



SOPAS

SOPA DE FIDEO

La receta de la abuela. Grande 63 / chica 45

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 113 / chico 81

CREMA BARRIGAS

De chile California, con cubitos de queso y trocitos de chile. Grande 113 / chica 81

CALDO XÓCHITL

Consomé de pollo con cebolla, tomate, cilantro y aguacate, se sirve con arroz a la mexicana. Grande 103 / chico 74

CALDO TLALPEÑO

Consomé de pollo con garbanzos, calabacita, zanahoria, queso, epazote, chipotle y arroz. Grande 118 / chico 85

SOPA DE TORTILLA

Cocinada al estilo Barrigas, acompañada de aguacate, chile pasilla tostado, queso panela, chicharrón y crema. Grande 117 / chica 86

PUCHERO DE RES

Caldo de res, elaborado con verduras y elote, se sirve con arroz. Grande 141 / chico 95

BOTANAS

SOPES SURTIDOS (4)

De pollo, picadillo, chicharrón y tinga, servidos con frijoles refritos, lechuga, queso panela, crema y salsa verde 155

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 158

CHAMPIÑONES AL AJILLO (230 g.)

Preparados al sartén, con ajo, cebollín, chile seco y flameados con vino blanco 157

PATRIOTAS (4)

Chiles jalapeños rellenos de queso y empanizados, acompañados con lechuga y aderezo ranch 172

COCTEL DE CAMARÓN

Preparado con salsa coctelera estilo Barrigas, tomate, cebolla, cilantro y aguacate. Grande (180 g.) 229 / Chico (90 g.) 158

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 487

QUESADILLAS DE LA MINERVA (3)

De bistec de res y queso Chihuahua. Servidas con guacamole y frijoles refritos 174

QUESO CARIOCA (220 g.)

Queso empanizado, bañado con salsa verde, cebolla y cilantro 169

QUESO FUNDIDO (360 g.)

Con rajas, champiñones o chorizo 166

GUACAMOLE (300 g.)

Según la receta de la casa, con tomate 145

TRIPITAS DE LECHE (300 g.)

Servidas con tortillas de maíz, cebolla, cilantro y tomate 204

● COLIFLOR (1 pieza)

Frita, bañada con salsas negras, acompañada de aderezo de la casa 186

POLLO

PECHUGA BARRIGAS (240 g.)

A la parrilla, según la receta de la casa, acompañada de rajas y un abanico de aguacate 274

POLLO EN MOLE (240 g.)

Pechuga de pollo deshebrada, bañada de mole poblano y servida con arroz y frijoles 278

PECHUGA CORDON BLUE (240 g.)

Rellena de jamón y queso, bañada con salsa de champiñones y acompañada de puré de papa y vegetales 278

PECHUGA CAMPESINA (240 g.)

Rellena de queso crema y espinacas, bañada con salsa de flor de calabaza, servida con vegetales y arroz 279

FAJITAS DE POLLO (240 g.)

Pechuga de pollo en fajitas, cocinada con cebolla, tocino, pimienta y champiñón, servida con frijoles refritos y guacamole 281

PECHUGA BARRIGUETTI (240 g.)

A la parmesana sobre espagueti a la napolitana 278

PECHUGA CAMPIRANA (240 g.)

Acompañada de papa asada, cebolla de rabo, guacamole, salchicha asada y chiles toreados 285

| ENSALADAS |

ENSALADA CÉSAR (180 g.)

Frescas hojas de lechuga romana, con nuestro aderezo César, pan doradito y queso parmesano 165

Con camarón (90 g.) 255

Con pechuga de pollo a la parrilla (240 g.) 251

ENSALADA GRINGA (180 g.)

Lechugas mixtas y espinacas, láminas de manzana, arándanos deshidratados y nuez, acompañada con vinagreta de fresa o de mango 165

● Con pollo (240 g.) 251

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 251

SALPICÓN DE RES (160 g.)

Carne de res desmenuzada, lechuga romana, queso, cebolla morada, tomate y aguacate, aderezado con vinagre y orégano 269

ENSALADA DE SALMÓN (240 g.)

Salmón a la plancha, sobre lechugas mixtas y zanahoria. Se sirve con vinagreta de mostaza Dijon 385

CORTES Y GARNES

Calidad USDA Choice

MILANESA DE RES (240 g.)

Filete de res empanizado, servido con puré de papa y ensalada 319

BROCHETA DE FILETE (230 g.)

Trozos de filete, cebolla, pimienta morrón y tomate, servida con cebollitas, frijoles y guacamole 316

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 371

SIRLOIN STEAK (280 g./10 oz.)

Corte de res a la parrilla, servido con vegetales y papa asada 375

SABANITA DE FILETE (240 g.)

Acompañado de frijoles y gratinado, servido con arroz y guacamole 348

RIB EYE (280 g./10 oz.)

Suave corte de res a la parrilla, servido con vegetales y papa asada 555

ARRACHERA "ORIGINAL" outside skirt (280 g./10 oz.)

Suave y jugosa, servida con vegetales y papa asada 529

BRISKET DE RES (180 g.)

Horneado y cocinado en salsa de champiñones y vino, servido con vegetales y puré de papa 296

CHAMORRO (1 pieza)

Receta de la casa, acompañado de cilantro, cebolla morada, aguacate y salsa roja 299

TACOS DE CARNITAS DE PUERCO (4)

Acompañados con guacamole y cebolla morada 223

ALBÓNDIGAS XÓCHITL (4 piezas)

Servidas en consomé de pollo con verduras y aguacate. Acompañadas de arroz a la mexicana 215

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 299

HUARACHES (90g.)

Tortillas de maíz preparadas con carne de res o pollo, lechuga, queso, crema y frijoles, acompañado con rajas De pollo 191 / Res 246

ENCHILADAS DE LA ESQUINA (4)

De salsa verde, rellenas de pollo. Servidas con lechuga, queso, crema, cilantro, aguacate y frijoles refritos 298

PLATO MEXICANO

Chile relleno, enchilada, flauta de pollo, guacamole, refritos y arroz 258

CHILES RELLENOS (3)

Chile California relleno de queso menonita, bañados con salsa de tomate, servidos con frijoles y arroz 236

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.) 249 / De queso (160 g.) 231

CALDILLO DE FILETE (180g.)

Filete de res cocinado en su jugo, con tomate, cebolla y chile, servido con frijoles y abanico de aguacate 298

CARNITAS ESTILO MICHOACÁN (240 g.)

Cocinadas en cazo, servidas con cebolla morada y tortillas de maíz 250

ALBÓNDIGAS AL CHIPOTLE (4 piezas)

Elaboradas según la receta tradicional, y sazonadas en salsa de chile chipotle, servidas con arroz y frijoles 239

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.) 264 / De queso (160 g.) 237

FLAUTAS (4)

Servidas con lechuga, tomate, queso fresco, guacamole, crema, frijoles y arroz Res 246 / Pollo 228 / ● Papa 164

FLAUTAS CHA'MERAS

Cuatro flautas rellenas de lengua, acompañadas de arroz mexicano, refritos, ensalada, crema y salsa de guacamole 307

ASADO DE NOVIA (240 g.)

Carne de puerco sazonada con chile colorado y acompañada de arroz y frijoles 226

PLATO POBLANO

Servido con 2 enmoladas de queso, acompañado con frijoles. De pollo (240 g.) 298 / Sirloin (230 g.) 377 Arrachera (230 g.) 483

PLATO NORTEÑO

Servido con papa asada, cebollitas cambray, guacamole y chile chilaca asado. De pollo (240 g.) 298 / Sirloin (230 g.) 395 Arrachera (230 g.) 488

TAMPIQUEÑA (240 g.)

Acompañada de enchilada roja, guacamole, rajas y frijoles De pollo 312 / Sirloin 395 / Filete 390 / Arrachera 488

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 474



TACOS DE CHICHARRÓN PENSADO (4)

En tortilla de maíz, servidos con bandera 150

TACOS DE ALAMBRE CLÁSICO (240 g.)

De bistec de res sazonado con pimienta morrón, tocino y cebolla. Se sirve gratinado con queso Chihuahua 274

TACOS AL PASTOR (4)

Acompañados de piña asada, cebolla morada y cilantro 209

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 280

TACOS ELEGANTES (230 g.)

Filete de res en fajitas, servido con cebolla asada y bandera 289

TACOS VILLISTAS (230 g.)

Sirloin a la parrilla, cortado en fajitas, servido con chile patriota, tortilla de maíz y bandera 289

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 502

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 597

TACOS CHAMIZAL

Fajitas servidas con rajas de chile California asado, con queso y crema, se sirve con bandera. Con pollo (240 g.) 240 / Sirloin (230 g.) 311 / Arrachera (230 g.) 408

● **TACOS VILLA AHUMADA** (3)

Con tortilla artesanal de maíz, con costra de queso Chihuahua de Villa Ahumada y arrachera a la parrilla 449

BANDERA: Cilantro, cebolla y tomate,

*Si desea puede cambiarlo por cebolla asada y chiles toreados

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 270

BLACK BASS AL GUSTO (400 g.)

Pescado entero, cocinado al mojo de ajo, ajillo, plancha o empapelado, acompañado de vegetales y puré de papa 389

PESCADO EMPAPELADO (300 g.)

Relleno de camarones y espinacas, bañado con salsa de queso al chipotle, acompañado de vegetales y puré de papa 278

CAMARONES AL GUSTO (180 g.)

A la plancha, ajillo, mojo de ajo, a la diablo o empanizados, servidos con arroz y puré de papa 316

BROCHETA DE CAMARÓN (180 g.)

Con cebolla, pimiento morrón y tomate. Acompañada de arroz y puré de papa 344

LOMO DE SALMÓN AL LIMÓN (240 g.)

Salmón fresco cocinado a la parrilla con salsa de limón, servido con vegetales y puré de papa 398

AGUACHILES (180 g.)

De camarón, preparados al estilo Barrigas, en jugo de limón y chiltepín, acompañados de pepinos frescos aguacate y cebolla 299

BROCHETA MAR Y TIERRA (230 g.)

Con camarón, filete de res, tomate, cebolla y pimienta morrón. Acompañado de arroz y puré de papa 372

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 228

TORTA DE CARNITAS DE PUERCO (100 g.)

Sobre pan blanco, con rebanadas de aguacate, tomate, lechuga y chiles toreados 205

CLUB SÁNDWICH (120 g.)

De pechuga de pollo a la parrilla, jamón, tocino, queso, tomate y lechuga, servido en pan integral 199

HAMBURGUESA BARRIGAS (200 g.)

Cocinada a la parrilla, servida con queso amarillo, chiles toreados y cebolla asada 210

HAMBURGUESA MEXICANA (200 g.)

Receta de la casa, a la parrilla, con queso amarillo, aguacate y rajas, chiles toreados y cebolla asada 216

HAMBURGUESA BARRI-SPECIAL (200 g.)

A la parrilla, con jamón, tocino y queso amarillo, chiles toreados y cebolla asada 226

ORDENES EXTRA

Vegetales al vapor (150 g.) 60

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.) 185

*AGUAS FRESCAS (300 ml.) (horchata y jamaica) 65

*LIMONADA O NARANJADA (300 ml.) 65

JARRA DE LIMONADA O NARANJADA (2 lt.) 185

AGUA DE PEPINO (300 ml.) 65

*TÉ HELADO (300 ml.) 65

REFRESCO DE BOTELLA Y LATA (355 ml.) 51

JARRA DE TÉ SHEKIADO (2 lt.) 199

TÉ SHEKIADO (300 ml.) 70

BOTELLA DE AGUA (600 ml.) 32

CAPUCHINO (200 ml.) 76

TÉ CALIENTE (354 ml.) 56

ESPRESSO (28 ml.) 76

CAFÉ LECHERO (300 ml.) 76

AMERICANO (refill) (354 ml.) 53
(normal o descafeinado)

JARRAS DE SANGRÍA

TROPICAL

De fresa, mango o durazno, con vino blanco, limón, fresa y kiwi en rebanadas. 1 lt. ... 205 / 2 lts. ... 361

CLERICOT

Preparada con vino tinto, pulpa de manzana, fruta fresca y soda. 1 lt. ... 205 / 2 lts. ... 361

*Bebidas con refill gratis

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.