



EL QUELITE

COMIDA MEXICANA





DESAYUNOS

HORARIO DE DESAYUNOS:

Lunes a Domingo 8:00 a.m. a 1:00 p.m.

Disfruta nuestro delicioso buffet todos los
Sábados y Domingos de 8:00 a.m. a 1:00 p.m.

Precios con IVA inculido

DESAYUNOS

1 PLATO DE FRUTA 350 g. \$110



Fruta de estación, acompañada de queso cottage o yogur natural.

2 HOT CAKES 3PZAS. \$95



Acompañados de miel maple y mermelada de fresa, coronados con frutos rojos y espolvoreados de azúcar glas.

OMELETTES

3 QUELITE 2 PZAS. \$120



Relleno de flor de calabaza, rajas y queso crema. Bañado en salsa martajada, coronado con tocino frito. Acompañado de frijoles refritos y chilaquiles rojos.

4 LIGHT 3 PZAS. \$100



Claras batidas rellenas de espinacas, queso panela, acompañado de ensalada.

5 AL GUSTO 2 PZAS. \$105



A elegir: jamón, salchicha, tocino, chorizo, rajas, champiñón, a la mexicana, cuilacoche. Acompañado de frijoles refritos y chilaquiles.

LOS BLANQUILLOS

2 huevos acompañados de frijoles refritos y chilaquiles.

6 BLANQUILLOS DON QUELITE \$110



Estrellados sobre tortilla y jamón fritos, bañados en salsa de la casa.

7 HUEVOS MACHACA PROTEÍNA 20 g. \$120



Revueltos con machaca, jitomate y cebolla.

8 DIVORCIADOS \$105



Estrellados sobre rebanada de jamón frito, bañados en salsa verde y roja.

9 RANCHEROS \$105



Estrellados sobre tortilla frita, bañados en salsa ranchera roja.

10 HUEVOS AL GUSTO \$105



A elegir: estrellados, revueltos, jamón, salchicha, tocino, chorizo, rajas, champiñón, a la mexicana.

LOS CHILAQUILES

Acompañados de frijoles refritos y cebolla.

11 QUELITE PROTEÍNA 100 g. \$170



Tortilla frita saltada en salsa de chile morita muy picoso, con arrachera asada y huevo revuelto.

12 LOS CLÁSICOS 430 g. \$105



Salsa verde, roja o martajada.

13 CON POLLO AL GRATIN PROTEÍNA 110 g. \$160



Bañados en salsa verde, coronados con pollo y queso.

14 CON HUEVO 1 PZA. \$105



Coronados con huevo estrellado o revuelto.

15 ENMOLADOS 430 g. \$110



Salteados en mole, espolvoreados de ajonjolí, con cebolla morada, acompañados de frijoles refritos.

16 AL ALBAÑIL PROTEÍNA 100 g. \$190



Crujientes en salsa verde, puntas de filete, cebolla morada y tomate verde.

LO DEL COMAL

Servidos con salsa de jitomate, crema, queso, lechuga y rábanos.

17 ENCHILADAS 4 PZAS. \$110



18 SOPES 4 PZAS. \$110



19 FLAUTAS 3 PZAS. \$120



20 GORDITAS RELLENAS 3 PZAS. \$110



21 TACOS DORADOS 4 PZAS. \$110



22 QUESADILLAS FRITAS 3 PZAS. \$130



Guisos a elegir:

- Cuitlacoche • Champiñón • Pollo (natural o guisado) • Chicharrón • Papa • Frijol • Pierna adobada • Rajas • Panela • Chorizo • Quesosón
- Flor de calabaza +\$10 por pza. *Solo flor de calabaza cuenta con este precio por cambio de relleno.

DEL CHEF A SU MESA

23 MINI MOLLETES CAMPEROS 4 PZAS. \$90



Con frijoles y queso acompañados de salsa mexicana.
Con chorizo + \$20

24 MINI MOLLETES DULCES 4 PZAS. \$80



Con mantequilla, espolvoreados con azúcar y canela.

25 PUNTAS RES AL ALBAÑIL PROTEÍNA 200 g. \$250



Filete de res guisado con tomate verde y cebolla,
bañado en salsa verde, acompañado
de frijoles refritos.

26 CREPAS SUIZAS 4 PZAS. \$140



Rellenas de pollo guisado o natural con jitomate, cebolla y
champiñones gratinados con queso y bañados
de salsa suiza y crema.

27 ENFRIJOLADAS 4 PZAS.



Queso, Panela, Rajas \$100 Arrachera, Pollo \$130
Con crema y cebolla.

28 BIRRIA DE RES PROTEÍNA 150 g. \$190



Acompañado de frijoles refritos, cebolla y limón.

29 COSTILLA EN SALSA VERDE PROTEÍNA 180 g. \$190



Costilla de cerdo bañada en salsa verde,
acompañado con frijoles y arroz.

30 CARNE CON CHILE PROTEÍNA 180 g. \$190



Costilla de cerdo y nopales bañados en salsa de chile
guajillo, acompañado de frijoles y arroz.

31 BISTEC A LA MEXICANA PROTEÍNA 170 g. \$190



Bistec con cebolla, jitomate y chile serrano, acompañado
de frijoles y arroz.

32 CHICHARRON EN SALSA PROTEÍNA 170 g. \$190



Chicharron de cerdo bañado en salsa verde, acompañado
de frijoles y arroz.

TODOS LOS GRAMAJES PRESENTADOS SON EN CRUDO Y PUEDEN VARIAR DEPENDIENDO DE LA COCCIÓN.

PA' LOS PEQUES

33 PAQUETE INFANTIL 120 g. \$130



- Huevo Revuelto a elegir: Salchicha, tocino o jamón.
- Guarnición a elegir: Fruta, 1 hotcake o 1 quesadilla de maíz.
- Bebida a elegir: Jugo de naranja, leche o chocomilk.

SIDES PARA DESAYUNOS

34 HOT CAKES 2 PZA. \$70



35 FRUTA DE TEMPORADA 240 g. \$70



PA' REMATAR

36 TARTA DE LIMÓN \$110



37 MOUSSE DE CHOCOLATE \$110



38 GELATINA DE CAFÉ \$70



LA FRUTA DE LOS PLATILLOS PUEDE VARIAR DEPENDIENDO DE LA TEMPORADA.

COMIDAS

HORARIO DE COMIDAS:

Lunes a Sábado 1:00 p.m. a 12:00 a.m.

Domingo 1:00 p.m. a 11:00 p.m.

Disfruta nuestro delicioso buffet todos los
Sábados y Domingos de 8:00 a.m. a 1:00 p.m.

Precios con IVA incluido

PA' EMPEZAR

1 ARROZ DE LA CASA 300 g. \$60



Arroz rojo o blanco

2 PANELA ASADA PROTEÍNA 400 g. \$220



Rebanadas de panela asada ahogadas en salsa verde con aguacate.

3 QUESO FUNDIDO 300 g.



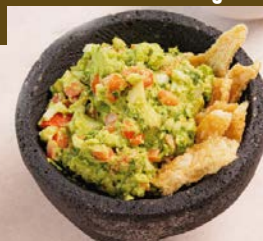
Natural \$110 Chorizo \$120 Champiñón \$140 Rajas \$120

4 FRIJOLIS REFRITOS 300 g. \$75



Espolvoreados con queso y totopos.

5 GUACAMOLE 350 g. \$110



Aguacate preparado con jitomate, cebolla y cilantro, acompañado de chicharrón.

LO MÁS FRESCO

6 ENSALADA DE POLLO PROTEÍNA 250 g. \$240



Mezcla de lechugas, pechuga de pollo a la parrilla, panela, jitomate, zanahoria, champiñones salteados y aderezo ranch.

7 ENSALADA DE CAMARONES AL COCO PROTEÍNA 150 g. \$260



Camarones al coco, mezcla de lechugas, mango, manzana verde, zanahoria y naranja, aliñados con vinagreta de mostaza y miel.

PA' SOPEAR

8 AZTECA 300 g. \$110



Sopa de tortilla, acompañada de chile pasilla, aguacate, panela y chicharrón.

9 CALDO TLALPEÑO 80 g. \$120



Caldo de pollo con arroz blanco, pollo y verduras acompañado de aguacate, chile chipotle y panela.

DEL COMAL A SU MESA

Servidos con salsa de jitomate, crema, queso, lechuga y rábanos.

10 ENCHILADAS 4 PZAS. \$110



11 SOPE 4 PZAS. \$110



12 FLAUTAS 3 PZAS. \$120



13 GORDITAS RELLENAS 3 PZAS. \$110



14 TACOS DORADOS 4 PZAS. \$110



15 QUESADILLAS FRITAS 3 PZAS. \$130



Guisos a elegir:

- Cuitlacoche • Champiñón • Pollo (natural o guisado) • Chicharrón • Papa • Frijol • Pierna adobada • Rajas • Panela • Chorizo • Quesosón
- Flor de calabaza +\$10 por pza. *Solo flor de calabaza cuenta con este precio por cambio de relleno.

AHORA SI PA' COMER

16 ENMOLADAS 4 PZAS. \$130



De pollo bañadas en mole poblano, ajonjolí y cebolla, acompañadas de arroz.

17 CARNE EN SU JUGO PROTEÍNA 200 g. \$240



Receta original con frijoles de la olla, cebollas cambay y tocino frito.

18 MOLCAJETE MIXTO PROTEÍNA 250 g. \$330



Combinación de proteínas (arrachera, pollo y camarón) saltadas con pimientos y salsas negras, bañadas en salsa verde. Acompañado de nopal, cebollitas, chorizo y panela asados.

19 TAMPIQUEÑA PROTEÍNA 250 g. \$330



Caña de filete (corte tampiqueña) acompañada de enmolada, arroz, frijoles refritos y guacamole.

20 COCHINITA PIBIL PROTEÍNA 250 g. \$180



Tacos de cochinita pibil con tortilla hecha a mano, acompañados de cebolla morada desfilemada y limón.

21 ENCHILADAS VERDES 4 PZAS. \$150



De pollo guisado o natural, gratinadas, bañadas en salsa verde, cebolla y acompañadas de frijoles refritos.

22 CHILE RELLENO 1 PZAS. \$120



Mezcla de quesos, bañado en salsa de jitomate, cebolla, acompañado de frijoles refritos y arroz.

23 POZOLE ROJO \$130



Carne a elegir: pierna o surtido, proteína extra +\$30
Acompañado de lechuga, cebolla, rábanos, limón, salsa brava y tostadas.

24 PECHUGA POBLANA PROTEÍNA 250 g. \$340



Suprema de pollo rellena de una mezcla de queso crema, manchego, espinaca y tocino, bañada con crema de poblano y elote amarillo, acompañada de arroz blanco.

25 PECHUGA AL CHIPOTLE PROTEÍNA 250 g. \$350



Suprema de pollo rellena de una mezcla de queso crema, manchego, espinaca y tocino, bañada con crema de chipotle, acompañada de pure de papa y verduras al grill.

TODOS LOS GRAMAJES PRESENTADOS SON EN CRUDO Y PUEDEN VARIAR DEPENDIENDO DE LA COCCIÓN.

ESPECIALIDADES

26 BIRRIA DE RES PROTEÍNA 150 g. \$190



Acompañada de frijoles refritos, cebolla y limón.

27 PECHUGA CON MOLE PROTEÍNA 200 g. \$195



Pechuga de pollo bañada con mole, ajonjolí y cebolla destlemada, acompañada de arroz y frijoles refritos.

28 CHILE EN NOGADA 2PZAS \$210



Rellenos de carne, bañados en salsa nogada con trozos de granada o nuez (depende la temporada) y acompañados de arroz.

29 CHAMORRO ADOBADO PROTEÍNA 500 g. \$210



Chamorro adobado y horneado, servido con frijoles refritos y arroz blanco.

30 ARRACHERA AL GRILL PROTEÍNA 250 g. \$290



Corte de arrachera, acompañada de puré de papa con tocino, chile güero relleno de queso, cebolla y nopal asados.

31 COSTILLA EN SALSA VERDE PROTEÍNA 180 g. \$190



Costilla de cerdo bañada en salsa verde, acompañado con frijoles y arroz.

32 CARNE CON CHILE PROTEÍNA 180 g. \$190



Costilla de cerdo y nopales bañados en salsa de chile guajillo, acompañado de frijoles y arroz.

33 BISTEC A LA MEXICANA PROTEÍNA 170 g. \$190



Bistec con cebolla, jitomate y chile serrano, acompañado de frijoles y arroz.

34 CHICHARRON EN SALSA PROTEÍNA 170 g. \$190



Chicharron de cerdo bañado en salsa verde, acompañado de frijoles y arroz.

PA' LOS PEQUES

35 PAQUETE INFANTIL PROTEÍNA 120 g. \$160



- Proteína a elegir: Pollo o arrachera.
- Guarnición a elegir: Arroz, frijoles o papas a la francesa.
- Bebida a elegir: Agua de horchata, jamaica, naranjada, limonada.

SIDES PARA COMIDAS

36 FRIJOLES REFRITOS 150 g. \$40



37 GUACAMOLE 150 g. \$40



PA' REMATAR

38 TARTA DE LIMÓN \$110



39 MOUSSE DE CHOCOLATE \$110



40 GELATINA DE CAFÉ \$70



LA FRUTA DE LOS PLATILLOS PUEDE VARIAR DEPENDIENDO DE LA TEMPORADA.

BEBIDAS



TEQUILA

7 LEGUAS BLANCO 700 ml
7 LEGUAS REPOSADO 700 ml
CUERVO TRADICIONAL 695 ml
1800 BLANCO 700 ml
1800 REPOSADO 700 ml
1800 AÑEJO 700 ml
DON JULIO BLANCO 700 ml
DON JULIO 70 700 ml
HERRADURA ANTIGUO 700 ml
HERRADURA BLANCO 700 ml
HERRADURA ULTRA 700 ml
MAESTRO TEQUILERO BLANCO 700 ml
MAESTRO TEQUILERO DIAMANTE 700 ml

BOTELLA

\$ 1,800
\$ 1,900
\$ 1,100
\$ 1,300
\$ 1,350
\$ 2,100
\$ 1,850
\$ 2,250
\$ 1,100
\$ 1,600
\$ 1,900
\$ 1,500
\$ 2,100

COPA (45 ml)

\$ 180
\$ 190
\$ 110
\$ 130
\$ 135
\$ 210
\$ 185
\$ 205
\$ 110
\$ 160
\$ 190
\$ 150
\$ 210

BRANDY

TORRES 10 700 ml

BOTELLA

\$ 1,300

COPA (45 ml)

\$ 130

COGNAC

MARTELL V.S.O.P. 700 ml

BOTELLA

\$ 2,800

COPA (45 ml)

\$ 260

MEZCAL

400 CONEJOS JOVEN 750 ml
APALUZ 1 L.
UNION UNO 700 ml

BOTELLA

\$ 1,600
\$ 1,300
\$ 1,700

COPA (45 ml)

\$ 160
\$ 130
\$ 170

VODKA

ABSOLUT BLUE 750 ml

BOTELLA

\$ 1,100

COPA (45 ml)

\$ 110

RON

BACARDI BLANCO 700 ml
HAVANA CLUB 7 AÑOS 700 ml

BOTELLA

\$ 800
\$ 1,300

COPA (45 ml)

\$ 80
\$ 130

WHISKY

RED LABEL 700 ml
BLACK LABEL 750 ml
BUCHANAN'S 12 750 ml

BOTELLA

\$ 1,200
\$ 2,650
\$ 2,450

COPA (45 ml)

\$ 120
\$ 265
\$ 245

GINEBRA

DUELLUM CLASICA EXTRA SECA 750 ml
DUELLUM ESPECIAL EXTRA SECA 750 ml
JUANITA 750 ml

BOTELLA

\$ 1,300
\$ 1,400
\$ 1,100

COPA (45 ml)

\$ 130
\$ 140
\$ 110

DIGESTIVOS

BAILEY 'S
KAHLÚA
LICOR 43
SAMBUCA NEGRO

COPA (60 ml)

\$ 110
\$ 65
\$ 125
\$ 110

COCTELERÍA

SANGRÍA 420 ml
CLERICOT 420 ml
PIÑA COLADA 420 ml
TEQUILA SUNRISE 300 ml
VAMPIRO 300 ml
CAZUELA 600 ml
CANTARITO 540 ml
CARAJILLO 300 ml
MOJITO 300 ml
SEX ON THE BEACH 420 ml
RUSO BLANCO 120 ml
RUSO NEGRO 120 ml
DESARMADOR 300 ml
MIMOSA 150 ml
GIN TONIC 300 ml
MEZCALITO CITRIC 300 ml
FRESA MEZCALITO 300 ml
BABY MANGO 720 ml

COCTEL

\$ 75
\$ 90
\$ 95
\$ 95
\$ 100
\$ 140
\$ 115
\$ 145
\$ 100
\$ 75
\$ 80
\$ 80
\$ 100
\$ 110
\$ 110
\$ 120
\$ 120
\$ 150

JARRA (1.7 lt)

\$ 215
\$ 290

SIN ALCOHOL**BEBIDA****JARRA**
(1.7 lt)

AGUA DEL DÍA 600 ml	\$ 50	
LIMONADA 480 ml	\$ 40	\$ 140
NARANJADA 480 ml	\$ 40	\$ 140
AGUA DE JAMAICA 480 ml	\$ 40	\$ 140
AGUA DE HORCHATA 480 ml	\$ 40	\$ 140
PIÑADA 420 ml	\$ 80	
FRESADA 420 ml	\$ 80	
CONGA 420 ml	\$ 50	
CAFÉ DE OLLA 420 ml	\$ 55	
CAFÉ AMERICANO 250 ml	\$ 55	
CAFÉ AMERICANO DESCAFEINADO 250 ml	\$ 55	
CAFÉ CAPUCCINO 180 ml	\$ 70	
CAFÉ ESPRESSO 45 ml	\$ 45	
CHOCOLATE CALIENTE 420 ml	\$ 75	
CHOCOMILK 300 ml	\$ 45	
TÉ 380 ml	\$ 30	
CHAMPURRADO 420 ml	\$ 70	
VASO DE LECHE 300 ml	\$ 30	
JUGO DE NARANJA 300 ml	\$ 45	
JUGO DE TORONJA 300 ml	\$ 45	
JUGO DE ZANAHORIA 300 ml	\$ 45	
JUGO VERDE 300 ml	\$ 60	
JUGO COMBINADO 300 ml	\$ 60	
LICUADO DE FRESA 300 ml	\$ 55	
AGUA EMBOTELLADA 400 ml	\$ 30	
SPRITE 355 ml	\$ 45	
SPRITE ZERO 355 ml	\$ 45	
AGUA MINERAL 355 ml	\$ 45	
SIDRAL MUNDET 355 ml	\$ 45	
COCA-COLA 355 ml	\$ 45	
COCA-COLA LIGHT 355 ml	\$ 45	
COCA-COLA ZERO 355 ml	\$ 45	
SQUIRT 355 ml	\$ 45	
AGUA QUINA 355 ml	\$ 48	
AGUA PELLEGRINO 250 ml	\$ 70	
AGUA PERRIER 330 ml	\$ 75	

CAFÉ DE REFILL* (8:00 AM - 1:00 PM)

AMERICANO O DESCAFEINADO 250 ml

*El refill incluye 3 llenados extra. A partir del 4to se cobrará otro café

MARGARITA

FRESA 240 ml

TAMARINDO 240 ml

ORIGINAL 240 ml

MARGARITA MEZCAL 240 ml

BEBIDAS INFANTILES

NARANJADA INFANTIL 200 ml

LIMONADA INFANTIL 200 ml

AGUA DE HORCHATA INFANTIL 200 ml

AGUA DE JAMAICA INFANTIL 200 ml

CHOCOMILK INFANTIL 200 ml

LECHE ENTERA INFANTIL 200 ml

CERVEZA

CORONA 355 ml

CORONA LIGHT 355 ml

MODELO ESPECIAL 355 ml

NEGRA MODELO 355 ml

PACIFICO 355 ml

VICTORIA 355 ml

MICHELADA 60 ml

MICHELADA CON CLAMATO 180 ml

CLAMATO PREPARADO 300 ml

RUSA 30 ml

BEBIDA

\$ 55

COCTEL

\$ 110

\$ 110

\$ 110

\$ 110

BEBIDA

\$ 28

\$ 28

\$ 28

\$ 28

\$ 28

\$ 20

BOTELLA

\$ 45

\$ 45

\$ 50

\$ 50

\$ 45

\$ 45

\$ 35 +

\$ 50 +

\$ 70

\$ 15 +

EL QUELITE

COMIDA MEXICANA

**ESCANEA ESTE CÓDIGO QR
PARA CONOCER NUESTRO SITIO WEB**



PLAZA PANORÁMICA BUGAMBILIAS L-6 Z-C
Blvd. Bugambilias #4460, Cd. Bugambilias, Segunda Sección, Zapopan, Jalisco, C.P. 45238
Horario: Lunes a Sábado de 8 a.m. a 12 a.m. Domingo de 8 a.m. a 11 p.m.
✉ quelite@plazapanoramica.com.mx

Reservaciones: 33 3271 0360 ☎ 31 1245 9077

Pedidos a Domicilio
Call center: 33 3271 9999 ☎ 33 2248 0324

Síguenos en
f El Quelite @quelite.panoramica
www.quelitepanoramica.com

PLAZA PANORÁMICA BUGAMBILIAS Local 6 Zona C

Blvd. Bugambilias #4460, Cd. Bugambilias, Segunda Sección, Zapopan, Jalisco, C.P. 45238

Horario: Lunes a Sábado 8 a.m. a 12 a.m. Domingo 8 a.m. a 11 p.m.

Reservaciones: 33 3271 0360 ☎ 31 1245 9077

✉ quelite@plazapanoramica.com.mx

📍 El Quelite - Comida Mexicana

📷 [elquelite.panoramica](https://www.instagram.com/elquelite.panoramica)

Pedidos a Domicilio

Call center: 33 3271 9999 ☎ 33 2248 0324