

SOPAS

SOPA DE FIDEO
La receta de la abuela. Grande 81 / chica 58
grande 480 ml. / chica 240 ml.

CAVIAR AZTECA
Crema de frijol, servida con julianas de tortilla frita, queso Chihuahua, chile, cebolla, tomate y tocino. Grande 145 / chico 103

CREMA BARRIGAS
De chile California, con cubitos de queso y trocitos de chile. Grande 145 / chica 103

CALDO XÓCHITL
Consomé de pollo con cebolla, tomate, cilantro y aguacate, se sirve con arroz a la mexicana. Grande 146 / chico 108

CALDO TLALPEÑO
Consomé de pollo con garbanzos, calabacita, zanahoria, queso, epazote, chipotle y arroz. Grande 146 / chico 108

SOPA DE TORTILLA
Cocinada al estilo Barrigas, acompañada de aguacate, chile pasilla tostado, queso panela, chicharrón y crema. Grande 146 / chica 110

PUCHERO DE RES
Caldo de res, elaborado con verduras y elote, se sirve con arroz. Grande 169 / chico 122

BOTANAS

SOPES SURTIDOS (4)
De pollo, picadillo, chicharrón y tinga, servidos con frijoles refritos, lechuga, queso panela, crema y salsa verde 198

QUESADILLAS DEL D.F. (4)
De rajas con queso, tinga, chicharrón prensado, picadillo, flor de calabaza o papa con chorizo. Acompañadas de guacamole, cubiertas de crema y queso panela 203

CHAMPIÑONES AL AJILLO (230 g.)
Preparados al sartén, con ajo, cebollín, chile seco y flameados con vino blanco 202

PATRIOTAS (4)
Chiles jalapeños rellenos de queso y empanizados, acompañados con lechuga y aderezo ranch 211

COCTEL DE CAMARÓN
Preparado con salsa coctelera estilo Barrigas, tomate, cebolla, cilantro y aguacate. Grande (180 g.) 253 / Chico (90 g.) 169

PANELA BORRACHA (250 g.)
Con una cama de salsa zacatecana flameada con mezcal, acompañada con pico de gallo y tortillas campiranas 174

PARRILLADA DE SIRLOIN Y POLLO (470 g.)
Fajitas de sirloin y pollo, con guacamole, rajas con queso y cebollitas cambray 602

QUESADILLAS DE LA MINERVA (3)
De bistec de res y queso Chihuahua. Servidas con guacamole y frijoles refritos 223

QUESO CARIOCA (220 g.)
Queso empanizado, bañado con salsa verde, cebolla y cilantro 209

QUESO FUNDIDO (360 g.)
Con rajas, champiñones o chorizo 205

GUACAMOLE (300 g.)
Según la receta de la casa, con tomate 186

TRIPITAS DE LECHE (300 g.)
Servidas con tortillas de maíz, cebolla, cilantro y tomate 255

◉ **COLIFLOR** (1 pieza)
Frita, bañada con salsas negras, acompañada de aderezo de la casa 228

POLLO

PECHUGA BARRIGAS (240 g.)
A la parrilla, según la receta de la casa, acompañada de rajas y un abanico de aguacate 313

POLLO EN MOLE (240 g.)
Pechuga de pollo deshebrada, bañada de mole poblano y servida con arroz y frijoles 313

PECHUGA CORDON BLUE (240 g.)
Rellena de jamón y queso, bañada con salsa de champiñones y acompañada de puré de papa y vegetales 316

PECHUGA CAMPESINA (240 g.)
Rellena de queso crema y espinacas, bañada con salsa de flor de calabaza, servida con vegetales y arroz 316

FAJITAS DE POLLO (240 g.)
Pechuga de pollo en fajitas, cocinada con cebolla, tocino, pimiento y champiñón, servida con frijoles refritos y guacamole 316

PECHUGA BARRIGUETTI (240 g.)
A la parmesana sobre espagueti a la napolitana 313

PECHUGA CAMPIRANA (240 g.)
Acompañada de papa asada, cebolla de rabo, guacamole, salchicha asada y chiles toreados 316

ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR (180 g.)
Frescas hojas de lechuga romana, con nuestro aderezo César, pan doradito y queso parmesano 211
Con camarón (90 g.) 317
Con pechuga de pollo a la parrilla (240 g.) 317

ENSALADA GRINGA (180 g.)
Lechugas mixtas y espinacas, láminas de manzana, arándanos deshidratados y nuez, acompañada con vinagreta de fresa o de mango 211
◉ Con pollo (240 g.) 317

ENSALADA DE POLLO A LA PARRILLA (240 g.)
Combinación de lechuga y espinacas, pechuga de pollo a la parrilla, tomate, cubos de queso y aderezo ranch 317

SALPICÓN DE RES (160 g.)
Carne de res desmenuzada, lechuga romana, queso, cebolla morada, tomate y aguacate, aderezado con vinagre y orégano 328

ENSALADA DE SALMÓN (240 g.)
Salmón a la plancha, sobre lechugas mixtas y zanahoria. Se sirve con vinagreta de mostaza Dijon 455

CORTES Y CARNES

Calidad USDA Choice

MILANESA DE RES (240 g.)
Filete de res empanizado, servido con puré de papa y ensalada 377

BROCHETA DE FILETE (230 g.)
Trozos de filete, cebolla, pimiento morrón y tomate, servida con cebollitas, frijoles y guacamole 444

FILETE MIGNON (240 g.)
Corazón de filete envuelto en tocino y bañado con salsa de champiñones y vino, servido con puré de papa y vegetales 444

SIRLOIN STEAK (280 g./10 oz.)
Corte de res a la parrilla, servido con vegetales y papa asada 444

SABANITA DE FILETE (240 g.)
Acompañado de frijoles y gratinado, servido con arroz y guacamole 411

RIB EYE (280 g./10 oz.)
Suave corte de res a la parrilla, servido con vegetales y papa asada 596

ARRACHERA "ORIGINAL" outside skirt (280 g./10 oz.)
Suave y jugosa, servida con vegetales y papa asada 604

BRISKET DE RES (180 g.)
Horneado y cocinado en salsa de champiñones y vino, servido con vegetales y puré de papa 355

LO + MEXICANO

CHAMORRO (1 pieza)
Receta de la casa, acompañado de cilantro, cebolla morada, aguacate y salsa roja 358

TACOS DE CARNITAS DE PUERCO (4)
Acompañados con guacamole y cebolla morada 274

ALBÓNDIGAS XÓCHITL (4 piezas)
Servidas en consomé de pollo con verduras y aguacate. Acompañadas de arroz a la mexicana 274

PUNTAS DE FILETE AL GUSTO (180 g.)
Filete de res cocinado a la mexicana, al albañil, en salsa pasilla, chipotle o ranchera, acompañado de frijoles refritos y arroz 365

HUARACHES (90g.)
Tortillas de maíz preparadas con carne de res o pollo, lechuga, queso, crema y frijoles, acompañado con rajas 190

ENCHILADAS DE LA ESQUINA (4)
De salsa verde, rellenas de pollo. Servidas con lechuga, queso, crema, cilantro, aguacate y frijoles refritos 314

PLATO MEXICANO
Chile relleno, enchilada, flauta de pollo, guacamole, refritos y arroz 331

CHILES RELLENOS (3)
Chile California relleno de queso menonita, bañados con salsa de tomate, servidos con frijoles y arroz 296

ENCHILADAS VERDES O ROJAS (4)
Tortillas de maíz rellenas de pollo o queso, bañadas de salsa verde o roja, acompañadas de frijoles, arroz, lechuga y tomate. De pollo (120 g.) 314 / De queso (160 g.) 296

CALDILLO DE FILETE (180g.)
Filete de res cocinado en su jugo, con tomate, cebolla y chile, servido con frijoles y abanico de aguacate 365

CARNITAS ESTILO MICHOACÁN (240 g.)
Cocinadas en cazo, servidas con cebolla morada y tortillas de maíz 317

ALBÓNDIGAS AL CHIPOTLE (4 piezas)
Elaboradas según la receta tradicional, y sazonadas en salsa de chile chipotle, servidas con arroz y frijoles 307

ENMOLADAS (4)
Tortillas de maíz rellenas de queso o pollo, bañadas de mole poblano, servidas con frijoles, arroz, lechuga y tomate
De pollo (120 g.) 331 / De queso (160 g.) 296

FLAUTAS (4)
Servidas con lechuga, tomate, queso fresco, guacamole, crema, frijoles y arroz
Res 307 / Pollo 284 / ◉ Papa 201

FLAUTAS CHA'MERAS
Cuatro flautas rellenas de lengua, acompañadas de arroz mexicano, refritos, ensalada, crema y salsa de guacamole 377

ASADO DE NOVIA (240 g.)
Carne de puerco sazonada con chile colorado y acompañada de arroz y frijoles 296

PLATO POBLANO
Servido con 2 enmoladas de queso, acompañado con frijoles.
De pollo (240 g.) 379 / Sirloin (230 g.) 480
Arrachera (230 g.) 572

PLATO NORTEÑO
Servido con papa asada, cebollitas cambray, guacamole y chile chilaca asado.
De pollo (240 g.) 365 / Sirloin (230 g.) 480
Arrachera (230 g.) 604

TAMPIQUEÑA (240 g.)
Acompañada de enchilada roja, guacamole, rajas y frijoles
De pollo 365 / Sirloin 480 / Filete 489 / Arrachera 633

LENGUA DE RES AL GUSTO (200 g.)
Cocinada al horno, se sirve en su jugo, con mole poblano, salsa ranchera o salsa verde. Acompañada de arroz y frijoles 540

DE LA TAQUERÍA

TACOS DE CHICHARRÓN PRENSADO (4)
En tortilla de maíz, servidos con bandera 189

TACOS DE ALAMBRE CLÁSICO (240 g.)
De bistec de res sazonado con pimiento morrón, tocino y cebolla. Se sirve gratinado con queso Chihuahua 310

TACOS AL PASTOR (4)
Acompañados de piña asada, cebolla morada y cilantro 239

TACOS DE CAMARÓN AL AJILLO (180 g.)
Camarones cocinados con ajo, cebollín, champiñones y julianas de chile colorín, acompañados de abanico de aguacate, lechuga y tomate 355

TACOS ELEGANTES (230 g.)
Filete de res en fajitas, servido con cebolla asada y bandera 367

TACOS VILLISTAS (230 g.)
Sirloin a la parrilla, cortado en fajitas, servido con chile patriota, tortilla de maíz y bandera 367

MOLCAJETE ZAPATA (para 2 personas) (470 g.)
Preparado con salsa verde, servido con sirloin, pechuga de pollo a la parrilla, queso panela, nopal asado, salchicha de res, chorizo y cebolla 635

PARRILLADA DE SIRLOIN (para 2 personas) (460 g.)
Cocinada a la parrilla, cortado en fajitas, sobre una cama de cebolla asada. Servida con guacamole y salsas 731

TACOS CHAMIZAL
Fajitas servidas con rajas de chile California asado, con queso y crema, se sirve con bandera.
Con pollo (240 g.) 307 / Sirloin (230 g.) 391 / Arrachera (230 g.) 479

◉ **TACOS VILLA AHUMADA** (3)
Con tortilla artesanal de maíz, con costra de queso Chihuahua de Villa Ahumada y arrachera a la parrilla 490

BANDERA: Cilantro, cebolla y tomate,
*Si desea puede cambiarlo por cebolla asada y chiles toreados

◉ platillo nuevo | Nuestros precios incluyen iva

PESCADOS Y MARISCOS

FILETE DE PESCADO AL GUSTO (350 g.)
A la mantequilla, al ajillo, al mojo de ajo, a la plancha o empanizado, acompañado de arroz y puré de papa 310

BLACK BASS AL GUSTO (400 g.)
Pescado entero, cocinado al mojo de ajo, ajillo, plancha o empapelado, acompañado de vegetales y puré de papa 409

PESCADO EMPAPELADO (300 g.)
Relleno de camarones y espinacas, bañado con salsa de queso al chipotle, acompañado de vegetales y puré de papa 320

CAMARONES AL GUSTO (180 g.)
A la plancha, ajillo, mojo de ajo, a la diabla o empanizados, servidos con arroz y puré de papa 349

BROCHETA DE CAMARÓN (180 g.)
Con cebolla, pimiento morrón y tomate. Acompañada de arroz y puré de papa 380

LOMO DE SALMÓN AL LIMÓN (240 g.)
Salmón fresco cocinado a la parrilla con salsa de limón, servido con vegetales y puré de papa 459

AGUACHILES (180 g.)
De camarón, preparados al estilo Barrigas, en jugo de limón y chiltepín, acompañados de pepinos frescos aguacate y cebolla 372

BROCHETA MAR Y TIERRA (230 g.)
Con camarón, filete de res, tomate, cebolla y pimiento morrón. Acompañado de arroz y puré de papa 431

HAMBURGUESAS Y SANDWICHES

Servido con papas a la francesa

TORTA DE BRISKET (100 g.)
Jugoso brisket al horno, sobre pan blanco, acompañado de rebanadas de aguacate y chiles toreados 259

TORTA DE CARNITAS DE PUERCO (100 g.)
Sobre pan blanco, con rebanadas de aguacate, tomate, lechuga y chiles toreados 237

CLUB SÁNDWICH (120 g.)
De pechuga de pollo a la parrilla, jamón, tocino, queso, tomate y lechuga, servido en pan integral 237

HAMBURGUESA BARRIGAS (200 g.)
Cocinada a la parrilla, servida con queso amarillo, chiles toreados y cebolla asada 237

HAMBURGUESA MEXICANA (200 g.)
Receta de la casa, a la parrilla, con queso amarillo, aguacate y rajas, chiles toreados y cebolla asada 248

HAMBURGUESA BARRI-SPECIAL (200 g.)
A la parrilla, con jamón, tocino y queso amarillo, chiles toreados y cebolla asada 259

ORDENES EXTRA

Vegetales al vapor (150 g.) 59
Frijoles refritos (100 g.) 46
Frijoles charros (100 g.) 53
Arroz (120 g.) 46
Aguacate (90 g.) 47
Chicharrón (110 g.) 55
Guacamole (90 g.) 58
Papas a la francesa (300 g.) 56

BEBIDAS

JARRA DE AGUAS FRESCAS (2 lt.) 196
*AGUAS FRESCAS (300 ml.) (horchata y jamaica) 69
*LIMONADA O NARANJADA (300 ml.) 69
JARRA DE LIMONADA O NARANJADA (2 lt.) 196
AGUA DE PEPINO (300 ml.) 69
*TÉ HELADO (300 ml.) 69
REFRESCO DE BOTELLA Y LATA (355 ml.) 54
JARRA DE TÉ SHEKIADO (2 lt.) 210
TÉ SHEKIADO (300 ml.) 75
BOTELLA DE AGUA (600 ml.) 34

***Bebidas con refill gratis**

CAPUCHINO (200 ml.) 79
TÉ CALIENTE (354 ml.) 59
ESPRESSO (28 ml.) 79
CAFÉ LECHERO (300 ml.) 89
AMERICANO (refill) (354 ml.) 59
(normal o descafeinado)

JARRAS DE SANGRÍA

TROPICAL
De fresa, mango o durazno, con vino blanco, limón, fresa y kiwi en rebanadas. 1 lt. ... 221 / 2 lts. ... 390

CLERICOT
Preparada con vino tinto, pulpa de manzana, fruta fresca y soda. 1 lt. ... 221 / 2 lts. ... 390

View English Menu

Otros servicios: Catering, entrega a domicilio, TOGO y más.

En Barrigas no imponemos, nos ganamos tu gratitud y confianza. La propina es un incentivo a nuestro esfuerzo.