



LA CONSENTIDA
RESTAURANTE - BAR

BURRITOS

BURRITO CON HUEVO REVUELTO Arroz, frijol y queso.	\$125	BURRITO DE CHULETA Arroz, frijol, queso y cebolla.	\$180
BURRITO CON HUEVO Y ESPINACA Arroz, frijol y queso.	\$140	BURRITO DE CHULETA Y ESPINACA Arroz, frijol, queso, huevo y cebolla blanca.	\$185
BURRITO VEGANO Arroz, frijol, champiñón, calabaza y cebolla blanca.	\$140	BURRITO DE ARRACHERA Arroz, frijol, queso, pimienta y cebolla blanca.	\$185
BURRITO VEGETARIANO Arroz, frijol, queso, cebolla blanca, pimienta, zanahoria, champiñón y calabaza.	\$160	BURRITO MIXTO RES Y POLLO Arroz, frijol, queso, pimienta y cebolla blanca.	\$190
BURRITO DE CERDO Arroz, frijol, queso, pimienta y cebolla blanca.	\$180	BURRITO DE PESCADO Queso, pimienta, cebolla y puré de papa.	\$190
BURRITO DE POLLO Arroz, frijol, queso, pimienta y cebolla blanca.	\$180	BURRITO DE CAMARONES Queso, pimienta, cebolla y puré de papa.	\$195
BURRITO DE COCHINITA Arroz, frijol, queso y cebolla morada.	\$180	BURRITO DE SALMÓN Queso, zanahoria, calabaza y puré de papa.	\$200
BURRITO DE CARNITA Arroz, frijol, queso y cebolla blanca.	\$180	BURRITO DE ATÚN Queso, zanahoria, calabaza y puré de papa.	\$200
BURRITO AL PASTOR Arroz, frijol, queso, piña y cebolla blanca.	\$180	BURRITO DE PULPO Queso, zanahoria, calabaza y puré de papa.	\$200

TACOS

TACOS DE POLLO Pimiento y cebolla blanca.	\$150	TACOS CONSENTIDA Arrachera, cebolla, pimienta, tocino, jamón, y queso manchego.	\$195
TACOS DE ARRACHERA Pimiento y cebolla blanca.	\$160	TACOS DE PESCADO Pimiento, cebolla y tomate.	\$170
TACOS DE CERDO Pimiento y cebolla blanca.	\$150	TACOS DE CAMARÓN Pimiento, cebolla y tomate.	\$190
TACOS DE CARNITA	\$150	ALAMBRE MIXTO RES Y POLLO Arrachera, pollo, cebolla, pimienta, tocino, jamón, y queso manchego.	\$190
TACOS MIXTOS DE RES Y POLLO Pimiento y cebolla blanca.	\$150		

DESAYUNOS

HORARIO DE 8:00 AM-1:00 PM

PAN TOSTADO Mantequilla y mermelada.	\$70	JUGO DE NARANJA	\$35
PLATO DE FRUTAS	\$95	JUGO DESINTOXICANTE Jugo de naranja, piña, zanahoria y apio.	\$50
CON YOGURT Y GRANOLA	\$100	NUTRITIVO Jugo de naranja, betabel, zanahoria y manzana.	\$50
HOT CAKES	\$90	ANTIOXIDANTE Agua purificada, limón apio y jengibre.	\$50
CON JAMÓN	\$95	BUENOS DÍAS Naranja, fresa y mango.	\$50
CON TOCINO	\$110	DIURÉTICO Naranja, fresa, menta y pepino.	\$50
HUEVOS ESTRELLADOS	\$90	REFRESCANTE Naranja, hierva buena, apio, limón y pepino.	\$50
CON JAMÓN	\$100	AGUAS MEXICANAS	
CON TOCINO	\$110	HORCHATA	\$35
HUEVOS REVUELTOS	\$90	JAMAICA	\$35
CON JAMÓN	\$100	TAMARINDO	\$35
CON TOCINO	\$110	AGUAS DE FRUTAS	
A LA MEXICANA	\$95	PIÑA	\$35
OMELETTE CLÁSICO	\$90	PAPAYA	\$35
SALSA RANCHERA	\$100	MELÓN	\$35
VERDURAS	\$100	SANDIA	\$35
POLLO	\$150	MANGO	\$40
ARRACHERA	\$160	FRESA	\$40
CHILAQUILES NATURALES	\$100	NARANJADA	\$35
CON HUEVO	\$110	LIMONADA	\$35
CON POLLO	\$150	LICUADOS	
CON ARRACHERA	\$160	MANGO	\$50
HUEVOS RANCHEROS Salsa roja o verde queso y crema.	\$100	FRESA	\$50
HUEVOS MOTULEÑOS Con jamón cocido, chícharo, queso y crema.	\$120	BANANA	\$50
HUEVOS DIVORCIADOS	\$110	REFRESCOS	
SANDWICH		COCA-COLA	\$35
DE JAMÓN Y QUESO	\$95	FANTA	\$35
DE POLLO Y QUESO	\$145	SPRITE	\$35
DE ARRACHERA Y QUESO	\$150	CAFÉ AMERICANO	\$25
JAMÓN SERRANO Y QUESO	\$150	AMERICANO CON REFIL	\$40
MOLLETES		CAPUCCINO	\$45
CON FRIJOL Y QUESO	\$95	ESPRESSO	\$35
CON JAMÓN Y QUESO	\$100	TÉ	\$30
CON CHORIZO Y QUESO	\$110		

TODOS LOS EXTRAS TIENEN COSTO

ENTRADAS

BRUSCHETTAS CON TOMATE	\$90	ALMEJAS AL VINO BLANCO	\$150
BRUSCHETTAS DE VERDURAS	\$90	CARPACCIO DE ATÚN	\$175
AROS DE CEBOLLA	\$110	Láminas de atún fresco, arúgula, tomate cherry, sal, pimienta, limón y pan tostado.	
AROS DE CALAMAR	\$140	CARPACCIO DE SALMÓN	\$175
PAPAS FRITAS	\$120	TABLA DE CARNES FRIAS Y QUESOS	\$210
GUACAMOLE	\$130	Jamón cocido, jamón serrano, salami, alcachofas, mozzarella fresca, roquefort y pan tostado.	
AGUACATE RELLENO CON CAMARÓN	\$180	NACHOS NATURALES	\$130
AGUACATE RELLENO CON ATÚN	\$165	NACHOS CON POLLO	\$180
SOPA DE LIMA	\$100	NACHOS CON ARRACHERA	\$190
Tiras de tortillas, pollo, cebolla, cilantro y lima.		NACHOS CON CAMARONES	\$195
SOPA DE MARISCO	\$190	ALITAS MARINADAS	\$170
Calamar, pescado, almejas, mejillones, camarón, zanahoria, pimienta y tomate cherry		(Orden de 10 piezas.)	
MEJILLONES AL VINO BLANCO	\$150	ALITAS BBQ	\$180

ENSALADAS

CESAR	\$100	CAPRESE	\$180
Lechugas frescas, crutones, aderezo cesar y parmesano.		Tomate, mozzarella fresca y albahaca.	
CESAR CON POLLO	\$170	GRIEGA	\$180
ENSALADA VERDE	\$160	Lechugas frescas, tomate, pepino, pimiento, aceitunas, cebolla morada y queso feta.	
Lechugas frescas, pepino, pimiento, aguacate y aceitunas verdes.		ENSALADA DE LA CASA	\$180
ENSALADA DE ATÚN	\$150	Lechugas frescas, espinaca, tomate, almendras y tiras de pollo.	
Tomate, cebolla, cilantro, aguacate y mayonesa.			

LUNCH

HAMBURGUESA DE RES	\$130	PEPITO DE POLLO	\$150
HAMBURGUESA DE RES CON PAPAS	\$190	PEPITO DE ARRACHERA	\$160
PEPITO DE CERDO	\$140	PEPITO DE JAMÓN SERRANO	\$150
PEPITO DE COCHINITA	\$145	PEPITO DE CHULETA	\$130
EXTRA DE PAPAS A LA FRANCESA	\$60	PEPITO DE CARNITA	\$145

DEL MAR

FILETE A LA PLANCHA Con sal y pimienta.	\$170
CEVICHE DE PESCADO	\$170
CEVICHE CAMARÓN	\$195
CEVICHE MIXTO	\$200
SALMÓN A LA PLANCHA Pimienta y perejil.	\$290
SALMÓN AL PESTO Pimienta, perejil y pesto.	\$295
SALMÓN AL PARMESANO Pimienta, perejil. *Gratinado con parmesano.	\$295
ATÚN A LA PLANCHA Pimienta y perejil.	\$285
ATÚN AL VINO BLANCO Pimienta y perejil. *Reducción de vino blanco.	\$290
CAMARONES A LA PLANCHA	\$250
CAMARONES AJO Y MANTEQUILLA	\$260
CAMARONES CAPEADOS Ajo, harina, huevo y pimienta.	\$280
PULPO A LA PLANCHA Servidos con puré de papas y verduras a la plancha.	\$295

DEL CAMPO

PIERNA DE CERDO Marinada con achiote naranja agria y especias de la casa.	\$150
PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA Servido con verduras a la plancha y puré de papas.	\$160
ARRACHERA A LA PLANCHA Servido con verduras a la plancha y puré de papas.	\$235
FAJITAS DE CERDO Servido con arroz y frijoles.	\$160
FAJITAS DE POLLO Servido con arroz y frijoles.	\$170
FAJITAS DE ARRACHERA Servido con arroz y frijoles.	\$180
FAJITAS DE CAMARÓN Servido con arroz y frijoles.	\$240
ENCHILADAS VERDES Servido con arroz y frijoles.	\$170
ENCHILADAS VEGETARIANAS Servido con arroz y frijoles.	\$160
CHULETA Servido con arroz y frijoles.	\$150

PASTAS

ESPAGHETTI CON AJO Perejil y aceite de olivo.	\$110	PENNE A LA ARRABIATA Chile de árbol, salsa de tomate, vino blanco, ajo, perejil, sal y pimienta.	\$145
ESPAGHETTI TOMATE Salsa de tomate, sal, pimienta, ajo y albahaca.	\$140	ESPAGHETTI AL PROSCIUTTO Tomate fresco, jamón serrano, champiñones y queso parmesano.	\$250
ESPAGHETTI AMATRICIANA Salsa de tomate, cebolla, ajo, tocino, sal, pimienta y vino blanco.	\$175	PENNE VODKA Y SALMÓN	\$260
ESPAGHETTI VEGETARIANO Salsa de tomate, calabaza, brócoli, pimiento y champiñones.	\$170	LASAGNA DE CARNE	\$190
ESPAGHETTI CARBONARA Huevo, tocino, crema y parmesano.	\$175	ESPAGHETTI CON ESPINACAS Y RICOTA Salsa de tomate, espinacas y parmesano.	\$170
ESPAGHETTI DEL MAR Calamar, camarón, almejas, mejillones, pescado, pimienta, sal y tomates cherry.	\$280	PENNE 4 QUESOS Pimienta, mantequilla, parmesano, roquefort, queso de cabra y mozzarella fresca.	\$240
FETUCCINI AL PESTO Albahaca, ajo, piñones, pecorino, parmesano y aceite de oliva.	\$180	PENNE CON BROCOLI Y CAMARÓN Brócoli, camarón, ajo, pimienta, perejil y parmesano.	\$240
FETUCCINI ALFREDO Champiñón fresco, jamón, crema, queso parmesano y mantequilla.	\$180	PENNE CON CALABAZA, CHAMPIÑONES Y CAMARÓN	\$250
FETUCCINI ALFREDO CON POLLO Pollo, champiñón fresco, crema, queso parmesano y mantequilla.	\$240	ESPAGHETTI CON MEJILLONES Y ALMEJAS Perejil, tomate cherry, ajo, pimienta, y vino blanco.	\$210
FETUCCINI ALFREDO CAMARONES Camarones, champiñón fresco, crema, queso y mantequilla.	\$250	FETUCCINI CON LANGOSTA	\$260
FETUCCINI BOLOGNESA Salsa de carnes y parmesano.	\$190		

CAMBIAR TIPO DE PASTA PENNE O SPAGHETTI POR FETUCCINI TIENE COSTO EXTRA DE \$30

PIZZAS

MARGARITA	\$150	MEXICANA	\$225
Salsa de tomate, queso mozzarella y albahaca.		Salsa de tomate, queso mozzarella, peperoni, chorizo, cebolla, pimienta y chile jalapeño.	
CHAMPIÑÓN	\$165	FAJITAS DE ARRACHERA	\$245
Salsa de tomate, queso mozzarella y champiñones.		Salsa de tomate, queso mozzarella, pimienta, cebolla y arrachera.	
HAWAIANA	\$165	FAJITAS DE POLLO	\$240
Salsa de tomate, queso mozzarella, piña y jamón cocido.		Salsa de tomate, queso mozzarella, pimienta, cebolla y tiras de pollo.	
DEL PUEBLO	\$165	CAPRICHOSA	\$225
Salsa de tomate, queso mozzarella, jamón cocido y champiñones.		Salsa de tomate, queso mozzarella, jamón cocido, champiñón y aceitunas negras.	
PEPERONI	\$165	ESPECIAL	\$250
Salsa de tomate, queso mozzarella y peperoni.		Salsa de tomate, queso mozzarella, pepperoni, salami, chorizo, cebolla, champiñones, aceitunas negras y arúgula.	
SALAMI	\$200	SALMÓN	\$260
Salsa de tomate, queso mozzarella y salami.		Salsa de tomate, queso mozzarella y salmón.	
4 QUESOS	\$250	DEL MAR	\$270
Salsa de tomate, queso mozzarella, queso roquefort, queso parmesano y de cabra.		Salsa de tomate, queso mozzarella, mejillones, almejas, calamar, pescado y camarón.	
NAPOLITANA	\$195	DE ATÚN FRESCO Y CEBOLLA	\$210
Salsa de tomate, queso mozzarella, ajo, orégano, anchoas y tomate fresco.		Salsa de tomate, queso mozzarella, cebolla y atún.	
VEGETARIANA	\$180	4 ESTACIONES	\$230
Salsa de tomate, queso mozzarella, calabaza, champiñones, tomate, aceitunas negras, pimienta verde y cebolla morada.		Salsa de tomate, queso mozzarella, salami, alcachofas, aceitunas negras y champiñones.	
BOLOGNESA	\$195	PROSCIUTTO	\$235
Salsa de tomate, queso mozzarella y boloñesa.		Salsa de tomate, queso mozzarella y jamón serrano.	
AL PESTO CON ALCACHOFAS	\$190	JAMÓN SERRANO Y ARÚGULA	\$250
Queso mozzarella, pesto y alcachofas.		Queso mozzarella, arúgula, jamón serrano y tomate cherry.	
MAR Y TIERRA	\$225		
COCHINITA	\$225		
AL PASTOR	\$225		
DE CARNITA	\$225		

BEBIDAS

CAFÉ AMERICANO	\$25
AMERICANO REFILL	\$40
CAPUCCINO	\$45
ESPRESSO	\$35
TÉ	\$30
CARAJILLO	\$130
AGUAS DE FRUTAS	
PIÑA	\$35
MELÓN	\$35
SANDÍA	\$35
PAPAYA	\$35
MANGO	\$40
FRESA	\$40
LICUADOS	
MANGO	\$50
FRESA	\$50
BANANA	\$50
NATURALES	
NARANJADA	\$35
LIMONADA	\$35
REFRESCOS	
COCA COLA	\$35
FANTA	\$35
SPRITE	\$35
AGUA NATURAL	\$30
AGUA MINERAL	\$30
AGUA TONICA	\$35
HORCHATA	\$35
JAMAICA	\$35
TAMARINDO	\$35
CERVEZAS	
CHELADA	\$20
MICHELADA	\$25
MICHELADA DE SABORES	\$30
OJO ROJO	\$35
CORONA	\$40
VICTORIA	\$40
PACIFICO	\$50
NEGRA MODELO	\$50

COCTELES

MARGARITA LIMÓN	\$120
MARGARITA BANANA	\$140
MARGARITA MANGO O FRESA	\$140
PIÑA COLADA	\$120
MOJITO	\$120
CAIPIRIÑA	\$120
CAIPIROSKA	\$120
DAIQUIRI LIMÓN	\$120
DAIQUIRI BANANA	\$140
DAIQUIRI MANGO O FRESA	\$140
TEQUILA SUNRISE	\$120
CUBA LIBRE	\$120
BLOODY MARY	\$120
PALOMA	\$120
TOM COLLINS	\$110
GIN TONIC	\$110
VODKA TONIC	\$110
CAMPARI CON NARANJA	\$110
APEROL SPRITZ	\$170
MIMOSA	\$130
Con vino espumoso de la casa (copa)	
CON CHAMPAGNE BRUT POR BOTELLA	\$1450

COCTELES

SIN ALCOHOL

PIÑADA	\$75
Crema de coco y jugo de piña.	
PIÑADA DE MANGO	\$85
PIÑADA DE FRESA	\$85
PIÑADA DE BANANA	\$85

POSTRES

FLAN	\$85
TIRAMISÚ	\$110
CREPA DE LECHERA Y ALMENDRAS	\$80
CREPA DE NUTELLA Y ALMENDRAS	\$85
CREPA DE CAJETA Y ALMENDRAS	\$85

TODOS LOS CAMBIOS EN BEBIDAS TIENEN COSTO EXTRA

RONES

BACARDÍ BLANCO	\$100
BACARDÍ AÑEJO	\$100
SOLERA	\$110
MATUSALEN GRAN RESERVA	\$120
CAPTAIN MORGAN	\$110
MALIBU	\$100
APPLETON ESTATE	\$110
FLOR DE CAÑA 7 AÑOS	\$120
HAVANA ESPECIAL	\$110
HAVANA 3 AÑOS	\$110
HAVANA 7 AÑOS	\$120

GINEBRAS

OSO NEGRO	\$100
BEEFEATER	\$120
BOMBAY	\$130
TANQUERAY	\$130

BRANDYS

DON PEDRO	\$95
TORRES 10	\$100
FUNDADORES	\$110

TEQUILAS

CORRALEJO REPOSADO	\$100
CAZADORES REPOSADO	\$100
TRADICIONAL REPOSADO	\$100
1800 BLANCO	\$120
1800 REPOSADO	\$110
1800 AÑEJO	\$120
HERRADURA BLANCO	\$130
HERRADURA REPOSADO	\$140
HERRADURA AÑEJO	\$150
DON JULIO BLANCO	\$130
DONJULIO REPOSADO	\$130
DON JULIO AÑEJO	\$140
DON JULIO 70	\$160
TRES GENERACIONES REPOSADO	\$130
TRES GENERACIONES PLATA	\$140
TRES GENERACIONES AÑEJO	\$150
PATRÓN BLANCO	\$130
PATRÓN REPOSADO	\$140
PATRÓN AÑEJO	\$150

VODKA

SMIRNOFF	\$100
ABSOLUT	\$120
STOLICHNAYA	\$120
GREY GOOSE	\$140

WHISKEY

ETIQUETA ROJA	\$120	BUCHANANS	\$130
ETIQUETA NEGRA	\$130	JACK DANIELS	\$130
		CHIVAS 12 AÑOS	\$140

MEZCALES

BRUXO 1	\$130
BRUXO 2	\$140
BRUXO 3	\$160
AMORES ESPADÍN	\$120
AMORES REPOSADO	\$130
AMORES CUPRIATA	\$140
400 CONEJOS ESPADÍN	\$120
400 CONEJOS REPOSADO	\$140
UNION	\$120
MONTELOBOS ESPADÍN JOVEN	\$140
OJO DE TIGRE	\$150

APERITIVOS

SAMBUCA NERO	\$95
SAMBUCA BLANCO	\$95
CAMPARI	\$95
JAGERMEISTER	\$95
BAILEYS	\$95
LICOR 43	\$100
FERNET BRANCA	\$100
AMARETTO	\$100

CHAMPAGNE

BRUT	\$1250
BRUT ROSÉ	\$1350
MOET & CHANDON	
BRUT IMPERIAL	\$2450
NECTAR IMPERIAL	\$2450
ROSÉ IMPERIAL	\$2450
ICE IMPERIAL	\$2550

VINOS

MEXICANO 750 ML

L.A. CETTO (Valle de Guadalupe)

CHENIN BLANC	\$480
BLANC DE BLANCS	\$480
CHARDONNAY	\$480
BLANC DE ZINFANDEL	\$480
CABERNET SAUVIGNON	\$480
PETITE SYRAH	\$480
ZINFANDEL	\$480

MONTE XANIC (Valle de Guadalupe)

SAUVIGNON BLANC VIÑA KRISTEL	\$720
CHARDONNAY	\$720
GRENACHE	\$720
CHENIN COLOMBARD	\$720
CABERNET SAUVIGNON	\$750
MERLOT	\$750

SANTO TOMÁS (Valle de Santo Tomás)

SYRAH	\$650
MERLOT	\$650
CABERNET SAUVIGNON	\$650

XA DOMEQ (Valle de Guadalupe)

BLANC DE BLANCS	\$480
CABERNET SAUVIGNON	\$480

ARGENTINO 750 ML

COLECCIÓN PRIVADA

MALBEC	\$490
MALBEC CABERNET MERLOT	\$490

LAS MORAS (Valle de Tulum)

SAUVIGNON BLANC	\$490
CABERNET SAUVIGNON	\$490
MALBEC	\$490
RESERVADO MALBEC	\$490
ALMA MORA PINOT GRIGIO	\$490
ALMA MORA CABERNET SAUVIGNON	\$490
ALMA MORA MALBEC	\$490

CHILENO 750 ML

CASILLERO DEL DIABLO

CABERNET SAUVIGNON	\$480
CARMENERE	\$480
MALBEC	\$480
MERLOT	\$480

RESERVADO CONCHA Y TORO

COPA DE 185 ML	\$120
SAUVIGNON BLANC	\$450
CABERNET SAUVIGNON	\$450
CARMENERE	\$450
MALBEC	\$450
MERLOT	\$450

ESPAÑOLES 750 ML

GELIDA

BRUT GRAN RESERVA (Espumoso)	\$480
CUNE RIOJA	
TEMPRANILLO	\$550
PROTOS ROBLE TEMPRANILLO	\$560

ITALIANO 750 ML

CHIANTI	\$550
STELLA ROSA	
MOSCATO BLANCO (Semi dulce)	\$550
VARIETAL TINTO (Semi dulce)	\$550
ASTI CAPETTA	
MOSCATEL, ESPUMOSO (dulce)	\$550
RIUNITE	
LAMBRUSCO	\$500
LAMBRUSCO ROSÉ	\$500



984-3110386



@LaConsentidaTulum



@la_consentida_mx

ORDENE EN LINEA A TRAVES DE NUESTRO SITIO WEB [http // www.laconsentidatulum.com](http://www.laconsentidatulum.com)

