

PARA QUEDAR SATISFECHO

EXPERIMENTOS DEL CHEF

ARRACHERA MAR Y TIERRA

\$400

EL PLATO CONSENTIDO DE NUESTROS VISITANTES

Corte de arrachera a la plancha, rajas de pimiento morrón rojo y verde, cebolla y champiñones, bañado en una salsa italiana, servido con 2 camarones y acompañado de verdura al vapor y arroz blanco

POZOLE DE CAMARÓN

\$220

EL CONSENTIDO DEL CHEF

Consomé de camarón sazonado con salsa de chile guajillo, maíz pozolero morado de la región y camarón cocido; acompañado de cebolla picada, chile serrano, orégano, lechuga y tostadas. Un mata crudas por su sabor

TORTA LLORONA

\$180

UN CLÁSICO DE NUESTRA COCINA

Frijoles sobre la base del bolillo, trozos de arrachera, jamón, queso amarillo, jitomate, aguacate, acompañado con un chile caribe asado y papas a la francesa

TORTA AHOGADA

\$180

Arrachera, camarón o mixta según tu gusto, bañada en salsa italiana, acompañada con la tradicional salsa picosa de la torta ahogada tapatía y cebolla morada

FILETE DE POLLO A LA PLANCHA

\$220

Filete de pechuga de pollo, sazonado con la receta especial de la casa, acompañado de lechuga, jitomate, pepino, naranja y arroz

CAMARONES AL GUSTO

\$350

ENCANTADOS

Al vapor, preparados con un adobo de salsa huichol, ajo y limón. Exquisitos

AL MOJO DE AJO

Preparados con una pasta de ajo, para darle ese sabor especial

AL AJILLO

Preparados con pequeños trozos de ajo, chile guajillo y mantequilla

A LA DIABLA

Preparados con una salsa picosa, especial de la casa

FILETE DE PESCADO

\$200

AL MOJO DE AJO

Preparados con una pasta de ajo, para darle ese sabor especial

AL AJILLO

Preparados con pequeños trozos de ajo, chile guajillo y mantequilla

A LA DIABLA

Preparados con una salsa picosa, especial de la casa



MÍSTICO



PICANTE MODERADO



MUY PICANTE



La Leyenda

Museo - Restaurante

Un lugar con sabor y arte

Desde 1997

Menú Comidas y Cenas

PARA

PERDER EL TIEMPO

CHAMPIÑONES CON NOPALES AL AJILLO \$150

Champiñones y rajas de nopal salteados en mantequilla, ajo y tiras de chile guajillo

EMPANADAS DE CAMARÓN (2) \$160

Dos piezas, rellenas de camarón con queso, acompañadas de ensalada y aderezo

EMPANADAS DE LA CASA (2) \$150

Dos piezas, rellenas de elote, champiñones y rajas de chile poblano con queso, acompañadas de ensalada y aderezo

QUESO FUNDIDO CON CHAMPIÑONES, \$150

CHORIZO O RAJAS

Queso asadero 100% zacatecano, fundido con cualquiera de nuestras 3 opciones

QUESO FUNDIDO MIXTO \$180

Queso asadero 100% zacatecano, fundido con champiñones, chorizo y rajas

INCREÍBLE



PARA

CALENTAR EL ESTÓMAGO

SOPA DE NOPAL CON CAMARÓN \$120

Fusión de nopal con camarón cocido en un caldo de jitomate con chile guajillo. (Una delicia)

SOPA DE LA CASA \$120

Caldillo de salsa italiana, con trozos de champiñón, granos de elote, rajas de chile poblano y cebolla fileteada. (Sabrosa)

SOPA DE TORTILLA \$120

Julianas de tortilla, queso, aguacate, crema, con caldillo receta especial de la casa. (De agasajo)



HUEVOS AL GUSTO

NATURALES

\$90

RANCHEROS

Salsa tipo molcajetada sobre tortilla
Acompañados con frijoles

\$90

CON CHORIZO

Revueltos con chorizo de malpaso
Acompañados con frijoles

\$120

CON TOCINO

Revueltos con tocino
Acompañados con frijoles

\$110

A LA MEXICANA

Revueltos con cebolla, chile serrano y
jitomate. Acompañados con frijoles

\$90

CON SALCHICHA

Revueltos con salchicha
Acompañados con frijoles

\$110

ESPECIALES

Revueltos con frijoles y un toque de lechuga
Acompañados con frijoles

\$110

DIVORCIADOS

Rancheros con salsa verde y salsa guajillo
Acompañados con frijoles

\$110

CON JAMÓN

Revueltos con jamón
Acompañados con frijoles

\$110



DE ZACATECAS

LO MÁS TÍPICO

ORIGINAL



ENCHILADAS ROJAS (4) (MÍSTICAS)

\$160

Rellenas de queso fresco 100% zacatecano, bañadas en salsa de chile guajillo, espolvoreadas con queso fresco y un toque de crema, acompañado de lechuga y jitomate

ASADO DE BODA (INCREÍBLE)

\$230

Pequeños trozos de lomo de puerco bañados en un adobo de chiles y especias de la región, con naranja, canela y chocolate, acompañado de frijoles refritos y arroz blanco

ARRACHERA EN SALSA VERDE (ÚNICA)

\$230

Pequeños trozos de arrachera, cebolla fileteada, trozos de champiñón y pequeñas rajas de chile jalapeño, guisada en exquisita salsa verde, receta de la casa, acompañada de frijoles refritos y arroz blanco

PARA CHUPARSE LOS DEBOS

ENCHILADAS SUIZAS (3)

\$170

Rellenas de pollo, bañadas en salsa verde y queso zacatecano gratinado, acompañadas de frijoles refritos con queso

TACOS DE ARRACHERA (3)

\$150

Jugosa arrachera en trozos, combinada con rajas de pimiento morrón rojo, verde y cebolla, acompañados con un chile jalapeño asado

TACOS CAMPECHANOS (3)

\$150

Tacos de arrachera con chorizo, cebolla, acompañados con un chile jalapeño asado

TACOS DE CHORIZO (3)

\$120

Hechos con el tradicional chorizo de Malpaso

FLAUTAS DE POLLO (4)

\$150

Tacos de pollo dorados, acompañados de queso fresco, crema, lechuga y jitomate

TACOS DE SUADERO (3)

\$130

Jugosos trozos de suadero frito con cebolla asada, servidos con cilantro y cebolla picada, acompañados con un chile jalapeño asado

TACOS DE BARRIO (3)

\$120

Tacos dorados rellenos de una mezcla de frijol refrito, chorizo y salsa asada de jitomate con chile güero, servidos con queso fresco y crema

TACOS DE PESCADO REBOSADO (3)

\$180

Tiras de pescado rebosadas en una pasta tempura

TACOS DE CAMARÓN REBOSADO (3)

\$180

Camarón rebosado en una pasta tempura

TACOS DE YESCA (3)

\$120

Tacos de chicharrón prensado, con frijoles y salsa

PARA

SABOREAR ZACATECAS

ENCHILADAS ROJAS (4) (MÍSTICAS)

\$160

Rellenas de queso fresco 100% zacatecano, bañadas en salsa de chile guajillo, espolvoreadas con queso fresco y un toque de crema, acompañado de lechuga y jitomate

ASADO DE BODA (INCREÍBLE)

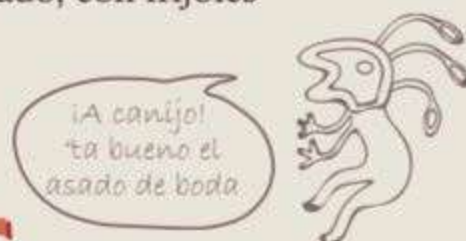
\$230

Pequeños trozos de lomo de puerco bañados en un adobo de chiles y especias de la región, con naranja, canela y chocolate, acompañado de frijoles refritos y arroz blanco

ARRACHERA EN SALSA VERDE (ÚNICA)

\$230

Pequeños trozos de arrachera, cebolla fileteada, trozos de champiñón y pequeñas rajas de chile jalapeño, guisada en exquisita salsa verde, receta de la casa, acompañada de frijoles refritos y arroz blanco



PARA

LOS

PEQUES

ÚNICO



NUGGETS DE POLLO

\$130

6 piezas de pechuga de pollo acompañados de papas a la francesa

TIRAS DE PESCADO EMPANIZADO

\$130

6 piezas de filete de pescado empanizado en tiras, acompañados de papas a la francesa

QUESADILLAS CON JAMÓN

\$120

3 quesadillas en tortilla de harina o maíz, acompañadas de papas a la francesa

PAPAS A LA FRANCESA

\$100

PARA

DARLE GUSTO AL GUSTO

**EMPANADAS
LEYENDA**

\$70

Rellenas de arroz con leche

PASTEL ARIES

\$70

Pregunta por el especial del día

HELADO FRITO

\$90

Helado de vainilla envuelto en una costra de empanizado, bañado con un toque de mermelada

TÉ HELADO

\$50

Deliciosa mezcla de jamaica, jengibre, limón y canela

SODA LEYENDA

\$50

Soda de la casa, de fresa, mango, maracuyá, frutos rojos o frutos tropicales

CAFÉ DE OLLA

\$40

El mejor de su clase



MÁGICO



Museo - Restaurante

La Leyenda

Un lugar con sabor y arte

Desde 1997

Menú Desayunos

PARA EMPEZAR

JUGO DE NARANJA	\$50	CAFÉ DE OLLA	\$40
LIMONADA / NARANJADA / PIÑADA	\$50	ORDEN DE PAN	\$60
TÉ HELADO	\$50	EMPANADA DE ARROZ CON LECHE	\$70
TÉ CALIENTE (A ELEGIR)	\$40		



CHILAQUILES

Acompañados con frijoles



ROJOS Salsa en chile guajillo	\$90	VERDES Salsa de tomatillo	\$90
ESPECIALES Salsa blanca cremosa con chile güero	\$90	ZACATECANOS Salsa de asado de boda con carne de cerdo	\$130
A LA DIABLA Mezcla especial de la casa, con camarones	\$130	SUIZOS Salsa verde con queso y pollo	\$120
RANCHEROS Salsa tipo molcajeteada	\$90	MALPASO Con salsa de los especiales, más guajillo y chorizo malpaso	\$130

1 COMPLEMENTO \$40

2 COMPLEMENTOS \$70

Deshebrada de pollo / Deshebrada de cerdo / Arrachera / Camarones / Chorizo / Huevo / Yesca

PARA TOMAR LA ORDEN

REFRESCOS	Coca Cola / Fresca / Sprite / Fanta / Manzana / Agua Mineral	\$50
SODA LEYENDA	Fresa / Mango / Maracuyá / Frutos Rojos / Frutos Tropicales	\$50
DE LA BARRA	Limonada / Naranjada / Piñada / Té Helado Jarra Limonada, Naranjada, Piñada o Té Helado	\$50 \$220
DE LA CASA	Vampiro / Margarita / Clamato Sangría / Piña Colada	Sin Alcohol \$80 Con Alcohol \$100
DIGESTIVOS	Anís Bailey's / Amareto / Licor 43	\$80 \$140
RON	Bacardi Blanco / Bacardi Solera / Appleton / Matusalen	\$100
BRANDY	Torres 10	\$100
WHISKY	J. W. Etiqueta Roja Chivas Regal / Buchanan's	\$120 \$160
VODKA	Absolut / Wyborowa	\$100
TEQUILA	Centenario / Mezcal / Hornitos / Tradicional	\$100
Y MEZCAL	Siete Leguas / Don Julio Reposado blanco Herradura / Maestro Tequilero / Don Julio 70 y Añejo	\$150 \$180
CERVEZA	Cerveza Artesanal Corona / Victoria Pacífico / Negra Modelo / Modelo Especial Michelada / Chelada / León Rojo / Vampichela	\$70 \$50 \$60 \$100

*ONZA Y MEDIA DE LICOR POR COPA Y PREPARADA