

[Escriba aquí]

CERDO

Platillo	Descripción	Precio U.	Precio Kilogramo
CHAMORRO en barbacoa	Codillo de cerdo en barbacoa acompañado de consomé, salsa verde, salsa roja, verduras y limones.	120	280.00
CHAMORRO en carnitas	Codillo de cerdo en carnitas estilo Jalisco acompañado de salsa verde, salsa roja, verduras y limones.	89.00	240.00
PANCETA RELLENA	Panceta de cerdo rellena de almendra, nuez, ciruela pasa, cebolla fileteada y tocino, acompañada de papas fritas ó puré de papa.	120.00	380.00
CARNITAS	Carnitas estilo Jalisco hechas a la leña acompañadas de verduras, sala verde y roja y limones	49.00	200.00
CARNITAS especiales	Carnitas estilo Jalisco hechas a la leña acompañadas de verduras, sala verde y roja y limones con frijoles charros ó ensalada de nopales y chiles curados	60.00	240.00
CARNITAS en nogada	300 grs. de chuleta o medallón de lomo de cerdo en carnitas estilo jalisco hechas a la leña, bañadas en crema de nogada.	120	480.00
CARNITAS EL JARAL	Carnitas estilo Jalisco, envinadas hechas a la leña, acompañadas de arroz, frijoles charros, nopales a la barbacoa, chiles curados, salsa verde y roja, verduras y limones.	99.00	400.00
MIXIOTES	Deliciosos mixiotes de cerdo, hechos con 300 gramos de espaldilla, nopales, papa y cebolla cambray.	65.00	No aplica
MOLONGOS	Suaves curtido de cerdo revolcado con verdura y chiles curados. Especial para entradas o como botana para servir con totopos o tostadas.	49.00	200.00
LOMO MECHADO	Exquisito y jugoso lomo mechado, hecho a la leña, acompañado de puré de papa y ensalada de manzana o zanahoria.	99.00	400.00
PIERNA RELLENA	Suave y jugoso jamón de cerdo relleno de picadillo dulce adornado con piña y cerezas con o sin adobo acompañado de papas fritas al perejil	89.00	356.00
LECHON	Exquisito lechón de cerdo de 10 a 14 kilogramos preparado listo para hornear (adobado, a las hierbas finas,	150.00	3,000.00 Lechón

[Escriba aquí]

	a la barbacoa) complementado con relleno de picadillo de res frutal.		
CERDO AL TAMARINDO	Carnitas de cerdo a la leña, revolcadas con cebollitas cambray y ejotes tiernos, rebozados en salsa de tamarindo.	80	670

BIRRIAS

DE CERDO	Deliciosa y suave birria de cerdo estilo el jaral, hecha en horno de leña, acompañada de frijoles charros. Incluye: Consomé, Salsa dulce, Salsa picante a los tres chiles, verduras y limones	89.00	356.00
DE RES	Exquisita mantequilla de birria de vaca estilo el jaral, hecha de pecho en horno de leña, acompañada de frijoles charros. Incluye: Consomé Salsa dulce, Salsa picante a los tres chiles, verduras y limones	89.00	356.00
DE CHIVO	Un manjar entre las birrias, hecha de castrado joven acompañada de frijoles charros. Incluye: Consomé, Salsa dulce, Salsa a los tres chiles, verduras y limones.	150.00	600.00
DE BORREGO	Hecha de borrego pedigüey acompañada de frijoles charros. Incluye: Consomé, Salsa dulce, Salsa a los tres chiles, verduras y limones.	125.00	500.00
DE POLLO	Pierna y muslo de pollo (500grs.) acompañada de consomé, frijoles charros, salsa dulce, verduras y limones.	65	260.00

BARBACOAS

DE CERDO	Hecha en horno de leña, Incluye: Consomé, Salsa verde, Salsa roja, verduras y limones	70.00	280.00
DE RES	Elaborada de pecho de vaca en horno de leña, acompañada de frijoles charros. Incluye: Consomé salsa verde, salsa roja, verduras y limones	85.00	340.00
DE CASTRADO	La más exquisita de las barbacoas, hecha de castrado joven. Incluye:	150.00	600.00

[Escriba aquí]

	Consomé, salsa verde, salsa roja, verduras y limones.		
DE BORREGO	Hecha de borrego criollo. Incluye: Consomé, salsa verde, salsa roja, verduras y limones.	100.00	400.00
DE POLLO	Pierna y muslo de pollo (500grs.) acompañada de consomé, salsa verde, salsa roja, verduras y limones.	49	196.00
DE CONEJO	Hecha en horno de leña. Incluye: Consomé, salsa verde, salsa roja, verduras y limones.	100	400.00

MIXIOTES

DE CERDO	300 g. de espaldilla o costilla de cerdo, nopales, papas y cebollitas cambray en bolsa para mixiote, con adobo de el Jaral estilo Jalisco	75.00	No aplica
DE RES	300 g. de pecho de ternera, nopales, papas y cebollitas cambray en bolsa para mixiote, con adobo de el Jaral estilo Jalisco	75.00	No aplica
DE CARNERO	300 g. carne de carnero, nopales, papas y cebollitas cambray en bolsa para mixiote, con adobo de el Jaral estilo Jalisco	99.00	No aplica
DE CONEJO	1/4. de conejo, nopales, papas y cebollitas cambray en bolsa para mixiote, con adobo de el Jaral estilo Jalisco	99.00	No aplica
DE POLLO	500 g. de PIERNA CON MUSLO, nopales, papas y cebollitas cambray en bolsa para mixiote, con adobo de el Jaral estilo Jalisco	60.00	No aplica
DE POLLO 1 PIEZA	PIERNA O MUSLO, nopales, papas y cebollitas cambray en bolsa para mixiote, con adobo de el Jaral estilo Jalisco	30.00	No aplica

Cazueladas (Arma tu menú)

ARROZ	Rojo, Poblano o blanco	7.50	150.00
-------	------------------------	------	--------

[Escriba aquí]

FRIJOLES PUERCOS	Frijol negro refrito y revolcado con queso, longaniza y carne de cerdo molida.	10.00	200.00
FRIJOLES CHARROS	Frijol guisado con carne de cerdo molda, salchichas de cerdo, chicharrón, tocino y chile.	15.00	300.00
FRIJOLES	De la olla, refritos o catrines	7.50	300.00
NOPALES A LA BARBACOA	Nopales cortados en juliana, con cebolla, tocino y adobo asados en horno de leña.	15.00	300.00
NOPALES EN ESCABECHE	Nopalitos en juliana, preparados al escabeche con vinagre de piña, rajitas de cuaresmeño y especias.	7.50	150.00
ENSALADA DE NOPALES	Nopalitos en juliana, cocidos y revolcados con cebollitas, chile manzano, jitomate, cilantro y queso panela.	9.00	180.00
MOLE	Poblano, Oaxaqueño, Almendrado o de la casa, con pechuga de pollo deshebrada y revolcada, adornado con ajonjolí espolvoreado.	40.00	400.00
MOLE VERDE	Hecho con pepita verde estilo Dos Ríos, con pechuga deshebrada.	40.00	400.00
CASAMIENTO (Solo en temporada)	Costillitas de cerdo, trozos de pollo, hongos diversos, granos de elote, chilacayote ahogados en mole rojo.	60.00	600.00
PIPIAN	Pollo en trozos, con cuadros de papas revolcados y ahogados en pipián.	25.00	250.00
ENCACAHUATADO	Pollo o cerdo asado con papitas y ahogado en crema de cacahuate.	30.00	550.00
CHILITOS EN NOGADA	Un chile cuaresmeño o chipotle blanco asado al carbón, relleno de picadillo dulce con frutas granos y carne de res, bañado en crema de nuez y adornado con cilantro y granada roja o cereza picada	25.00	500.00
PAMBAZOS	Pambacitos de anís tradicional hecho en horno de leña, relleno de papas con longaniza hecha en el Jaral	20.00	400.00
PAPAS CON LONGANIZA	Papa cortada en cuadros, revolcada con longaniza frita, cebolla y rodajas de cuaresmeño	18.00	360.00
ESQUITES	Granos de elote tierno con rajitas de poblano, cocidos con mantequilla	20.00	400.00
PAPAS CON RAJAS	Papas cocidas y cortadas en cubos, revueltas con rajadas de poblano o	20.00	400.00

[Escriba aquí]

	chilaca salteadas con cebolla blanca, bañadas de crema y queso		
PAPITAS HORNEADAS	Papas cambray horneadas y gratinadas con queso manchego	20.00	400.00
RAJAS CON CREMA	Rajas de poblano o chilaca acitronadas con cebolla y pechuga de pollo desmenuzada cubiertas de crema ácida.	20.00	400.00
TINGA	De res pollo o cerdo, cocida y desmenuzada revolcada en cebolla acitronada y bañada en salsa roja	25.00	440.00
PATA EN ESCABECHE	Trocitos de pata de res al escabeche con cebolla y chiles cuaresmeños	15.00	300.00
MANITAS DE CERDO	Manitas de cerdo en carnitas, acompañadas de chiles en vinagre.	20.00	400.00
PATA EN CHILE VERDE	Pata de res con habas verdes guisada en chile de tomate verde	20.00	400.00
LONGANIZA GELES	Trozos de longaniza frita y guisada con chicharos y cuadros de queso panela en salsa verde	25.00	440.00
LONGANIZA BORRACHA	Trozos de longaniza frita y guisada con trocitos de papa y cuadros de queso panela en salsa borracha con pulque.	27.00	450.00
CECINA SUPREMA	Agujas de cecina natural asada y revolcada con papas y cebolla acitronada bañada con salsa de pasilla adornada con queso y aguacate.	40.00	600.00
TASAJO OAXAQUEÑO	Tiras de filete de res asadas y guisadas con papas en chile verde ó adobo ó pasilla.	40.00	600.00
REVOLTIJO	Tiritas de nopal, cebolla, zanahoria, y papa asadas con trocitos de costilla y revolcadas en salsa de tamarindo.	30.00	550.00
POLLO ARRIERO	Pechuga de pollo asada y cortada en tiritas, revolcada con rajas y cebolla acitronada, nopales, ejotes y chicharos asados.	30.00	550.00
POLLO A LA JARDINERA	Pierna o muslo de pollo frito revolcado con chicharos, zanahoria, elote y champiñones picados bañados en salsa de naranja.	25	400
POLLO A LA REINA	Pierna o muslo de pollo frito revolcado con cebolla y champiñones acitronados y ahogados en crema de naranja.	25	400

[Escriba aquí]

POLLO A LA CIRUELA	Pierna o muslo de pollo frito revolcado champiñones ahogados en crema de ciruela.	25.00	400
PECHUGA CORDÓN BLU	Sabana de pollo rellena de jamón queso manchego y tocino, empanizada y frita	30.00	400
POLLO AL CARBON	Estilo Sinaloa, enchilado asado al carbón acompañado de cebollitas cambray asadas y ensalada de nopales	40.00	160.00 Pollo
DOBLADITAS DE PAVO	Quesadillas de jamón de pavo rellanas de queso americano empanizadas, acompañadas de ensalada rusa.	20.00	350.00
CHICHARRON	Chicharrón delgado en salsa verde o roja guisado con trocitos de tocino y calabacitas.	30.00	600.00
CHICHARRON MOLCAJETEADO	Chicharrón carnudo guisado con calabacitas, trocitos de costilla de cerdo, tocino, cebolla y jitomate acitronados, adornado con crema queso y rebanadas de aguacate.	70.00	900.00
COCHINITA PIBIL	Carne de cerdo con adobo estilo Yucatán, adornada con cebollitas moradas en vinagre con chile manzano.	70.00	900.00
GORDITAS DE CHICHARRÓN	Gorditas de masa de maíz rellenas de chicharrón sinaloense, adornadas con crema cebolla cilantro y salsas	20.00	400
CROQUETAS DE ATUN	Elaboradas de papa cocida con queso y rellenas de atún, empanizadas acompañadas de lechuga picada.	10	200.00
TORTA DE PLÁTANO	Tortitas de plátano rellenas de frijol, adornadas con crema ácida y queso rallado	14	280.00
PESCADO EMPANIZADO	Tiritas de filete de pescado empanizado y dorado, acompañado de ensalada de repollo.	20	400.00
ATUN A LA VIZCAINA	Preparado de forma tradicional revolcado en papas y cebolla fileteada previamente acitronados con almendra picada, al caparras y aceitunas en salsa de jitomate.	60	900.00
CAMARONES AL TAMARINDO	Exquisitos camarones pacotilla fritos y revolcados en salsa de tamarindo, acompañados de crema de surimi a la diablo.	60	900.00

[Escriba aquí]

GAMBITAS	Camarón pacotilla frito en aceite de oliva con tiritas de chile guajillo y especias.	60	900.00
AGUACATE RELLENO	Medio aguacatito relleno de ensalada de atún ó zetas al limón	30	600.00
TAQUITOS DE CAMARÓN	En tortilla de harina camarones preparados con aderezo a la diablo, cebollita picada y perejil.	30.00	600.00
SALMON El Jaral	Cuadritos de salmón previamente marinado y asado, envuelto en taquitos de yerba santa y bañados en salsa ranchera de jitomate.	80.00	1,200.00
CEVICHE MIXTO	Cubitos de pescado, camarón y pulpo cocidos en jugo de limón con chile fileteado, mango, cebolla y perejil.	60.00	900.00
PESCADO EMPAPELADO	Filete de pescado, con queso Oaxaca, epazote, mango o manzana y chile cuaresmeño bañado en vino blanco y envuelto en papel aluminio cocido al vapor.	60.00	900.00
LENGUA EN ADOBO	Lengua de res en rodajas, guisada en adobo con papitas picadas.	60.00	900.00
LENGUA A LA VERACRUZANA	Lengua de res en rodajas fritas con papas, aceitunas, alcaparras, almendra picada o fileteada ahogada en salsa de jitomate.	80.00	1200.00
COLA DE RES EN ADOBO	Suave cola de res en trozos preparada en adobo o pasilla, con papitas cocidas en el mismo adobo.	60.00	900.00
DORADOS DE BARBACOA	Taquitos de tortilla de maíz rellenos de barbacoa de res adornados con crema ácida, queso rallado, jitomate y aguacate fileteado.	40.00	600.00
DORADOS DE POLLO, CARNE Y PAPA	Taquitos de tortilla de maíz rellenos de pollo y tes deshebrados y papa cocida adornados con crema ácida, queso rallado, jitomate y aguacate fileteado.	30.00	450.00
CECINA DOS RIOS	Cecina de centro, rellena de cuitlacoche y queso Oaxaca bañada en crema de poblano	70.00	750.00
PICADILLO	Picadillo de res con almendras, pasitas, acitrón, piña, plátano, frutas cebolla y jitomate.	40.00	600.00
EMPANIZADO	Pechuga o bistec de res empanizado y cortado en tiritas.	30.00	450.00

[Escriba aquí]

POZOLE JALISCO	Exquisito pozole de cerdo (cabeza) o pollo (pechuga) adornado con rábanos, lechuga picada y cebolla fileteada.	55.00	400.00
SOPA AZTECA	Tiritas de tortilla de maíz fritas servidas en caldillo de tres chiles, nutridas con chicharrón espolvoreado y adornada con crema ácida, queso chiles dorados y aguacate	60.00	450.00
CREMA DE FRIJOL	Hecha con frijol bayo o flor de mayo, nutrida con tiritas de tortilla de maíz frita, cebolla picada y cilantro adornado con crema ácida	15.00	300.00
PASTA A LOS TRES QUESOS	Elaborada con codito ó espagueti ó macarrones, ó penne ó tornillo en crema de tres quesos espolvoreada con queso parmesano.	15.00	300.00
SOPA DE MEDULA	Exquisita medula de res, en jugo de carne molida y enchilada con guajillo y jitomate.	50.00	600.00

TAQUISAS (Arma tu menú)

JUGO DE CARNE	Jugo de carne nutrido con carne de res molida, ajo, cebolla y chipotle.	10.00	200.00
ARRACHERA	Tiritas e arrachera natural o marinada, asadas en horno de leña o al carbón.	25.00	600.00
CECINA NATURAL	Cecina de res asada al comal ó a la leña ó al carbón, con crema ácida.	25.00	600.00
CECINA ADOBADA	Cecina de cerdo adobada asada al comal con cebollas fileteadas y papas fritas en juliana	25.00	600.00
COSTILLA	Costilla de res marinada y asada al comal ó al carbón ó a la leña acompañada de papas fritas en juliana	25.00	600.00
BISTEC	Bistec de res marinado y asada al comal ó al carbón ó a la leña acompañado de papas fritas en juliana	25.00	600.00
TRIPA	Tripa de res cocida al vapor y dorada al comal, acompañada de papas fritas en juliana.	25.00	600.00

[Escriba aquí]

SUADERO	Des res cocido al vapor y dorado al comal, acompañado de papas fritas en juliana.	25.00	600.00
CHULETA	Chuleta de cerdo ahumada, asada al comal acompañada de papas fritas en juliana.	25.00	600.00
PASTOR	Lomo de cerdo con unto y cebolla fileteada marinados en adobo especial del Jaral.	25.00	600.00
LONGANIZA	Elaborada con maciza de cerdo, lardo, chiles y especias, acompañada de papas fritas en juliana	25.00	600.00
ALITAS	De pollo enchiladas acompañadas de papa fritas en juliana	25.00	200.00
SALCHICHAS	Salchicha de pavo o cerdo asada al carbón o a la leña.	10.00	300.00
SALCHICHA RELLENA	De pavo o cerdo rellena de queso manchego o Oaxaca y forrada con una tira de tocino, asada al carbón,	20.00	400.00
CHICHARRON RANCHERO	Tiritas de chicharrón carnudo	25.00	400.00
CHICHARRON INFLADO	Trocitos de chicharrón inflado sin grasa.	20.00	300.00
CHICHARRON CARNUDO	Chicharrón inflado carnudo	25.00	400.00
CHICHARRON SINALOENSE	Hecho de desmanteque carnudo	30.00	400.00
CHICHARRON DE LARDO	Hecho de lardo en carnitas (suaves grasitas)	25.00	400.00

SALSAS

Taquera verde	CRUDA		100.00
Taquera roja	Cocida de arbol		150.00
Jalapeño roja	Cocida con chiles picados		150.00
Morita	Cocida de morita		150.00
Borracha	Con pulque y queso panela		300.00
Verde	Cocida de jalapeño		100.00
Tres chiles	Cocida picosa		150.00
Dulce	Roja dulce para birria		150.00
Macha	Con cacahuete y chile de árbol en aceite		200.00
CHILES CURADOS	En escabeche		150.00
TOREADOS	Jalapeño y cerrano toreados y asados		100.00
Pico de Gallo	Guacamole de aguacate picado, cebolla, cilantro, jitomate y chile serrano.		300.00
Guacamole	Guacamole con chile verde		300.00

[Escriba aquí]

BEBIDAS

AGUA DE ORCHATA	20 LITROS		250.00
AGUA DE JAMAICA	20 LITROS		200.00
AGUA DE LIMÓN	20 LITROS		150.00
PULQUE	20 LITROS		600.00
CURADO DE MAZAPAN	20 LITROS		900.00
CURADO DE NUEZ	20 LITROS		1200.00
CURADO DE TEQUILA	20 LITROS		1200.00
CURADO DE JITOMATE	20 LITROS		600.00
CURADO DE FRESA	20 LITROS		800.00

DE NUESTRA GRANJA

ARRACHERA	Marinada natural		280.00
ARRACHERA ESPECIAL	Marinada para asar		290.00
CECINA NATURAL	De res, elaborada de forma tradicional		190.00
CHORIZO SUPREMO	Chorizo de lomo tipo español, con cacahuete almendras nuez y piñón		300.00
CHORIZO ESPAÑOL	Chorizo de lomo de cerdo tipo español a los tres chiles		190.00
LONGANIZA	Longaniza de espaldilla de cerdo		130.00