Lourdes

BAR & GRILL

LA SALADITA

DESAYUNOS

BRANKFAST

HUEVOS AL GUSTO — $185

A la mexicana, ranchero, con jamón,
tocino, estrellados u over easy.
Your style eggs.

CHILAQUILES — $200

Verdes o rojos, con huevo o pollo.
With egg or chicken.

PAN FRANCÉS

Natural	$170
Con fruta	$180

French toast.

WAFFLES

Natural	$160
Con fruta	$180

Waffles.

HOT CAKES

Natural	$160
Con fruta	$180

Pancakes.

PLATO DE FRUTA — $160

Fruta de temporada.
Seasonal fruit plate.

Lourdes

BAR & GRILL

LA SALADITA

ENTRADAS

APPETIZERS

GUACAMOLE	**$160**
PAPAS A LA FRANCESA	**$165**
NACHOS	**$170**
TOTOPOS CON SALSA *Chips with salsa.*	**$110**
TIRITAS DE PESCADO *Fish strips.*	**$240**
CEVICHE DE PESCADO *Fish ceviche.*	**$240**
CEVICHE DE CAMARÓN *Shrimp ceviche.*	**$250**
AGUACHILE DE CAMARÓN *Shrimp aguachile.*	**$265**

Lourdes

BAR & GRILL

LA SALADITA

FUERTES

MAIN DISHES

BURRITOS

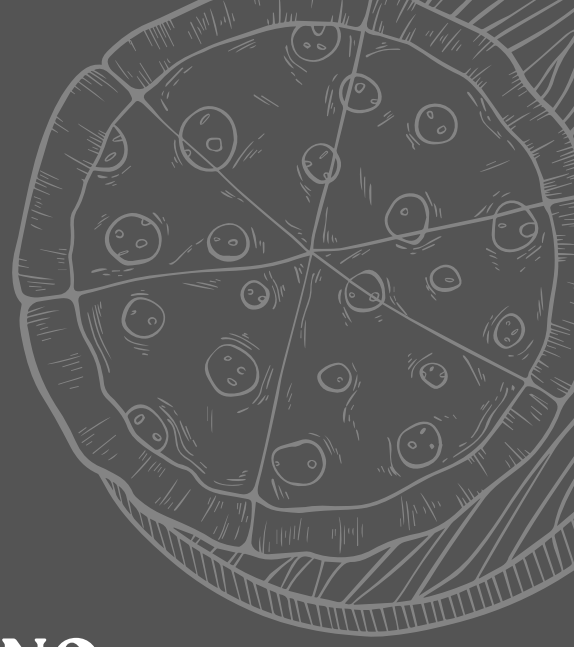
PESCADO *Fish.*	$250
CAMARÓN *Shrimp.*	$280
CARNE *Beef.*	$235
POLLO	$210 $210
ESTILO BAJA *Baja style.*	$280
VEGETARIANO *Vegetarian.*	$190

HAMBURGUESAS BURGERS

CARNE *Beef.*	$240
CAMARÓN *Shrimp.*	$280
PESCADO *Fish.*	$250
POLLO CON TOCINO *Chicken with bacon.*	$210
Hàm, cheese and fried egg. *Hawaiian style.*	$265
DE LUJO Jamón, queso y huevo estrellado. *Hàm, cheese and fried egg.*	$260

Solo jueves

Lourdes
BAR & GRILL
LA SALADITA



PIZZAS ARTESANALES AL HORNO

CLÁSICAS · $380

MARGARITA — Tomate fresco, mozzarella, parmesano, orégano y albahaca.
LA LUPE — Pepperoni y queso mozzarella.

HAWAIANA — Jamón de pierna y piña caramelizada.

VEGETARIANA — Tomate fresco, champiñones, pimiento verde y cebolla.

ESPECIALIDADES · $480

DOLORES — Queso provolone, jamón serrano y arúgula fresca.
DEL MAR — Ostiones, mejillones, aros de calamar y camarones al ajillo.
GAMBERETTI — Camarones al ajillo con un toque de chile y especias mediterráneas.



HECHAS AL MOMENTO · Masa artesanal · Ingredientes frescos · Horneadas al instante.

Lourdes

BAR & GRILL

LA SALADITA

BEBIDAS

DRINKS

SMOOTHIES — $150

Plátano & chocolate, melón & guayaba,
hawai, mango, fresa & coco, playa, verde.
Banana & chocolate, melon & guava,
hawai, mango, strawberry & coconut, beach, green.

JUGOS TROPICALES — $150

Fresa, naranja & piña, mango, naranja & plátano,
mango, guayaba & piña, papaya, mango & plátano,
jugo de naranja, apio, nopal & espinaca.
Strawberry, orange & pineapple, mango, orange & banana,
orange juice, celer, nopal & spinach.

AGUA CHICA — $40

Small water.

AGUA GRANDE — $50

Large water.

REFRESCO — $50

Soda.

LIMONADA & NARANJADA — $100

Lemonade or orangeade.

CARTA DE COCTELERÍA Y BEBIDAS
DRINKS

Lourdes
BAR & GRILL
LA SALADITA

TRADICIONAL COCTAILS

MARGARITA $170
MEZCALITA SERRANO $180
MOJITO $170
DAIQUIRI FRESA, LIMÓN $180
TEQUILA SUNRISE $180
AMARGO TROPICAL $180
NEGRONI $180
MEZCAL NEGRONI $180
GIN OR VODKA TONIC $170
GIN OR VODKA RICKY $170
CUBA LIBRA $170
APEROL SPRITZ $180
RUSO BLANCO O NEGRO $180
PALOMA $180
COSMOPOLITAN $180
PIÑA COLADA $170

CARTA DE COCTELERÍA Y BEBIDAS
DRINKS

Lourdes
BAR & GRILL
LA SALADITA

SPECIAL COCTAILS

LEVITAN

Tequila, almíbar de jamaica con fresa

$180

MEZCAL AZTECA

Mezcal, fresa, piña

$180

APHRODITE GOLDES

Ginebra, almíbar de maracuyá con piña

$180

CARTA DE COCTELERÍA Y BEBIDAS
DRINKS

Lourdes
BAR & GRILL
LA SALADITA

ADICIONALES / ADDITIONALS

WHITE WINE GLASS $160
RED WINE GLASS $160
ROSE WINE GLASS $160
CHELADA $75
MICHELADA $85
MICHELADA CUBANA$85
CERVEZAS $50
SHOT´S $120

CARTA DE COCTELERÍA Y BEBIDAS
DRINKS

Lourdes
BAR & GRILL
LA SALADITA

MOCKTAIL´S

REFRESCOS
COCA, YOLI, FRESA, GINGER
$45
ELECTROLIT
$45
NARANJADA NATURAL Y MINERAL
$90
LIMONADA NATURAL Y MINERAL
$90
CHERRY LIMONADA
$90
MOJITO VIRGEN
$120
MARGARITA VIRGEN
$120
PIÑA COLADA VIRGEN
$120

Lourdes

BAR & GRILL

LA SALADITA