



C O C I N A
TRES16

FUSIÓN - SABORES - GALERÍA

COMIDAS



3318697378

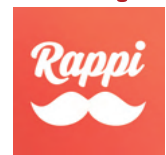
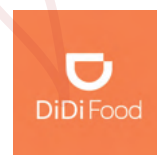


@cocinatres16



cocinatres16.com

Encuétranos aquí:



Entradas

Empanadas Argentinas Carne molida con nuez, espinacas, champiñones y queso. (2 piezas)	\$90
Super Botana Papas twistter, papas a la francesa, aros de cebolla y dedos de queso.	\$180
Guacamole Tradicional	\$90
Guacamole Con Cecina	\$170
Aguachile De La Casa Camarones, cebolla, pepino y aguacate.	\$150
Pizza Mini de Pepperoni	\$110
Queso Fundido Natural	\$110
Champiñón / Chorizo	\$130
Chile Relleno	\$150
Panela Quiroga Asada en la plancha, bañada con salsa picosa de pancita (carnitas).	\$160
Boneless	\$130
BBQ / Tamarindo Spicy Sabor a elegir; acompañados de apio, zanahoria y aderezo ranch. (10 piezas)	
Tacos de Chile Relleno (3 piezas)	\$120

Ensaladas

Australia Espinacas y frutos rojos, queso de cabra, frutas, arándanos, semillas caramelizadas y vinagreta.	\$165
De la Granja Tenders de pechuga empanizada, mix de lechugas y vegetales con dúo de aderezo miel-mostaza y ranch.	\$165
Santa Fe Base crocante, rellena con mix de lechugas, aguacate, elote, arrachera, aderezo de cilantro y chips crujientes.	\$165

Menú Infantil

Incluye agua fresca o refresco y juguete. **\$155**

- 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 Zanahoria, calabaza, pimiento, brócoli, champiñón y espárragos.	\$78	

¡Síguenos en nuestras redes!

 **@cocinatres16**

 **Cocina Tres16**

 **@cocina.tres16**

 **3318697378**



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

Platos Fuertes

Carnes

(Incluye una guarnición a elegir)

Filete Portobello Medallón de filete de res con hongo asado y salsa portobello con merlot.	\$285
Filete Mignon Medallón de filete de res cocinado con tocino y champiñón. Con salsa de vino tinto y jerez.	\$285
Fajitas de Res Combinadas con pimientos, cebolla y champiñón; acompañadas de guacamole y tortillas de harina.	\$285
Tampiqueña Tres16 Filete de res con cazuelita de rajas, guacamole, dos entomatadas y ensalada tradicional.	\$285

Pollo

(Incluye una guarnición a elegir)

Pechuga Chelita Rellena con espinacas y queso, con dúo de salsa cremosa de albahaca y pomodoro.	\$235
Pechuga July Rellena con arándanos y queso crema, con salsa de tocino y perejil.	
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.	
Pechuga Empanizada o a la Plancha	

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

(Acompañados de cebollas, chiles toreados, ensalada tradicional y guacamole)



Pescados

(Incluye una guarnición a elegir)

Pescado Empanizado Filete con empanizado crujiente y aderezo tipo César.	\$240
Pescado al Mojo de Ajo Filete cocinado con salsa de ajo y un toque de limón.	\$240
Pescado a la Diabla Con nuestra cremosa salsa de morita.	\$240
Pescado Camaronero Filete de pescado a la plancha con un toque de mantequilla y un par de brochetas de camarón.	\$275
Salmón Cítrico Bañado con salsa de naranja.	\$275
Salmón Tres16 Relleno y bañado con perlas de camarón y salsa crustáceos.	\$275
Salmón Macho Para los amantes de lo picante, con nuestra deliciosa salsa macha y el toque de la casa.	\$275



Camarones

\$275

(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 twister)

Carnes frías y queso

\$155

Pollo

\$155

Filete de res

\$155

Salmón

\$165

Portobello y panela asada

\$155



Hamburguesas

Res con queso amarillo.

\$145

Pollo a la plancha empanizado.

\$145

Camarones con queso manchego.

\$155

Portobello con manzana verde y panela.

\$145



Pastas

(Acompañadas con pan de ajo)

Spaguetti a la Boloñesa

Con la tradicional salsa de carne, un toque de albahaca y queso parmesano.

Ravioles Arrabiata

Con Pollo

Con Camarón

Champiñones, tocino, salsa pomodoro, vino blanco y queso parmesano.

Lasaña Tradicional

Laminillas al dente de pasta con la tradicional salsa boloñesa con queso mozzarella y una línea de salsa pomodoro.

Alfredo

Con Pollo

Con Camarón

Salsa cremosa con queso y vino blanco.

\$160

\$160

\$170

\$180

\$165

\$170

\$180



Especialidades

Enchiladas Suizas \$195

Rellenas de pechuga de pollo y gratinadas con queso.

Entomatadas \$195

Tortillas bañadas en salsa de jitomate, rellenas y gratinadas con queso.

Enchiladas Suizas Poblanas \$170

Rellenas de chile poblano y gratinadas con queso

Panela Asada \$170

En salsa verde con mezcla de vegetales.

Tacos Dorados Tenacatita \$170

Rellenos con guisado de camarón, bañados con salsa cremosa de crustáceos y acompañados de lechuga, pepino y cebolla. (3 pzs)

— Incluye guarnición de arroz o ensalada. —

Chile Gobernador \$170

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

Chile Hojaldrado \$195

Chile Poblano con porcoto y queso, en hojaldrado y mole almendrado.

Chile Europeo \$195

Chile ancho con filete de res, tocino, champiñones y salsa Merlot.

Chile Relleno Tradicional \$120

Chile poblano capeado, relleno de queso y bañado en salsa roja con cebollitas.

Postres

Plátanos Flameados \$140

Con helado.

Pay de Guayaba \$95

Estilo Panamá.

Strudel de Manzana \$98

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 \$55

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.



Emparedados

\$185

(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.

🎯 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

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

\$90

Fresa
Vainilla
Chocolate
Cajeta
Oreo
Mazapán
Frutos Rojos

Limonadas

\$80

Fresa
Frutos Rojos
Maracuyá
Pepino con Menta
Mango

Refresco \$50

Te Helado (botella) \$50

Lechuguilla Mineral \$50

Limonada \$50 \$180 Jarra

Naranjada \$50 \$180 Jarra

Chico (300 ml) **Gde.** (600 ml)

\$44

\$70

\$50

\$80

Aguas Frescas

\$60

Cítricos
Jamaica
Limón con Chía
Horchata con Frutas
Mango con Maracuyá
Té Verde con Frutos Rojos

Granizados

\$80

Limón
Fresa
Frutos Rojos
Mango

Cócteles Tradicionales

Carajillo	\$139	
Sangría	\$90	\$410 Jarra
Clericot Tradicional	\$98	\$410 Jarra
Clericot Vino Rosado	\$98	\$410 Jarra
Clericot Vino Blanco	\$98	\$410 Jarra

Cócteles con Alcohol

Mimosa \$60

Naranja y vino espumoso.

Arandino \$105

Jugo de arándano, frambuesa y vino rosado.

Manzanita Verde \$105

Jugo de piña, manzana verde, licor de agave y limón.

Bebidas Calientes

Café Americano o Descafeinado con refil.	\$54
Café de Olla	\$54
Café Espresso	\$40
Café Capuccino	\$65
Cajeta	\$75
Mazapán	\$75
Rompopo	\$75
Mocca	\$75
Café Latte	\$65
Frappuccino	\$85
Té Chai Original	\$85
Matcha Latte	\$85
Taro	\$85
Té de Sobre	\$40
Pétalo Mío (hojas de té y frutas).	
Manzanilla	
Limón	
Hierbabuena	
Chocolate Caliente	\$52
Chocolate con Bombones	\$58

También
pídelos
frappé

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**

Toro

-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**

Cervezas

Corona **\$50**

Pacífico

Modelo Especial

Negra Modelo

Bohemia

XX Lager

Ultra **\$55**

Stella

Heineken

Miller

Preparado Rusa **\$15**

Preparado Michelada **\$15**

