



C O C I N A
TRES16

FUSIÓN - SABORES - GALERÍA

.....

DESAYUNOS



@cocinatres16

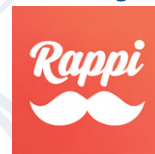


3318697378



cocinatres16.com

Encuéntranos aquí:



Chilaquiles de la Casa

Mole almendrado 🌟

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

\$175

Poblanos

Salsa de chile poblano, pollo, elote y panela.

\$175

Hongos

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

\$160

Melaque

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

\$185

Tres16 🌟

Salsa de chile morita y guisado de sirloin al albañil.

\$175

Pancita (carnitas)

Guisado de pancita con salsa de tomate asado.

\$175

Enchipotlados

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

\$175

Pastor 🌟

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

\$175

Chilaquiles Tradicionales

Rojos, verdes, morita o al chipotle \$115

Acompañados de una canasta de frijoles refritos.

Molletes

Dulces \$85

Lechera, cajeta, mermelada, mantequilla con azúcar.

Natas y Frutos Rojos o Plátano Macho 🌟 \$110

Cremosos y con un toque de licor de cereza.

Tradicionales \$90

Queso y frijoles.

Pancita (carnitas) \$115

Con frijoles y queso gratinado.

Chistorra o Chorizo con queso \$105

Panela Asada \$85

Huevos

Acompañados de frijoles y chilaquiles.

Estrellados o Divorciados \$125

Clásicos Revueltos \$140

Jamón, tocino, chorizo, chistorra o a la mexicana.

Rancheros \$155

Con tortilla; bañados con salsa roja o verde o divorciados.

Chuletones 🌟 \$165

Chuleta ahumada, rajas poblanas, cebolla y salsa de tomate asado.

Hacendados \$150

Con tortilla, jamón, frijoles y salsa roja o verde o divorciados.

Venecia 🌟 \$165

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

Escondidos \$165

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

Con Machaca \$165

Cocinados con salsa mexicana y acompañados de tortilla de harina.



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



Los Favoritos del Chef



Lo Nuevo de Cocina Tres16

Omelettes

Complementados con papa hash brown y ensalada.

Tres Hongos

Mezcla de hongos, queso y salsa de albahaca.

Arboledas 🌟

Espinacas, espárragos, pimientos, calabaza y panela; bañado en salsa verde.

Alemán

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

Clásico

Dos ingredientes a elegir.

Tres16 🌟

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

Pancita

Relleno con guisado de pancita (carnitas) y queso.

Noruego

Salmón, queso crema y espárragos.

\$170

\$170

\$170

\$160

\$180

\$180

\$190

Extras

Gratinado	\$15
Clara (1 pz)	\$15
Huevos Naturales (2 pzas)	\$35
Huevos con jamón, tocino, chorizo, chistorra o mexicana	\$45
Sirloin (120 gr)	\$50
Pollo (100 gr)	\$50
Arrachera (120 gr)	\$60
Pancita (120 gr)	\$60
Guarnición Extra	\$30
Cambio de Guarnición	\$15
Helado	\$25
Extra yogurt griego o queso cottage	\$18
Tocino, jamón, chorizo o mexicana (para huevos) (como extra)	\$20
	\$40

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

Tres16 🌟 \$120

Fruta mixta endulzada y trocitos de tocino.

Crepas Dulces

Frutos rojos \$130

Combinación de crema y frutas.

Nutella \$110

Con plátano y almendras.

Cajeta \$110

Con plátano y nuez.

Entre Panes

Club Sándwich

(acompañados de papas twister)

Clásico

Jamón, pollo, queso amarillo y tocino, con papas twister.

Tres16 🌟

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

\$165

\$165

Croque de Selva Negra

Tipo pan francés salado con selva negra, queso, aderezo diosa verde, espinacas y champiñón, costra de queso y ensalada fresca.

\$175

Emparedados

(con pan hogaza de masa madre, cremado de queso y acompañados con trozos de camote y ensalada de papa).

Supremo 🌟

Selva negra, salami madurado, queso mozzarella, manzana y espinaca.

\$175

Reina 🌟

Tostado con miel; lomo canadiense, queso mozzarella, germen de alfalfa, pepino y fresas.

\$175

Delicias entre tortillas



Enchiladas Suizas

Rellenas de pollo y servidas con frijoles refritos en cazuelita.

\$170

Enchiladas Suizas Tapatías

Con relleno de pancita y salsa tradicional.

\$190

Enfrijoladas con Sirloin o Pancita o Cecina

Con queso fresco.

\$190

Enmoladas

Rellenas de pollo, con panela, elote y cebolla desflemada, bañadas en mole almendrado y acompañadas de plátano macho.

\$170



Especialidades

Migas Norteñas

Totopo revuelto a la mexicana con machaca, bañado en salsa verde; acompañado de frijoles y aguacate.

\$165

Puntas de Sirloin al Albañil

Con chilaquiles verdes y canasta de frijoles.

\$190

Guisado de Pancita

Guisado con un toque picosito, con chilaquiles verdes y frijoles.

\$190

Sábana Arrachera (175 gr)

Acompañada de chilaquiles rojos, huevos al gusto y frijoles.

\$205

Revolcadas de Pastor o Chuleta

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

\$190

Crepas Saladas

Gratinadas y complementadas con ensalada.

Flor de Calabaza

\$168

Jamón y Champiñones

3 Hongos

Bañada con salsa cremosa y queso mozzarella.

GDL

Pollo, poblano, elote; con salsa verde cremosa.

Fruta

Plato de fruta de temporada

Ch

\$60

Gde

\$88

Bowl de frutos del bosque con yogurt

\$90

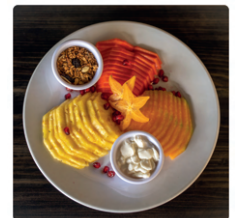
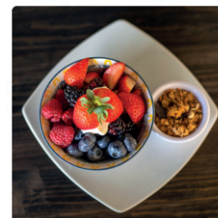
Bowl de frutas con yogurt y granola

\$90



¿No sabes que elegir?

Escanea y explora
nuestros platillos.



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

Desayunos Light

Enchiladas Fit \$160

Rellenas de hongos, bañadas en salsa verde, gratinadas con panela y complementadas con ensalada.

Panela Asada \$150

Bañadas en salsa verde y acompañadas de vegetales.

Huevos Bosques 🏆 \$160

Huevos revueltos con espinaca, espárrago, brócoli y pimiento; acompañado de panela asada y papa hash brown.

Omelette QK \$160

En claras, relleno de requesón y pimiento asado; bañado en salsa verde. Guarnición de brócoli, champiñones salteados y ensalada.

Postres Mañaneros

Pan Francés 🏆 \$140

Con frutos rojos y queso mascarpone.

Pay de Guayaba 🏆 \$90

Estilo Panamá.

Strudel de Manzana \$90

Con crema pastelera y nueces.

Flan Napolitano ★ \$65

Flan de Elote ★ \$50

Jericalla ★ \$35

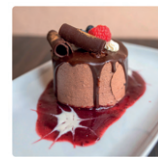
Pan Dulce \$20

Pastel de Cumpleaños Individual \$95

Descorche de Pastel

6 personas \$100

10 o más personas \$200



Desayunos Completos

(no incluye bebidas)

Americano \$170

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

Combinadito 🏆 \$185

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

Toby \$185

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

Combinadito Pop ★ \$195

Waffle con fruta, fajitas de chuleta ahumada y pimientos, trozos de camote, huevo con papa hash brown; con salsa cremosa.

Alteño ★ \$195

Huevos al gusto, bañados y acompañados con pancita, 1 pz de mollete tradicional y cazuelita de rajas con crema y elote.

Tradicional ★ \$185

Omelette de jamón y queso con salsa roja, chilaquiles poblanos y acompañado de un bowl de frutas con yogurt.

Bebidas

Jugos Tradicionales

Naranja, zanahoria o verde.

Chico (300 ml)

\$44

Gde. (600 ml)

\$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.

Granizados **\$80**

Limón

Fresa

Frutos Rojos

Mango 🏆

Aguas Frescas **\$60**

Cítricos

Jamaica

Crema de Coco

Horchata con Frutas

Mango con Maracuyá

Té Verde con Frutos Rojos

Refresco \$50

Te Helado (botella) \$50

Limonada \$50 \$145 Jarra

Naranjada \$50 \$145 Jarra

¡Síguenos en nuestras redes!



@cocinatres16



Cocina Tres16



@cocina.tres16



cocinatres16.com

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

Limonadas Especiales **\$80**

Fresa

Frutos Rojos

Maracuyá

Pepino con Menta

Mango

Bebidas Especiales

Smoothies

\$75

Fresa

Frutos Rojos 🏆

Mango

Malteadas

\$80

Fresa

Vainilla

Chocolate

Cajeta

Oreo 🏆

Mazapán

Frutos Rojos

Chocomilk \$49

Licuados \$52

Fresa

Plátano

Papaya

Bebidas Calientes

Café Americano o Descafeinado \$48
con refil.

Café de Olla \$48

Café Espresso \$40

Café Capuccino \$55

Cajeta \$65

Mazapán \$65

Rompopo \$65

Mocca \$65

Café Mocca \$55

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

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)

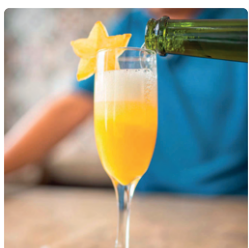
Caliente 300 ml \$50
Frío (en las rocas) 500 ml \$60

También
pidelos
frappé



¿No sabes que elegir?
Escanea y explora
nuestras bebidas.

Nunca es temprano para un Buen Coctail



Mimosa al 2x1

Naranja y vino espumoso.

Arandino

Jugo de arándano, frambuesa y vino rosado.

\$105

\$105

