



xb

RESTAURANTE

COFFE BAR & GRILL



Menú

Damos sabor a tus sentidos

FRUTA

PLATÓN DE FRUTA DE TEMPORADA **\$136**
Selección de frutas de temporada.

COCTEL DE FRUTAS **\$58**
Fruta a elegir entre: Papaya -Melón -Sandía -Mixto

WAFFLES Y HOT CAKES

HOT CAKES CON JAMÓN Ó TOCINO **\$189**
Hot Cakes con mantequilla y miel de maple ó abeja, con opción de acompañamiento a escoger de jamón o tocino.

WAFFLE DE CHOCOLATE **\$179**
Tradicional waffle de chocolate acompañado de helado de vainilla.

WAFFLE CON JAMÓN Ó TOCINO **\$199**
Waffle tradicional de mantequilla acompañado de jamón ó tocino.

DESAYUNOS MEXICANOS

CHILAQUILES ROJOS, VERDES O SUIZOS **\$153**
Totopos de maíz fritos, bañados en salsa roja, verde o poblana, gratinados con queso y bañados con crema; acompañado de frijoles refritos.
COMPLEMENTALOS CON UN EXTRA DE TU ELECCION

CHILAQUILES A LA ALBAÑIL **\$166**
Chilaquiles bañados en salsa villa (ligeramente picante) y frijoles de la olla, gratinados con queso bañados con crema.
COMPLEMENTALOS CON UN EXTRA DE TU ELECCION

CHILAQUILES A LA CAZUELA CON RIB EYE **\$279**
Totopos de maíz crujientes, bañados en nuestras famosas salsas rojas, horneados con mucho queso mozzarella. Acompañados de láminas de rib eye, cebolla picada, cilantro y crema.

MOLLETES CON QUESO **\$149**
Pan rústico tipo ciabatta, con frijoles refritos y queso mozzarella, horneados a la perfección.
COMPLEMENTALOS CON UN EXTRA DE TU ELECCION

ENFRIJOLADAS
Tortillas de maíz rellenas de huevo o pollo a la parrilla, bañadas en salsa de frijol, queso gratinado y crema ácida.
CON POLLO **\$169** **CON HUEVO** **\$159**

ENCHILADAS

Tortillas rellenas de huevo o pollo a la parrilla, bañadas en salsa de su elección (roja o verde), gratinadas con queso y crema ácida.

CON POLLO

\$169

CON HUEVO

\$159

ENCHILADAS SUIZAS

Deliciosas enchiladas rellenas de pollo a la parrilla o arrachera cubiertas en salsa verde poblana, gratinadas con queso y finalizadas con crema ácida.

CON POLLO

\$189

CON ARRACHERA

\$239

ENMOLADAS (4)

Desde la cocina de Doña María, tortillas rellenas de delicioso pollo a la parrilla o arrachera, bañadas con mole, gratinadas con queso y crema ácida.

CON POLLO

\$189

CON ARRACHERA

\$239

ALMUERZO COMPLETO CON ARRACHERA

\$269

Arrachera 150 g. y huevos fritos sobre rebanadas de pan de caja tostado, acompañados de chilaquiles (rojos o verdes), gratinados con queso, frijoles y salsa villa.

BURRITO DE ARRACHERA

\$219

Tortilla de harina rellena de huevos revueltos con arrachera de 150 g., frijoles refritos, gratinados con queso, bañados en la salsa de su elección (verde o roja) y finalizados con crema ácida.

HUARACHES DE NOPAL

\$169

Nopal asado servido con una cama de frijoles, pechuga a la plancha, lechuga, jitomate, aguacate, cebolla y queso panela.

HUEVOS NORTEÑOS (Machaca con huevo)

\$209

Huevos revueltos con deliciosa machaca (carne de res deshidratada), acompañados de salsa villa (ligeramente picante), con frijoles y tortillas de harina.

HUEVOS A LA MEXICANA

\$159

Huevos revueltos con cebolla, jitomate y chile serrano, acompañados de frijoles.

HUEVOS CON CHORIZO

\$179

Huevos revueltos con chorizo, acompañados de frijoles refritos y tortillas de harina.

HUEVOS CON MIGAS

\$159

Directo del norte de nuestro país, huevos revueltos con cebolla y trozos de tortillas de harina fritas, acompañados de frijoles refritos y pan de caja.

HUEVOS MOTULEÑOS

\$179

Huevos estrellados sobre dos tortillas fritas y frijoles; bañados en una deliciosa salsa roja con chícharos y jamón de cerdo y plátano macho frito, julianas de tortilla y medio chile habanero.

AGREGA

JUGO, FRUTA Y CAFÉ AMERICANO
POR: **\$114 PESOS**
(Válido con el consumo de un platillo)

*CAMBIA TU CAFÉ AMERICANO POR UN
CAFÉ CAPUCCINO POR: **\$34 PESOS MAS.**

*CAMBIA TU JUGO DE NARANJA POR UN
JUGO VERDE. POR: **\$34 PESOS MAS.**

OMELETTES

LONGANIZA

\$179

Mezcla de huevo y longaniza de valladolid, relleno de frijoles refritos y queso mozzarella sobre una tostada de tortilla, acompañado de cebolla morada y chile habanero.

RANGER

\$209

Omelette con deliciosa arrachera asada, cebollas caramelizadas y chiles toreados; acompañados de salsa villa (ligeramente picante) y frijoles refritos.

ROSADO

\$269

Omelette de salmón a la plancha y una mezcla de queso crema, tomates deshidratados y alcaparras. Bañado en salsa rosa, acompañados de papas salteadas.

VERDE

\$189

Omelette elaborado con claras de huevo, espinacas, perejil y cilantro; relleno de espinacas a la crema, glaze de balsámico encima y acompañado de papas salteadas.

CUATRO QUESOS

\$209

Delicioso omelette con queso de cabra, mozzarella y blue cheese, bañado en salsa pomodoro y queso parmesano; acompañado de papas salteadas.

FRANCES

\$209

Omelette con champiñones salteados al ajo, queso gorgonzola, bañado en salsa de cuatro quesos; acompañado de papas salteadas.

TRADICIONAL

\$179

Tradicional omelette relleno con jamón de cerdo y queso mozzarella, acompañado de papas salteadas.

FITNESS

\$179

Claras de huevo rellenas de tomate, queso panela, jamón de pavo y espinacas frescas; bañado en salsa roja y acompañado de pan de caja.

DE CHILAQUILES

\$179

Relleno de chilaquiles rojos o verdes y queso mozzarella; bañado en salsa de frijol y crema ácida.

EXTRAS

PARA COMPLEMENTAR TUS PLATILLOS

CHAMPIÑONES (100 g.)	\$ 52
JAMÓN (2 pzas.)	\$ 52
CHORIZO (60 g.)	\$ 79
TOCINO (3 pzas.)	\$ 79
POLLO (100 g.)	\$ 79
HUEVOS (2 pzas.)	\$ 69
ARRACHERA (150 g.)	\$ 159
CAMARONES (130 g.)	\$ 149
SALMÓN (100 g.)	\$ 159

ESPECIALIDADES

HAMBURGUESA XB CLÁSICA

\$199

Hamburguesa hecha con 200 g. de carne molida de res con la receta XB, con crujiente tocino y queso a elegir (mozzarella o americano).

HAMBURGUESA XC ORIGINAL

\$199

200 g. de jugosa pechuga de pollo a la parrilla marinada, queso mozzarella, crujiente tocino y aderezo de la casa (aderezo green).

QUICHE DE ESPINACAS Y BLUE CHEESE

\$179

Exquisito quiche de huevo con espinacas y queso azul, horneado, bañado en salsa rosa y acompañado de papas salteadas.

FRENCH TOAST

\$159

Tradicional pan francés acompañado de 2 rebanadas de crujiente tocino o fresas rebanadas.

HUEVOS AL HORNO

\$169

Huevos horneados con espinacas y queso gorgonzola.

GREEN ENGLISH MUFFIN

\$189

Muffin aderezado con una mezcla de queso de cabra y especias, relleno de huevo con espinaca y perejil, rebanada de tomate fresco y germinado de alfalfa.

AGUACATE & BACON BREAKFAST BURGER

\$279

Carne molida de res. Con tocino crujiente, queso mozzarella, queso americano, cebolla a la plancha, cátsup y aguacate. Acompañada de un huevo estrellado encima. Servida en pan tostado de caja.

HUEVOS POCHÉ

\$169

Dos huevos pochados sobre pan tostado, bañados en salsa de cuatro quesos, tocino picado, queso azul y glaze de balsámico encima.

HUEVOS AHOGADOS

\$179

Dos huevos pochados servidos en una salsa hecha de tomates rostizados y queso crema. Acompañados de juliana de tortilla, aguacate, crema y queso panela.

HUEVOS BENEDICTINE

\$179

Huevos pochados, bañados en salsa holandesa, montados sobre un english muffin con mantequilla, cebollín picado y lomo canadiense.

BREAKFAST SÁNDWICH

\$189

Delicioso sándwich en pan caja aderezado con mantequilla, queso, jamón de cerdo, tocino, huevo estrellado; acompañado de papas salteadas.

CHICKEN SÁNDWICH

\$179

De pechuga de pollo a la plancha en pan multigrano con aguacate y vegetales parrillados con pesto.

AVOCADO TOAST

\$159

Pan multigrano con aguacate, germinado de alfalfa y con un topping a elegir: Queso Panela o Huevo Estrellado.

ENCHILADAS VEGETARIANAS

\$179

Tortillas de maíz rellenas de champiñones, espinaca, tomates y queso ricotta gratinadas con queso mozzarella y bañadas en salsa roja. Acompañadas con rebanadas de aguacate.

ENTRADAS

QUESO FUNDIDO Y ASADO DE TIRA \$259

Queso al horno con tiras de asado a la parrilla. Servido en plato de hierro. Acompañado con tortillas de harina.

BARBACOA DE PICAÑA (150g) \$279

Cocinada a fuego lento con cerveza oscura y sal de grano. envuelta en hojas de maguey.

ATUN TATAKI \$209

Fresco atún sellado por fuera, cubierto de ajonjolí y acompañado de un curtido de pepino, cebolla, chile serrano y aguacate.

EMPANADAS DE QUESO Y LOMO DE RES \$179

(Orden 2)

Servidas con salsa chimichurri.

COSTILLAS DE ELOTE AL CARBON \$169

Bañadas en crema de chipotle. Con queso Cotija.

CARNITAS DE RIB EYE (100g). \$339

Acompañadas de guacamole con totopos de maíz.

CARPACCIO DE RIB EYE DE RES \$309

(Sellado en la parrilla).

Acompañado con arúgala, láminas de queso parmesano y aceite de oliva.

CHICKEN WINGS \$229

Alitas de pollo bañadas en salsa ligeramente picante, servidas con aderezo blue cheese y julianas de apio y zanahoria.

DIP DE ESPINACAS CUATRO QUESOS \$179

Dip elaborado con espinacas y salsa de 4 quesos (blue, queso crema, manchego y mozzarella) con gravy de tocino, servido con totopos de maíz.

DEDOS DE QUESO \$189

Deliciosos bastones de queso cheddar empanizados y fritos, servidos con salsa pomodoro y nuestro aderezo hulk.

NACHOS VAQUEROS CON ARRACHERA \$269

Totopos de maíz, bañados en salsa de frijol, pico de gallo, arrachera de 150g. y queso. Acompañados de guacamole y crema ácida.

CREMAS Y SOPAS

CREMA DE CHAMPIÑONES

\$129

Receta hecha con una variedad de diferentes hongos. Servida en pan campesino.

CREMA DE CEBOLLA

\$129

Cocinada a fuego lento con ingredientes de alta calidad, servida dentro de un pan campesino y queso parmesano encima.

CREMA DE PAPA

\$129

Elaborada en casa con papas naturales y los más selectos ingredientes. Servida dentro de un pan campesino y queso parmesano encima.

SOPA DE VEGETALES

\$119

Exquisita sopa de vegetales hecho con zanahoria, chayote, brócoli, coliflor y papa. Cocinados al punto perfecto para conservar todos sus nutrientes.

SOPA DE HONGOS

\$129

Mezcla de hongos: portobello, setas y champiñones naturales; cocidos en un caldillo rojizo ligeramente picante.

ENSALADAS

CHICKEN SALAD

\$239

Combinación de lechugas, jitomates, pepinos con 200g. de pechuga de pollo a la parrilla, trozos de tocino, queso mozzarella rallado y crutones de pan. Aderezo a escoger mostazamiel, César o ranch.

SALMON SALAD

\$319

Sobre una base de lechugas; jugoso filete de salmón (100 g.) a la plancha con pasta de tomates deshidratados, bolitas de queso crema, tomates uva y aderezada con aceite de oliva extra virgen y vinagre balsámico.

ENSALADA DE PERA Y QUESO DE CABRA

\$229

Mix de lechugas, arándanos, queso de cabra y rebanadas de pera, con aderezo de yogurt.

ATENCIÓN:

Consumir carnes, pescados ó mariscos crudos ó semicrudos constituye un riesgo para la salud.

PLATILLOS

PEPITO DE ARRACHERA

\$229

(150g.) de jugosa arrachera a la parrilla en pan Ciabatta hecho en casa acompañado de frijoles refritos, rebanadas de aguacate, tomate y lechuga.

MEDALLON DE ATÚN ALETA AMARRILLA

\$219

Sellado a las brasas termino rojo con ajo y jengibre. Acompañado de pasta con tomates rostizados y arúgula.

COSTILLAS BBQ

\$399

Baby back ribs de cerdo glaseadas en salsa barbecue, horneadas a la perfección y acompañados de papas a la francesas.

SALMÓN XB

\$369

200 g. de filete de salmón (peso en crudo) cocinado a la plancha con pesto de tomates secos, alcaparras y queso crema, acompañado con papa al horno y gravy de tocino.

GRILL CHICKEN

\$219

200 g. de pechuga de pollo marinada con la receta de la casa, a la plancha y gratinada con queso mozzarella, Servida con trozos de tocino, acompañada de pan de caja.

PECHUGA STUFFED

\$239

Pechuga de pollo rellena de camarones marinados al ajo y tomates deshidratados, envuelta en tocino, horneado y bañada en crema de chipotle; servida en una cama de rebanadas de papa y tomate; con queso mozzarella gratinado.

CRISPY CHICKEN

\$229

Pechuga de pollo empanizada bañada en nuestra salsa de cuatro quesos acompañada de una deliciosa papa al horno y gravy de tocino.

PAPA HORNO CON ARRACHERA

\$249

Rellena de tocino, crema, queso y 150 g. de arrachera. Con un topping de guacamole y pico de gallo.

PASTAS

ELIGE

*3 diferentes tipos de pastas:
Fusilli -Fettuccine -Espagueti.

A LOS 4 QUESOS

\$199

Bañada en salsa de cuatro quesos: blue cheese, mozzarella y queso crema; con tocino crujiente y servida con queso parmesano.

CARBONARA

\$189

Tradicional salsa carbonara con tocino y jamón en trozos.

BOLOGNESA

\$199

Bañada en salsa pomodoro con carne molida y champiñones, servida con queso parmesano rallado.

LASAGNA NATURAL

\$209

Pasta lasagna rellena de queso ricota bañada con salsa pomodoro y horneada con queso parmesano y queso mozzarella.

DE NUESTRO HORNO DE BRASA

(TODOS LOS CORTES VIENEN ACOMPAÑADOS DE CHILES
TOREADOS Y AJO ROSTIZADO).

LOS CORTES DE CARNE SE PESAN EN CRUDO.

ARRACHERA (300g.) USDA CHOICE o similar.
.....\$379

RIB EYE (340g.) USDA CHOICE o similar.
.....\$589

PICAÑA (300g.) USDA CHOICE o similar.
.....\$329

ASADO DE TIRA (280g.) USDA CHOICE o similar.
.....\$469

POLLO Medio pollo aderezado con especias del chef.
.....\$269

GUARNICIONES

PARA ACOMPAÑAR SUS CORTES DE CARNE

ESPINACAS A LA CREMA \$89

PAPA AL HORNO \$89
Con Gravy y tocino picado.

HONGOS \$89
Con ajo y perejil en aceite de oliva

PAPAS FRANCESAS \$79

HAMBURGUESAS

OPCIONES DE PAN PARA TU HAMBURGUESA:

Parmesano · Natural · Ajo

EXTRAS

CAMBIA TUS PAPAS A LA FRANCESA POR:
PAPA HORNO, PAPAS GAJO, PAPAS ESPIRALES
O ENSALADA VERDE POR 20 PESOS MÁS.

XB CLÁSICA

\$199

Hamburguesa hecha con 200 g. de carne molida de res con la receta XB. Con crujiente tocino y queso a elegir (mozzarella o americano).

XB CUATRO QUESOS

\$219

200 g. de carne molida de res con nuestra receta XB, mas nuestra exquisita mezcla de cuatro quesos: queso de cabra, queso mozzarella, queso americano y queso gorgonzola.

XB BLUE

\$219

200 g. de carne molida de res con nuestra receta XB con crujiente tocino y queso azul.

XB ¡VIVA MÉXICO!

\$219

200 g. de carne molida de res en nuestra receta XB servida con guacamole y julianas de tortilla.

XB LE BURGER

\$219

200 g. de carne molida de res con nuestra receta XB con champiñones naturales salteados al ajo y queso gorgonzola.

XB FORZA

\$199

200 gramos de carne molida de res con nuestra receta XB con espinacas salteadas al ajo y queso crema.

XB FANTASÍA

\$229

200 g. de carne molida de res con nuestra receta XB rellena de queso de cabra, nuez de la india y arándanos; con guarnición de espinaca fresca, aderezo de betabel, duraznos en almíbar y aceitunas negras.

XB PARAÍSO

\$229

200 g. de carne molida de res con nuestra receta XB con piña en almíbar Parrillada, jamón de cerdo, queso mozzarella y aderezo de la casa.

SUPER X

\$339

400 g. de carne molida de res con nuestra receta XB, doble porción de crujiente tocino y doble porción de queso a escoger (americano o mozzarella).

Todas nuestras hamburguesas se pesan en crudo e incluyen papas a la francesa.
CARNE MOLIDA DE RES CALIDAD USDA CHOICE O CALIDAD SIMILAR.

XC ORIGINAL

\$199

200 g. de jugosa pechuga de pollo a la parrilla marinada, con queso mozzarella, crujiente tocino y aderezo de la casa (aderezo green).

XC CRISPY

\$219

200 g. de pechuga de pollo empanizada y frita, con queso gratinado y aderezo de la casa (cool dressing).

XC BBQ

\$209

200 g. de jugosa pechuga de pollo marinada. A la parrilla y bañada en salsa bbq, acompañada de crujiente tocino y aros de cebolla empanizados.

X SHRIMP

\$269

130 g. de camarones salteados al ajo y gratinados con queso mozzarella.

X RIB

\$209

200 g. de carne molida de cerdo selecta. Parrillada y bañada en salsa BBQ, gratinada con queso y acompañada con aros de cebolla empanizados.

XB MAR Y TIERRA

\$299

Deliciosa hamburguesa hecha con 200 g. de carne molida de res con nuestra receta XB y camarones salteados en ajo. Gratinada con queso.

XB XTREME CHEESE BURGER

\$299

200 gr. de carne de res marinada, queso americano y mozzarella; Más una generosa rebanada de queso menonita empanizada, tocino, cebollas acitronadas y bañada en salsa de chipotle.

POSTRES

TIRAMISÚ XB

\$139

Tradicional postre italiano elaborado a base de queso mascarpone, licor de café y amaretto.

FONDANT DU CHOCOLAT

\$139

Exquisito panecillo de chocolate relleno de chocolate líquido acompañado de helado de vainilla.

PROFITEROLES HELADOS

\$139

Pastelillos de origen francés rellenos de helado de vainilla y bañados en jarabe de chocolate.

MOSTACHÓN XB

\$146

Base crocante de clara de huevo y nueces. Con mezcla de queso mascarpone y queso crema; adornado con fresas.

BEBIDAS

LECHE CON CHOCOLATE	\$56
SHAKES Chocolate o Vainilla	\$98
CAFÉ AMERICANO	\$52
FRAPES	\$78
CAPUCCINO	\$68
LATTE	\$68
EXPRESSO	\$52
TISANAS Moras / Arándano con Manzanas / Paraíso Exótico Pídelo frío o caliente.	\$72
REFRESCO Coca Cola Regular, Coca Cola Light, Coca Cola Zero, Sprite, Manzana y Fanta.	\$56
JUGOS DE NARANJA, TORONJA O ZANAHORIA 350 ml.	\$56
JUGO VERDE Jugo de naranja con apio, piña y espinacas.	\$74
LIMONADA O NARANJADA	\$56
LIMONADA CON FRESA Limonada hecha con agua mineralizada y concentrado de fresa.	\$62
PASSION ICED TEA Una mezcla de frutas tropicales y té negro helado	\$72
PIÑADA	\$72
AGUA EMBOTELLADA	\$46
AGUA DE MENTA	\$72
SMOTHIES Mango ó Fresa.	\$74

Formas de pago:



Todos nuestros platillos incluyen IVA.