



C O C I N A  
**TRES16**

FUSIÓN - SABORES - GALERÍA

**DESAYUNOS**



3318697378

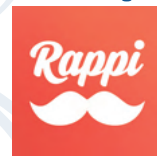
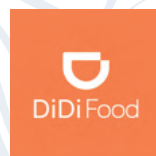


@cocinatres16



cocinatres16.com

**Encuéntranos aquí**



# Chilaquiles de la Casa

## Mole almendrado

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

## Poblanos

Salsa cremosa de chile poblano, pollo, elote y panela.

## Hongos

Salsa y guisado de 3 hongos con totopos crujientes, panela y crema.

## Melaque

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

## Tres16

Salsa de chile morita y guisado de sirloin al albañil. (Poblano, champiñones y cebolla)

## Pancita (carnitas)

Guisado de pancita con salsa de tomate asado, queso, crema, cebolla y frijoles.

## Enchipotlados

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

## Pastor

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

\$198

\$190

\$190

\$205

\$198

\$198

\$198

\$198

# Chilaquiles Tradicionales

## Rojos, verdes, morita o al chipotle \$140

Acompañados de una canasta de frijoles refritos.

# Molletes

## Dulces \$85

Lechera, cajeta, mermelada, mantequilla con azúcar.

## Natas y Frutos Rojos \$130

Cremosos y con un toque de licor de cereza.

## Tradicionales \$95

Queso y frijoles.

## Pancita (carnitas) \$135

Con frijoles y queso gratinado.

## Chistorra o Chorizo con queso \$115

## Panela Asada \$90

## Chorizo Argentino \$120

# Huevos

Acompañados de frijoles y chilaquiles.

## Estrellados o Divorciados \$140

## Clásicos Revueltos \$155

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

## Rancheros \$155

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

## Chuletones \$180

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

## Hacendados \$170

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

## Con Machaca \$190

Cocinados con salsa mexicana y acompañados de tortilla de harina.

## Especiales (sin frijoles y chilaquiles).

## Escondidos \$180

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

## Matuleños \$190

Tortilla dorada con frijoles negros, huevo estrellado o revuelto en salsa de tomate, con chuleta ahumada y chícharos. Acompañado de plátanos asados.



¿No sabes qué elegir?

Escanea y explora nuestros platillos.

 Los Favoritos del Chef

 Lo Nuevo de Cocina Tres16

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

## 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.

\$195

\$195

\$190

\$185

\$198

\$198

\$198

## Extras

Gratinado

\$30

Clara

\$20

Huevos Naturales (2 pzas)

\$40

Huevos con jamón, tocino,

\$50

chorizo, chistorra o mexicana

Sirloin (120 g)

\$65

Pollo (100 g)

\$55

Arrachera (120 g)

\$70

Pancita (120 g)

\$65

Guarnición Extra

\$35

Cambio de Guarnición

\$20

Helado

\$30

Extra yogurt griego o queso

\$23

cottage

Tocino, jamón, chorizo o

mexicana (para huevos)

\$30

(como extra)

\$52

## Hot Cakes y Waffles

### Tradicionales

\$95

### Fresas

\$130

Con crema chantilly.

### Cajeta, nuez y plátano

\$130

### Frutos rojos y lechera

\$140

### Nutella, fresas y plátano

\$130



## Crepas Dulces

### Frutos rojos

\$140

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.

### Tres16 🏆

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

\$185

\$185

### Croque de Selva Negra

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

\$195

### Croissants

Incluyen guarnición de ensalada de papa y trozos de camote. Pan laminado 100% mantequilla.

### Croissant Argentino

Chorizo argentino, queso cheddar y salsa de albahaca.

\$185

### Croissant Europeo

Relleno de jamón de pierna y queso mozzarella fundido, acompañado de aderezo especial de la casa y ensalada fresca.

\$185

# Delicias entre tortillas



## Enchiladas Suizas

Rellenas de pollo (100 g) y servidas con frijoles refritos en cazuelita.

## Enchiladas Suizas Tapatías

Con relleno de pancita y salsa tradicional.

## Enfrioladas con Sirloin (200 g) o Pancita

Con queso fresco.

## Enmoladas

Rellenas de pollo (100 g), con panela, elote y cebolla desflemada, bañadas en mole almendrado y acompañadas de plátano macho.

\$195

\$205

\$205

\$190



## Especialidades

### Migas Norteñas

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

### Puntas de Sirloin al Albañil

Con chilaquiles verdes y canasta de frijoles.

### Guisado de Pancita

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

### Sábana Arrachera (175 g)

Acompañada de chilaquiles rojos, huevos al gusto y frijoles.

### 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).

\$175

\$205

\$205

\$225

\$215

## Crepas Saladas

Gratinadas y complementadas con ensalada.

### Flor de Calabaza

\$198

### 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  
\$70

Gde  
\$95

### Bowl de frutos del bosque con yogurt

\$110

### Bowl de frutas con yogurt y granola

\$95



¿No sabes qué 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 **\$180**

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

### Panela Asada **\$170**

Bañadas en salsa verde y acompañadas de vegetales.

### Huevos Bosques 🏆 **\$180**

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

### Omelette QK 🏆 **\$185**

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

## Postres Mañaneros

### Pan Francés **\$155**

Con frutos rojos y queso mascarpone.

### Pay de Guayaba 🏆 **\$95**

Estilo Panamá.

### Strudel de Manzana **\$98**

Con crema pastelera y nueces.

### Flan Napolitano **\$65**

### Flan de Elote **\$55**

### Jericalla **\$35**

### Pan Dulce Premium **\$75**

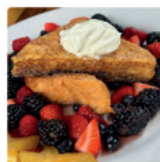
### Pastel de Cumpleaños Individual **\$105**

### o Pay de queso 🌟

### Descorche de Pastel

6 personas **\$120**

10 o más personas **\$240**



## Desayunos Completos

(no incluye bebidas)

### Americano

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

### Combinadito 🏆

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

### Toby

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

### Combinadito Pop

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

### Alteño

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

### Tradicional

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

### Pampero 🌟

Pan francés con abanico de fruta, chorizo argentino asado, rebanadas de jitomate con panela y vinagreta de albahaca, papa hash brown, pan tostado y huevo revuelto.

**\$190**

**\$205**

**\$205**

**\$205**

**\$205**

**\$215**

**\$215**

# 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** (400 ml)

Limón

Fresa

Frutos Rojos

Mango 🏆

## Aguas Frescas **\$60** (600 ml)

Cítricos

Jamaica

Limón con Chía

Horchata con Frutas

Mango con Maracuyá

Té Verde con Frutos Rojos

**Refresco en lata \$55**

**Té Helado (botella) \$55**

**Lechuguilla \$55**

**Limonada \$50 \$180 Jarra**

**Naranjada \$50 \$180 Jarra**

¡Síguenos en nuestras redes!



**cocinatres16.com**

## 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**

## Limonadas Especiales **\$80** (400 ml)

Fresa

Frutos Rojos

Maracuyá

Pepino con Menta

Mango

## Bebidas Especiales

**Smoothies \$75** (300 ml)

Fresa

Frutos Rojos 🏆

Mango

**Malteadas \$90** (300 ml)

Fresa

Vainilla

Chocolate

Cajeta

Oreo 🏆

Mazapán

Frutos Rojos

**Chocomilk \$49** (400 ml)

**Licuados \$58** (400 ml)

Fresa

Plátano

Papaya

# Bebidas Calientes

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



## 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)

<b>Caliente</b> (300 ml)	<b>\$50</b>
<b>Frío (en las rocas)</b> (500 ml)	<b>\$60</b>

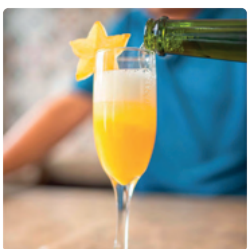


¿No sabes qué elegir?  
Escanea y explora  
nuestras bebidas.

## Nunca es temprano para un



## Buen Coctail



### Mimosa al 2x1

Naranja y vino espumoso.

### Arandino (400 ml)

Jugo de arándano, frambuesa y vino rosado.

**\$115**

**\$105**

