



COCINA
TRES16

FUSIÓN - SABORES - GALERÍA

DESAYUNOS



@cocinatres16



3318697378



cocinatres16.com

Encuéntranos aquí:



Chilaquiles de la Casa

Mole almendrado

Con trozos de panela, pollo, cebolla desflemada y ajonjolí.

Poblanos

Salsa de chile poblano, pollo, elote y panela.

Hongos

Champiñones salteados con crema de portobello, setas, panela y crema.

Melaque

Con camarones, pimiento morrón, trozos de panela, cebolla desflemada y salsa cremosa de camarón.

Tres16

Salsa de chile morita y guisado de sirloin al albañil.

Pancita (carnitas)

Guisado de pancita con salsa de tomate asado.

Enchipotlados

\$165

Salsa chipotle cremosa con chorizo, elote y gratinados. Acompañado de frijoles.

Pastor

\$165

Salsa tipo adobo con queso, cilantro, cebolla, piña y carne al pastor con rica salsa cremosa de aguacate.

Chilaquiles Tradicionales

Rojos, verdes o al chipotle

\$105

Acompañados de una canasta de frijoles refritos.



Molletes

Dulces

\$85

Cajeta, mermelada, mantequilla con azúcar.

Natas y Frutos Rojos

\$85

Cremosos y con un toque de licor de cereza.

Tradicionales

\$85

Queso y frijoles.

Pancita (carnitas)

\$105

Con frijoles y queso gratinado.

Chistorra o Chorizo con queso

\$95

Panela Asada

\$85



\$165

\$165

\$150

\$165

\$165

\$165



Acompaña tus chilaquiles de la casa o tradicionales:

Huevo natural **+\$30** Huevos con tocino, chorizo o chistorra **+\$45**
 Pollo **+\$45** Sirloin **+\$50**
 Huevos con jamón o a la mexicana **\$40**

Claros +\$15

Huevos

● Acompañados de frijoles y chilaquiles.

● Estrellados o divorciados

\$120

● Naturales o a la mexicana.

● Extra Tocino/Jamón **+\$ 40**

● Extra Guisado **+\$ 45**

● Huevos Clásicos Revueltos

\$130

● Jamón, tocino, chorizo o chistorra.

● Rancheros

\$130

● Bañados con salsa roja, verde o divorciados.

● Entrampados

\$140

● Tortilla y huevo frito con dúo de salsas, queso y crema.

● Hacendados

\$140

● Con tortilla, Jamón, Frijoles y salsa roja.

● Venecia

\$155

● Bañados en salsa pomodoro, tocino y champiñones, acompañado de vegetales a la plancha y dedos de mozzarella.

● Huevos Escondidos

\$155

● Combinación única de frijoles, tiras de tortilla frita, queso de fundir, rajas y salsa picosita de jitomate un toque de crema con un toque de crema.

● Huevos con Machaca

\$155

● Con frijoles y chilaquiles.



● **Todos nuestros platillos son preparados al momento para brindarle la mejor calidad, por lo cual, algunos pueden demorar. Agradecemos su comprensión.**

Omelettes

Se sirven con papas hash brown y ensalada.

Tres Hongos \$160

Mezcla de hongos, queso y salsa de albahaca.

Arboledas \$160

Espinacas, espárragos, pimientos, calabaza, salsa verde y panela.

Alemán \$160

Jamón, salami, selva negra, lomo canadiense y queso.

Clásico \$160

Dos ingredientes a elegir.

Tres16 \$170

Relleno con guisado de flor de calabaza y champiñones, bañado con salsa de perejil y tocino.

Pancita \$170

Relleno con guiso de pancita (carnitas) y queso.

Choriqueso \$170

Con chorizo y queso, bañado en salsa cremosa de tomate.

Noruego \$190

Salmón, queso crema y espárragos.



Claros +\$15

Hot Cakes y Waffles

Tradicionales \$88

Fresas \$120

Con crema chantilly.

Cajeta, nuez y plátano \$120

Frutos rojos y lechera \$120

Nutella, fresas y plátano \$120



Crepas Dulces \$110

Frutos rojos

Combinación de crema y frutas.

Nutella

Con plátano y almendras.

Cajeta

Con nuez y plátano.

Chocolate

Con fresas.



Agrega helado por \$28

Crepas Saladas

Gratinados y acompañados de ensalada fresca

Vegetales \$148

Flor de Calabaza \$148

Jamón y Champiñones \$148

Pollo al Pomodoro \$168

Sirloin al Albañil \$168

Fruta

Plato de fruta de Ch Gde
\$50 \$88

temporada

Bowl de frutos del \$90

bosque

Bowl de frutas con \$90

yogurt y granola



Extra yogurt griego o queso cottage

\$18

🕒 Todos nuestros platillos son preparados al momento para brindarle la mejor calidad, por lo cual, algunos pueden demorar. Agradecemos su comprensión.

Delicias entre tortillas



Enchiladas Suizas

Rellenas con pollo y cazuelita de frijoles refritos.

Enchiladas Suizas Tapatías

Con relleno de pancita y salsa tradicional.

Enfrijoladas con Sirloin o pancita

Con queso franco.

Enmoladas

Mole almendrado, rellenas de pollo con panela, elote y cebolla desflemada y plátano macho.

Entomatadas

Rellenas con pollo, queso gratinado y cazuelita de frijoles.

Revolcadas de Pastor

Carne al pastor con pimientos, cebolla y queso, con cama de tortillas, abanico de aguacate, piña asada y salsa de chipotle (para acompañar).

\$160

\$170

\$180

\$160

\$160

\$180

Especialidades

Migas Norteñas

Totopos, salsa mexicana, huevos, machaca con un toque de salsa verde, frijoles y aguacate.

Puntas de Sirloin al Albail

Con chilaquiles verdes y canasta de frijoles.

Guisados de Pancita

Guisado con un toque picosito, conchilaquiles verdes y frijoles.

Guisado de Costilla

Cocinado en salsa verde y con guarnición de chilaquiles chipotle, frijoles y tortillas de maíz.

Cecina Tampiqueña

Cecina de res con ensalada fresca, entomatada de queso, frijoles y guisado de rajas elote y queso.

Sábana Arrachera (200 gr)

Acompañada con chilaquiles rojos, huevos al gusto y frijoles.



Entre Panes



\$155

Club Sándwich Clásico

\$155

Con papas twister.

\$190

Club Sándwich Tres16

\$155

Con pollo a la plancha, queso parmesano, espinacas, champiñón, arándanos y panela asada con papas twister.

\$190

Sándwich de Jamón y Panela

\$125

Jamón de pierna, panela asada, vegetales y papas a la francesa.

\$205

Croque de Selva Negra

\$160

Tipo pan francés salado con relleno de selvanegra, queso manchego, aderezo diosa verde, espinacas y champiñón con costra de queso y guarnición de ensalada fresca.

\$205

🎯 Todos nuestros platillos son preparados al momento para brindarle la mejor calidad, por lo cual, algunos pueden demorar. Agradecemos su comprensión.

Especialidades

Enchiladas Fit

Rellenas de Hongos, bañadas con salsa verde, gratinadas con panela y acompañadas de ensalada.

\$150

Panela Asada

En salsa verde con mezcla de vegetales.

\$150

Huevos Bosques

Espinacas, espárragos, brócoli, pimiento con guarnición de panela asada y papa hash brown.

\$150

Omelette QK

Con claras. Relleno de requesón con pimientos asados, guarnición de brócoli y champiñones a la plancha, ensalada fresca y bañado en salsa verde.

\$160

Postres Mañaneros

Pan Francés

Con frutos rojos y queso mascarpone.

\$130

Pay de Guayaba

Estilo Panamá.

\$85

Strudel de Manzana

Con crema pastelera y nueces.

\$85

Pan Dulce

\$20

Pastel de Cumpleaños Individual

\$95

Descorche de Pastel

6 personas

\$100

10 o más personas

\$200



Desayunos Completos

(solo comidas)

Americano

Huevos al gusto, 2 pz. de hotcakes, 2 rebanadas de tocino y papa hash brown.

\$155

Combinadito

Waffle con fruta, omelette de queso (1 huevo), chilaquiles y frijoles.

\$170

Toby

Milanesa de pollo empanizado con salsa cremosa, huevos revueltos naturales, pan con mantequilla, papas hash brown y abanico de fruta.

\$170

Casi Light

1 Hotcake con fruta, 2 claras, brocoli, champiñones salteados y panela.

\$160



•  Todos nuestros platillos son preparados al momento para brindarle la mejor calidad, por lo cual, algunos pueden demorar. Agradecemos su comprensión.

Bebidas

Jugos Tradicionales

Naranja, zanahoria o verde.

Jugos Especiales: \$45 Sofi

Naranja, fresa y plátano.

Popeye

Jugo de piña, guayaba y espinacas.

Exótico

Jugo de arándano, plátano, frambuesas y crema de coco.

Maxi

Jugo de zanahoria, manzana y zarzamoras.

Toñito

Jugo de naranja y frutos rojos.

¡Síguenos en nuestras redes!

 @cocinatres16

 Cocina Tres16

 @cocina.tres16

 cocinatres16.com

Chico (300 ml)
\$40

Gde. (500 ml)
\$60



Smoothies

Fresa

Frutos Rojos

Mango

Malteadas

Fresa

Vainilla

Chocolate

Cajeta

Oreo

Mazapán

Frutos Rojos

Chocomilk

Licuaos

Fresa

Plátano

Papaya

\$70

\$75

\$45

\$52



Bebidas Calientes

Café Americano o Descafeinado \$44
con refil.

Café de Olla \$44

Café Espresso \$40

Café Mocca \$55

Café Capuccino \$55

Café Latte \$55

Té Chai Original \$80

Matcha Latte \$80

Taro \$80

Té de Sobre \$40

Pétalo Mío
(hojas de té y frutas).
Manzanilla
Limón
Hierbabuena

Chocolate Caliente \$42

Chocolate con Bombones \$48

Chocolate Especialidades \$48

Almendrado o Moka

También
pídelos
frappé

Tisanas Frutales

La Huerta

(piña, mango, carambolo y manzana)

Ixil

(fresa, kiwi y arándano)

Guasave

(litchi con pétalos de rosa)

Jocotepec

(zarzamora, frambuesa, berries y fresa)

Oda Floral

(flor de bugambilia y lavanda)

Caliente 300 ml \$50

Frío (en las rocas) 500 ml \$60

Tipo Limonada 400 ml \$75

Frappé 500 ml \$75



Nunca es temprano para un Buen Coctail



Mimosa al 2x1

Naranja y vino espumoso.

\$90

Arandino

Jugo de arándano, frambuesa y vino rosado.

\$105

