Pintados
BRUNCH, BURGERS & DRINKS

DESAYUNOS Y BRUNCH

9:00 a 15:00 h

TU DESAYUNO INCLUYE

1. Jugo de naranja, zanahoria o combinado
o limonada/naranjada natural o mineral; o fruta

2. Café de percoladora o té
con refill incluido

CHILAQUILES

Verdes o rojos, gratinados con manchego, crema, cebolla morada, rábano, ajonjolí y cilantro.

Huevo (2), panela o chorizo	**$90**
Pollo o bistec	**$100**
Arrachera	**$120**

ENCHILADAS Y ENFRIJOLADAS

Enchiladas verdes o rojas, o enfrijoladas, gratinadas con queso manchego, crema, cebolla, ajonjolí y cilantro.

Huevo (2), panela o chorizo	**$100**
Pollo o bistec	**$120**
Arrachera	**$140**

HUEVOS AL GUSTO

Tres huevos acompañados de frijoles refritos.

Mexicana, jamón, chorizo, divorciados o albañil	**$90**
Tocino o nopal con panela	**$100**

MOLLETES

Bolillo, frijoles y queso, con pico de gallo.

Sencillos	**$60**
Jamón, tocino, chorizo o pollo	**$80**
Arrachera	**$100**

OMELETTES

Tres huevos y manchego. Elige frijoles, ensalada o una porción de chilaquiles.

Sencillo	**$110**
A la mexicana o tocino	**$130**
Queso de cabra y espinaca	**$150**

DE LA CASA

Desayuno Pintados **$130**

Dos huevos al gusto, dos tiras de tocino crujiente, acompañados de dos hot cakes con miel de maple.

Plato Dishbé

Proteína a elegir y tres guarniciones: frijoles, ensalada, nopal, cebollitas, papas o guacamole.

Pechuga a la plancha	**$140**
Bistec o pechuga empanizada	**$155**
Arrachera	**$170**

Huevos especiales **$115**

Huevos revueltos sencillos, a la mexicana o con jamón, acompañados de chilaquiles y frijoles.

Desayuno infantil **$90**

Fruta picada, huevo simple o con jamón, un hot cake y un vaso de jugo o leche.
Para menores de 10 años.

Desayunos completos hasta las 15:00 h. La porción de jugo incluida es de 200 ml y las limonadas/naranjadas incluidas se sirven en vaso de 260 ml.

Pintados
BRUNCH, BURGERS & DRINKS

BRUNCH Y BEBIDAS

Entre panes · express · algo dulce

DESAYUNOS COMPLETOS HASTA LAS 15:00 H / EXPRESS SIN PAQUETE

ENTRE PANES

Sándwiches en brioche o pan de caja, con papas a la francesa o ensalada de la casa.

Clásico **$100**

Jamón, manchego, panela, jitomate, lechuga, mayonesa de cilantro y mostaza.

De huevo **$100**

Huevo revuelto, queso manchego y mayonesa de cilantro.

Pollo Fit **$125**

Pechuga a la plancha, panela, aguacate, jitomate y lechuga.

Pollo Crispy **$125**

Pollo empanizado crujiente, manchego, mantequilla spicy y col morada encurtida.

Agrega tocino **$20**

BRUNCH Y LIGEROS

Avocado toast **$120**

Pan de caja tostado, aguacate y huevo; acompañado de ensalada de la casa.

Ensalada Dishbé

Espinaca, lechuga sangría, cacahuate, arándano, jitomate cherry, aceite de oliva y un toque de pimienta limón.

Pechuga a la plancha o panela **$100**

Arrachera o queso de cabra **$130**

ALGO DULCE

Hot cakes sencillos (3) **$80**

Hot cakes con plátano y Nutella **$100**

Hot cakes con frutos rojos y maple **$110**

Pan francés **$100**

Con miel de maple y frutos rojos.

Pan dulce (pieza) **$30**

PINTADOS EXPRESS

Chilaquiles Express **$55**

Totopos, pollo deshebrado, salsa roja o verde, crema, queso y un huevo duro entero. Para llevar; sin paquete.

Torta de chilaquiles **$65**

Bolillo con chilaquiles rojos o verdes, pollo deshebrado, crema y queso. Para llevar; sin paquete.

BEBIDAS CALIENTES

	Regular	Grande
Americano	**$30**	**$40**
Latte	**$45**	**$60**
Cappuccino	**$45**	**$60**
Moka	**$50**	**$65**
Chocolate	**$45**	**$60**
Matcha	**$60**	**$80**
Chai latte	**$60**	**$80**

Leche vegetal +$10; sabor caramelo +$10.

BEBIDAS FRÍAS

	500 ml	1 litro
Limonada	**$40**	**$75**
Naranjada	**$40**	**$75**
Agua de Jamaica	**$40**	**$75**
Rusa	**$40**	**$75**
Jugo de naranja	**$40**	
Jugo verde	**$45**	
Refresco	**$40**	
Agua mineral	**$30**	
Cappuccino frío	**$60**	
Cappuccino frappé	**$65**	
Matcha frío	**$80**	
Chai latte frío	**$75**	

Los Express, la ensalada y lo dulce se venden de manera individual.

Pintados

BRUNCH, BURGERS & DRINKS

INCLUYEN PAPAS A LA FRANCESA
Elige pan brioche o pan parrillero.

HAZLA DOBLE POR $55 MÁS
Se duplican carne, jamón, tocino y queso amarillo.
Los ingredientes especiales no se duplican.

Burgers clásicas

Pintados clásica — **$125**

Chicken Burger — **$140**

Vegetariana — **$145**
Champiñones con piña y quesos.

Hawaiana — **$150**

Champiñones & Queso — **$150**

Choriqueso — **$150**

Burgers de la casa

Choripiña — **$155**

Pintados Bacon — **$160**
Aros de cebolla y BBQ.

Chicken Bacon — **$165**

Boneless — **$180**
Elige salsa: búfalo, BBQ o mango habanero.

Burgers especiales

Norteña — **$165**
Alambre: pimiento, jalapeño, poblano, arrachera y pollo.

Suadero — **$165**

Pastor — **$165**

Pastor con piña — **$170**

Arrachera — **$180**

Argentina — **$180**
Chorizo argentino con quesos.

Chistorra — **$180**

INGREDIENTES BASE DE NUESTRAS HAMBURGUESAS

Carne, jamón, tocino, queso amarillo, queso oaxaca, catsup, mayonesa, mostaza, jitomate, cebolla y chile.

Excepto Chicken Burger y Vegetariana.

Pintados

BRUNCH, BURGERS & DRINKS

Hot Dogs

Pintados clásico	**$30**
Especial	**$40**
Relleno de queso envuelto en tocino.	
Boneless	**$80**
Elige búfalo, BBQ o mango habanero.	
Quesos	**$70**
Choriqueso	**$80**
Hawaiano	**$80**
Champiñones & Queso	**$80**
Alambre	**$85**
Suadero	**$85**
Pastor	**$85**

Sincronizadas

Sencilla	**$60**
Choriqueso	**$75**
Champiñones	**$75**
Salchicha	**$75**
Pastor	**$80**
Alambre	**$80**
Suadero	**$80**
Arrachera	**$95**
Chistorra	**$95**
Chorizo argentino	**$95**

¿DUDAS SOBRE INGREDIENTES?

Consulta al equipo sobre preparaciones o alérgenos antes de ordenar.

Papas rellenas

Clásica	**$125**
Hawaiana	**$135**
Choriqueso	**$135**
Champiñones & Queso	**$135**
Pastor	**$150**
Alambre	**$150**
Suadero	**$150**
Arrachera	**$165**
Argentina	**$165**
Chorizo argentino con quesos.	
Chistorra	**$165**

Snacks

Orden de papas

Francesa	**$80**
Gajos	**$90**
Crisscut	**$90**

Catsup, mayonesa, Valentina y queso amarillo.

Boneless

6 pzas	9 pzas	12 pzas	15 pzas
$110	**$150**	**$195**	**$230**

Nuggets

6 pzas	9 pzas	12 pzas
$65	**$90**	**$110**

Alitas

6 pzas	12 pzas
$100	**$180**

Salsa búfalo, mango habanero o BBQ.

Salchipulpos

9 pzas	12 pzas	15 pzas
$55	**$70**	**$85**

Dedos de queso

8 piezas · $120 16 piezas · $210

Aros de cebolla **$80**

Pintados

BRUNCH, BURGERS & DRINKS

Cerveza

	MEDIA	LITRO	CUBETA
Tecate Original o Light	$40	$110	$200
Indio	$40	$110	$200
XX Lager	$45	$120	$225
Heineken Original o Silver	$50	$130	$250
Amstel Ultra	$50	$130	$250
Bohemia Oscura, Cristal o Weizen	$50	$130	$250
Miller High Life	$50	$130	$250
Strongbow (Sidra) Honey, Rose Apple o Red Berries	$40	$130	$250
Heineken 0.0 Sin alcohol	$35	—	—
Caguamita Carta Blanca	$30	—	—

Tarros preparados

	MEDIA	LITRO
Tarro chelado Limón + sal	$15	$20
Tarro cubano Limón + salsas	$20	$25
Tarro michelado Limón + salsas + Clamato	$25	$30

Cerveza artesanal

	PRECIO		PRECIO
Hidalgo Stout	$90	**Nahual Extra Stout**	$90
Jaguar Pale Ale	$90	**Nahual Session**IPA	$90
Catrina Red Ale	$90	**Nahual Pilsner**	$90
Nahual Brut IPA	$90	**Nahual Vienna**	$90
Nahual Hazy Neipa	$90	**Nahual Imperial Stout**	$90

Cervecería Hacienda · Todos los precios incluyen IVA y están en pesos mexicanos.

Pintados

BRUNCH, BURGERS & DRINKS

Bebidas calientes

	REGULAR	GRANDE
Americano	**$30**	**$40**
Latte	**$45**	**$60**
Capuccino	**$45**	**$60**
Moka	**$50**	**$65**
Chocolate	**$45**	**$60**
Matcha	**$60**	**$80**
Chai latte	**$60**	**$80**

Extras: Leche vegetal +$10 · Sabor caramelo +$10 Kahlúa +$15

Bebidas frías

	500 ml	1 litro
Limonada	**$40**	**$75**
Naranjada	**$40**	**$75**
Agua de Jamaica	**$40**	**$75**
Rusa	**$40**	**$75**
Refresco	**$40**	—
Agua mineral	**$30**	—
Capuccino frío	**$60**	—
Capuccino frappé	**$65**	—
Matcha frío	**$80**	—
Chai latte frío	**$75**	—

Pintados

BRUNCH, BURGERS & DRINKS

Cócteles

	REGULAR 330 ml	GRANDE 1 litro
Mojito Clásico **Ron o Mezcal** Licor, jugo de limón, hierbabuena, azúcar.	$80	$160
Mojito Mango **Ron de Mango o Mezcal** Licor, jugo de limón, hierbabuena, mango, azúcar.	$90	$180
Mojito Frutos Rojos **Ron o Mezcal** Licor, limón, hierbabuena, mix de frutos rojos, azúcar.	$90	$180
Mojito Blue **Ron o Mezcal** Licor, jugo de limón, hierbabuena, curaçao, azúcar.	$85	$170
Mezcalita Dishbé Mezcal, limón, naranja, toronja, jarabe de agave y soda.	$90	$180
Fresa Tonic Mezcal, azúcar, limón, fresa macerada y agua tónica.	$90	$180
Limón Chill Ron Mango & Chile, jugo de limón y Sprite.	$90	$180
Quemadita Ron blanco, jugo de limón y Coca-Cola.	$80	$160
Jamaica con Mezcal Mezcal, jamaica natural y nieve de limón.	$90	$180
Flamingo Mezcal, limón, jugo de toronja, refresco de toronja.	$90	$180

	REGULAR 330 ml	GRANDE 1 litro
Paloma **Tequila o Mezcal** Licor, jugo de limón, jugo de toronja y agua mineral.	$80	$160
Tequila Sunrise Tequila, jugo de naranja y granadina.	$80	$160
Tom Collins Ginebra, jugo de limón, jarabe natural y Ginger Ale.	$80	$160
Gin & Tonic Ginebra, agua tónica y limón.	$80	$160
Gin & Tonic Frutos Rojos Ginebra, agua tónica, mix de frutos rojos y limón.	$90	$180
Gin & Tonic Blue Ginebra, agua tónica, curaçao y limón.	$85	$170
Daiquiri Frozen Ron blanco, jugo de limón y jarabe natural.	$80	$160
Daiquiri Frescal Frozen Mezcal, jugo de limón, fresa natural y granadina.	$90	$180
Carajillo Café espresso y licor 43, shakeado con hielo.	$90	—
Espresso Martini Café espresso, licor de café y vodka.	$100	—