\$75
BALTIC PORTER (355 ML)	
<b>RIVADAVIA ÁMBAR</b>	\$45
SCOTISH EXPORT (355 ML)	
<b>RIVADAVIA MAMBA</b>	\$45
ENGLISH PORTER (355 ML)	
<b>STELLA ARTOIS</b>	\$55
LAGER (330 ML)	
<b>HOEGAARDEN</b>	\$55
WHEAT BEER ALE (330 ML)	

**CERVEZA NACIONAL**

VICTORIA, PACÍFICO, LEÓN, CORONA, CORONA LIGHT Y CORONA CERO (355 ML)	\$35
MODELO ESPECIAL (355 ML)	\$35
NEGRA MODELO (355 ML)	\$35
VASO MICHELADO O CHELADO	\$ 6
CLAMATO NATURAL	\$65
CLAMATO CON CERVEZA	\$78
VICTORIA, PACÍFICO; LEÓN, CORONA, CORONA LIGHT Y CORONA CERO	

**VINOS**

COPA DE VINO TINTO LAS MORAS MALBEC (150 ML)	\$48
COPA DE VINO BLANCO VIÑA ALBINA (150 ML)	\$60

**COCTELERÍA**

<b>CALIMOCHO</b> VINO TINTO Y COCA COLA.	\$58	JARRA \$ 148
<b>TINTO DE VERANO</b> REFRESCO DE LIMÓN, VINO TINTO.	\$58	JARRA \$ 148
<b>SANGRÍA</b> JUGO DE LIMÓN, VINO TINTO.	\$58	JARRA \$ 155
<b>SANGRÍA PREPARADA</b> JUGO DE LIMÓN, VINO TINTO, AGUA MINERAL, JARABE NATURAL Y VODKA.	\$70	JARRA \$ 185
<b>CLERICOT</b> JUGO DE LIMÓN, VINO TINTO, AGUA MINERAL, JARABE NATURAL, VODKA Y MANZANA.	\$75	JARRA \$ 185
<b>CAIPIRINHA DE LIMÓN</b> LIMÓN MARTAJADO CON HIELO Y AZÚCAR, CACHAZA (45ML) Y AGUA MINERAL.	\$78	
<b>CAIPIRINHA DE FRESA</b> FRESAS MARTAJADAS CON HIELO Y AZÚCAR, CACHAZA (45ML) Y AGUA MINERAL.	\$78	
<b>MEZCALINA</b> JUGO DE LIMÓN, JUGO DE NARANJA, MEZCAL DE PUNTA BLANCO (45ML), HIELO FRAPPE Y SAL DE GUSANO.	\$80	
<b>MARGARITA</b>	\$75	
JUGO DE LIMÓN, JARABE NATURAL, TEQUILA BLANCO CAZADORES (45ML), CONTROY (30ML) Y HIELO FRAPPE.		
<b>MOJITO</b>	\$75	
LIMÓN MARTAJADO, HIERBABUENA, AZÚCAR, RON BACARDI (45ML) Y AGUA MINERAL.		
<b>PEPINO MEZCAL</b>	\$80	
LIMÓN, PEPINO, MEZCAL DE PUNTA BLANCO (45ML)		
<b>GIN TONIC CÍTRICO</b>	\$90	
GINEBRA TANQUERAY (45ML), AGUA QUINA, NARANJA, LIMÓN Y TORONJA.		
<b>GIN TONIC MARACUYA</b>	\$90	
GIN TANQUERAY (45ML) Y MARACUYA		
<b>GIN TONIC FRUTOS ROJOS</b>	\$90	
GIN TANQUERAY (45ML) Y FRUTOS ROJOS		
<b>MEZCAL TONIC</b>	\$90	
MEZCAL BLANCO DE LA CASA (45ML), AGUA TÓNICA, MANZANA, ALBAHACA, TWIST DE LIMÓN		
<b>APEROL SPRITZ</b>	\$120	
PROSECCO (150ML), APEROL (50ML), AGUA MINERAL		
<b>MIMOSA HOEGAARDEN</b>	\$75	
CERVEZA HOEGAARDEN Y JUGO DE NARANJA		



## ENSALADAS

### GRIEGA \$85

Lechugas, arúgula, jitomate uva, cebolla morada, pimienta, pepino europeo, aceitunas negras, queso de cabra. (Vinagre y hierbas).

### POKE BOWL \$115

Atún marinado, arroz, aguacate, pepino, zanahoria, cebollita cambray, ajonjolí, (aderezo de soya y mayonesa de sriracha).

### CHINGONA \$105

Lechugas, arúgula, queso gorgonzola, fresa, jamón serrano y nuez garapiñada. (Balsámico).

### MARÍA FELIX \$95

Lechugas, arándano deshidratado, corazón de alcachofa, manzana verde, pera e higos. (Yogurt y gorgonzola).

### COCO COCO \$85

Lechugas, arúgula, jitomate uva, queso de cabra, queso mozzarella, pepino europeo, tocino. (Vinagre de vino tinto).

### DE LA A A LA Z \$95

Lechugas, arúgula, corazón de alcachofa, palmito, pimienta, champiñón, elote desgranado y aceitunas negras. (Estragón y mostaza).

### CATE DE MI CORAZÓN \$95

Jitomate uva, aguacate, queso oaxaca, espinaca, berros, nuez de la india. (Soya y vinagre de vino tinto).

### JONJOLÍN \$87

Lechuga, pimientos, champiñones, cebolla morada, manzana verde, queso panela, ajonjolí acaramelado. (Jocoque y soya).

## PIADINAS

TODAS NUESTRAS PIADINAS LLEVAN QUESO MOZZARELLA RALLADO

### MARGARA \$80

Queso mozzarella fresco, jitomate uva, pesto y albahaca.

### SEIS QUESOS \$95

Queso de cabra, mozzarella, mozzarella fresco, oaxaca, parmesano, gorgonzola y arúgula.

### CUATRO CAMINOS \$95

Pepperoni, chistorra, tocino, jamón serrano, queso mozzarella rallado y arúgula.

### FATANCACUESTA \$95

Jamón serrano, arúgula y mozzarella.

### MARIA \$75

Tlalitos, queso Oaxaca, flor de calabaza, jalapeño y epazote.

### RED HOT \$90

Pechuga de pollo en trozos, queso mozzarella rallado, arúgula y salsa roja picante.

### ROAST BEEF \$95

Queso cheddar, queso mozzarella, roastbeef, champiñones, cebolla, chile piquin, elote dulce, lechuga y salsa teriyaki.

### PECAS BILL \$97

Carne BBQ deshebrada, elotitos tatemados, queso mozzarella, queso provolone, cebollita morada encurtida.

### TETERETE \$85

Pimientos y champiñones salteados con ajo, pepperoni y queso mozzarella.

### PIADINA TLAYUDA \$90

Asiento, cecina, longaniza, queso oaxaca, queso mozzarella rallado, jitomate y aguacate.

## PA' PICAR

**Patatitas bravas** \$75  
Cubos de papas fritas con dajo, y salsa picante.

**Edamames** \$75  
Vainas de soya hervidas y sal gruesa.

**Canicas** \$68  
Jitomate uva, mozzarella, queso de cabra, aceitunas verdes y kalamatas, cebollitas encurtidas, hojas de albahaca y peperoncino (balsámico).

**Chips** \$55  
Papas preparadas con salsas y limón.

\*TODOS LOS PLATILLOS SON PREPARADOS A NUESTRO ESTILO.

4 LITROS

**CARPACCIO DE RES \*** \$130  
Filete bien delgado, arúgula y aderezo de soya.

**CARPACCIO DE ATÚN \*** \$145  
Atún fresco bien delgadito en salsa picosita con papino, zanahoria, cebolla, aguacate y ajonjolí.

**MEJILLONES AL VINO BLANCO** \$145  
Mejillones cocidos en mantequilla, ajo, perejil y vino blanco.

**ESCARGOTS BOURGUIGNONNE (12 P)** \$188  
Caracoles servidos en cabezas de champiñón con mantequilla de perejil y ajo.

**SOPA DE CEBOLLA** \$75  
Preparada con caldo de res y queso maasdam.

**SOPA DE ESQUITES** \$65  
Caldo de pollo con elote desgranado y epazote.

**SOPA MINISTRONE** \$68  
Sopa de verdura italiana con tocino.

**SOPA THAI** \$85  
Sopa con leche de coco, champiñones, té limón, fideo chino y picante.

**PENNE A LA PUTANESCA** \$85  
Pasta penne en salsa de tomate, con anchoas, espinaca, aceitunas negras y queso parmesano (poco picante).

**PASTA CON KOTLET** \$85  
Pasta tortiglioni con mantequilla de ajo, perejil salvia y crema, con albondigos de pollo.

**MACARONI AND CHEESE** \$75  
Pasta codito en salsa de queso cheddar y parmesano.

**RISOTTO CON SETAS** \$85  
Arroz al dente, con salsa de champiñón, setas, huillacoche y parmesano.

**HOT DOG** \$68  
Saldicha de res acompañada de zanahoria, col agria y tocino.

**CHORIPAN** \$70  
Chorizo blanco argentino frito acompañado de torta con jitomate, lechuga, cebolla morada y chimichurri.

**RIBEYE SANDWICH** \$135  
Baguette con ribeye, cebolla, champiñones y queso suizo gratinado.

**POLLO AL CURRY Y ARROZ** \$87  
Pechuga de pollo con curry amarillo, y arroz al vapor.

**PAN TOMATE** \$85  
Pan torta tostado con jitomate, ajo, perejil, aceite de oliva, y jamón serrano.

**LASAGNA DE BERENJENA CON CARNE** \$89  
Berenjena frita queso mozzarella, carne molida en salsa de tomate y jocoque. (sin pasta)

**LAHMACUN** \$78  
Pan plano rellena de carne molida con salsa de jitomate y garam masala, jocoque, pepino rallado, lechuga y jitomate uva.

## FRAPPÉ

**Chai-Chai** \$65  
(contiene leche)

**Mucha Mocca** \$65  
(contiene leche)

**Rosita Fresita** \$65

**Lychee** \$65

**Taro o Matcha** \$65  
(Taro contiene yogurt)

**Pidalo con pique** \$80  
(con Bacardi o vodka Absolut 45ml)

Leche a elección del cliente (Entera, light, deslactosada, soya)

\*ESTOS PLATILLOS SE SIRVEN BAJO CONSIDERACIÓN DEL CLIENTE.

