COCINA TRES16

FUSIÓN - SABORES - GALERÍA

COMIDAS

@cocinatres16

3318697378

cocinatres16.com

Encuéntranos aquí:

Uber Eats

DiDi Food

Rappi

Entradas

Empanadas Argentinas **$90**
Carne molida con nuez, espinacas, champiñones y queso. (2 piezas)

Super Botana **$180**
Papas twistter, papas a la francesa, aros de cebolla y dedos de queso.

Guacamole Tradicional **$90**

Guacamole Con Cecina **$170**

Aguachile De La Casa **$150**
Camarones, cebolla, pepino y aguacate.

Pizza Mini de Pepperoni **$110**

Queso Fundido
Natural **$110**
Champiñón / Chorizo **$130**

Fantasía de Hongos **$160**
Portobello relleno y champiñones al vino blanco.

Panela Quiroga **$160**
Asada en la plancha, bañada con salsa picosa de pancita (carnitas).

Boneless **$130**
BBQ / Maracuyá - Habanero / Tamarindo Spicy
Sabor a elegir; acompañados de apio, zanahoria y aderezo ranch. (10 piezas)

Ensaladas

Tradicional **$90**
Lechugas y vegetales mixtos con jitomate, cebolla y vinagreta de la casa.

Australia **$165**
Espinacas y frutos rojos, queso de cabra, frutas, arándanos, semillas caramelizadas y vinagreta.

De la Granja **$165**
Tenders de pechuga empanizada, mix de lechugas y vegetales con dúo de aderezo miel-mostaza y ranch.

Santa Fe **$165**
Base crocante, rellena con mix de lechugas, aguacate, elote, arrachera, aderezo de cilantro y chips crujientes.

Menú Infantil

Incluye agua fresca o refresco y juguete. **$140**

- **Spaguetti Boloñesa**
- **Nuggets de pollo con papas**
- **Mini Hamburguesa con papas**
- **Pechuga empanizada con papas a la francesa**
- **Mini pizza de pepperoni**

****Exclusivo para Niños**

Cremas y Sopas

	Chico	Gde.
Sopa de Tortilla	**$78**	**$90**
Crema de Vegetales	**$78**	

Zanahoria, calabaza, pimiento, brócoli, champiñón y espárragos.

¡Síguenos en nuestras redes!

@cocinatres16

Cocina Tres16

@cocina.tres16

3318697378

¿No sabes que elegir?
Escanea y explora nuestros platillos.

Platos Fuertes

Carnes

Filete Portobello **$265**
Medallón de filete de res con hongo asado y salsa portobello con merlot.

Filete Mignon **$265**
Medallón de filete de res cocinado con tocino y champiñón. Con salsa de vino tinto y jerez.

Fajitas de Res **$265**
Combinadas con pimientos, cebolla y champiñón; acompañadas de guacamole y tortillas de harina.

Tampiqueña Tres16 **$265**
Filete de res con cazuelita de rajas, guacamole, dos entomatadas y ensalada tradicional.

Pollo

$215

Pechuga Chelita
Rellena con espinacas y queso, con dúo de salsa cremosa de albahaca y pomodoro.

Pechuga July
Rellena con arándanos y queso crema, con salsa de tocino y perejil.

Pechuga Empanizada o a la Plancha Milanesa María Bonita
Gratinada, empanizada y bañada con salsa de flor de calabaza.

Fajitas Escondidas
Pimiento morrón, espárragos y champiñones ; cocinadas a la plancha y gratinadas con queso Gouda, acompañadas con guacamole.

Guarniciones

Elige 1 para acompañar tu plato fuerte: Puré de papa o de camote, vegetales, arroz, pasta cremosa, trozos de camote o ensalada de papa..

Cortes

Rib-Eye	300 g	**$285**
Arrachera	300 g	**$250**
Top Sirloin	300 g	**$240**
Costilla en Tira	500 g	**$285**

(acompañados de cebollas, chiles toreados y ensalada tradicional)

Pescados

Pescado Empanizado **$240**
Filete con empanizado crujiente y aderezo tipo César.

Pescado al Mojo de Ajo **$240**
Filete cocinado con salsa de ajo y un toque de limón.

Pescado a la Diabla **$240**
Con nuestra cremosa salsa de morita.

Pescado Camaronero **$275**
Filete de pescado a la plancha con un toque de mantequilla y un par de brochetas de camarón.

Salmón Cítrico **$275**
Bañado con salsa de naranja.

Salmón Tres16 **$275**
Relleno y bañado con perlas de camarón y salsa crustáceos.

Salmón Macho **$275**
Para los amantes de lo picante, con nuestra deliciosa salsa macha y el toque de la casa.

Camarones

$260

(Incluye una guarnición a elegir)

Camarones Tres16
Tres preparaciones distintas en un mismo platillo: Empanizado, mojo de ajo y capeados con dúo de aderezo.

Camarones al Tamarindo
Camarones con salsa tropical de tamarindo.

Camarones Philadelphia
Rellenos de queso y empanizados; con aderezo agridulce.

Camarones Empanizados
Los tradicionales acompañados de aderezo Ranch.

Camarones al Coco
Crocantes y agridulces con aderezo Tres16.

Brochetas Marsella
Cuatro brochetas bañadas con salsa de mantequilla, perejil y ajo.

Camarones Seúl
Capeados con tempura, bañados con salsa agridulce, con trozos de pimiento y un toque de chile serrano.

Camarones Tempura
Capeado oriental y crujiente, acompañados de aderezo César y jamaica spicy.

Camarones A La Diabla
Con nuestra cremosa salsa de morita.

Baguettes

(Incluye ensalada y papas twistter)

Carnes frías y queso	**$140**
Pollo	**$140**
Filete de res	**$140**
Salmón	**$150**
Portobello y panela asada	**$140**

Hamburguesas

Res con queso amarillo.	**$145**
Pollo a la plancha empanizado.	**$145**
Camarones con queso manchego.	**$155**
Portobello con manzana verde y panela.	**$145**

Arroz Frito

Res	**$150**
Pollo	**$165**
Mixto	**$188**
Camarón	**$185**

Pastas

(Acompañadas con pan de ajo)

Spaguetti a la Boloñesa **$160**
Con la tradicional salsa de carne, un toque de albahaca y queso parmesano.

Ravioles Arrabiata **$160**
Con Pollo **$170**
Con Camarón **$180**
Champiñones, tocino, salsa pomodoro, vino blanco y queso parmesano.

Lasaña Tradicional **$165**
Laminillas aldentes de pasta con la tradicional salsa boloñesa con queso mozzarella y una linea de salsa pomodoro.

Alfredo
Con Pollo **$170**
Con Camarón **$180**
Salsa cremosa con queso y vino blanco.

Tetrazzini **$160**
Salsa cremosa con jamón y champiñón.
Pollo **$190**
Camarón **$199**

Especialidades

Enchiladas Suizas **$170**
Rellenas de pechuga de pollo y gratinadas con queso.

Entomatadas **$170**
Tortillas bañadas en salsa de jitomate, rellenas y gratinadas con queso.

Panela Asada **$150**
En salsa verde con mezcla de vegetales.

Tacos Dorados Tenacatita **$160**
Rellenos con guisado de camarón, bañados con salsa cremosa de crustáceos y acompañados de lechuga, pepino y cebolla. (3 pzs)

Chile Gobernador **$170**
Chile poblano relleno con camarones, pimientos y queso; bañado en salsa cremosa y gratinado con queso.

Lonche Bañado **$170**
Relleno con pierna adobada, jitomate, cebolla, chile y bañado con salsa cremosa de chipotle.

Revolcadas
De Res **$220**
De Pastor o Chuleta **$190**
Con pimientos, cebolla y queso, con cama de tortillas, guacamole y piña.

Dakyori
Con Pollo **$215**
Con Pescado **$240**
Con Camarón **$260**
Trozos capeados y bañados con salsa de naranja, guarnición de arroz y ensalada.

Emparedados

$165

(Acompañados de papas twistter)

Club Sandwich Tradicional
Pechuga de pollo, tocino, jamón y queso.

Club Sandwich Tres16
Pechuga a la parrilla, panela asada, espinacas, champiñones y arándanos.

Postres

Plátanos Flameados **$140**
Con helado.

Pay de Guayaba **$90**
Estilo Panamá.

Strudel de Manzana **$90**
Con crema pastelera y nueces.

Crepa de Nutella **$110**
Con plátano y almendras.

Crepa de Cajeta **$110**
Con plátano y nuez.

Flan Napolitano **$65**

Flan de Elote **$50**

Jericalla **$35**

Helado Chico **$40**

Helado Grande **$75**

Pastel de Cumpleaños Individual **$95**

Descorche de Pastel
6 personas **$100**
10 o más personas **$200**

¿No sabes que elegir?
Escanea y explora nuestros platillos.

Bebidas

Jugos Tradicionales

	Chico (300 ml)	**Gde.** (600 ml)
Naranja, zanahoria o verde.	**$44**	**$70**

Jugos Especiales

$50 **$80**

Sofi
Naranja, fresa y plátano.

Popeye
Jugo de piña, guayaba y espinacas.

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

Toñito
Jugo de naranja y frutos rojos.

Smoothies **$75**

Fresa
Frutos Rojos
Mango

Malteadas **$80**

Fresa
Vainilla
Chocolate
Cajeta
Oreo
Mazapán
Frutos Rojos

Limonadas **$85**

Fresa
Frutos Rojos
Maracuyá
Pepino con Menta
Mango

Refresco	**$45**	
Te Helado (botella)	**$45**	
Limonada	**$50**	**$180 Jarra**
Naranjada	**$50**	**$180 Jarra**

Aguas Frescas **$60**

Cítricos
Jamaica
Crema de Coco
Horchata con Frutas
Mango con Maracuyá
Té Verde con Frutos Rojos

Granizados **$80**

Limón
Fresa
Frutos Rojos
Mango

Cócteles Tradicionales

Carajillo	**$139**	
Sangría	**$90**	**$380 Jarra**
Clericot Tradicional	**$90**	**$380 Jarra**
Clericot Vino Rosado	**$90**	**$380 Jarra**
Clericot Vino Blanco	**$90**	**$380 Jarra**

Cócteles con Alcohol

Mimosa **$60**
Naranja y vino espumoso.

Arandino **$105**
Jugo de arándano, frambuesa y vino rosado.

Blanca Nieves **$105**
Jugo de manzana, vino blanco y manzana picada.

Tres16 **$105**
Jugo de naranja, limón y vino tinto.

Manzanita Verde **$105**
Jugo de piña, manzana verde, licor de agave y limón.

Mangocho **$105**
Jugo de mango, zarzamora, chamoy y licor de agave.

Bebidas Calientes

Café Americano o Descafeinado con refil.	**$48**
Café de Olla	**$48**
Café Expresso	**$40**
Café Capuccino	**$55**
Cajeta	**$65**
Mazapán	**$65**
Rompope	**$65**
Mocca	**$65**
Café Latte	**$55**
Frappuccino	**$80**
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	**$48**
Chocolate con Bombones	**$52**
Chocolate Especialidades	**$55**
Almendrado o Moka	

También pídelos frappé

Cervezas

Corona	**$50**
Pacífico	
Modelo Especial	
Negra Modelo	
Bohemia	
XX Lager	
Ultra	**$55**
Stella	
Heineken	
Miller	
Preparado Rusa	**$15**
Preparado Michelada	**$15**

Tisanas Frutales

La Huerta
(piña, mango, carambola 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**

Vino Tinto

Copa Vino Tinto	**$90**

Botellas:

Reservado Concha y Toro	**$320**
-Cabernet	
-Merlot	
-Shiraz	
-Lambrusco	

L.A. Cetto	**375ml**	**750ml**
-Cabernet	**$220**	**$400**
-Tempranillo		
-Shiraz		

Santo Tomás 3.18	**$760**
Carmenere	**$605**
Lambrusco 185ml	**$124**
Santa Rita 185ml	**$124**
Santa Rita 375 ml	**$220**

COCINA TRES16