

RICARDO'S

— RESTAURANT DESDE 1965 —





Наслаждайтесь
нашим

Вина
из
Баха

исключительно на филиалы
центр и Габилондо

ESPRESSO-BASED & SPECIALTY DRINKS

CLASSIC MENU

Espresso intense aromatic flavors to wake you up strong 2 oz coffee-based drink	\$ 45
Americano espresso rich and pleasant anytime 12 oz drink made with water and espresso	\$ 48
Hot Latte warm and creamy, ready to enjoy and wake you up 12 oz drink made with steamed milk and espresso	
Plain	\$ 80
Flavored handcrafted syrups: natural vanilla, homemade caramel, and aromatic lavender	\$ 98

COLD DRINKS

Iced Americano one of the best ways to enjoy a good coffee cold drink made with water and espresso	\$ 54
Iced Latte refreshing with a strong yet pleasant coffee flavor cold drink made with milk and espresso	
Plain	\$ 80
Flavored handcrafted syrups: natural vanilla, homemade caramel, and aromatic lavender	\$ 98

НА ОСНОВЕ ЭСПРЕССО И СПЕЦИАЛЬНЫЕ НАПИТКИ

КЛАССИЧЕСКОЕ МЕНЮ

Эспрессо	\$	45
насыщенный ароматный напиток для бодрости сильный кофе на основе 60 мл		
Американо	\$	48
богатый и приятный в любое время напиток 350 мл из воды и эспрессо		
Горячий латте		
тёплый и сливочный, готов поднять настроение и взбодрить напиток 350 мл из парного молока и эспрессо		
Обычный	\$	80
Со вкусом	\$	98
ручные сиропы: натуральная ваниль, домашняя карамель и ароматная лаванда		

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

	\$	54
Холодный американо		
один из лучших способов насладиться хорошим кофе холодный напиток из воды и эспрессо		
Холодный латте		
освежающий напиток с насыщенным, но приятным кофейным вкусом холодный напиток из молока и эспрессо		
Обычный	\$	80
Со вкусом	\$	98
ручные сиропы: натуральная ваниль, домашняя карамель и ароматная лаванда		

HOUSE SPECIALTIES

Matcha latte \$ 98

iced or hot
sweet matcha drink made
with creamy textured milk

Chai latte \$ 90

iced or hot
sweet spiced drink made
with textured milk

Mocha \$ 93

iced or hot
comforting and sweet, ready to enjoy
milk-based drink with espresso
blended with bittersweet chocolate

Honey latte \$ 95

iced or hot
creamy with a cozy, homelike feel latte
with a blend of honey and cinnamon

**Espresso lemonade
on the rocks** \$ 99

cold and refreshing
the citrus notes of the lemonade combined
with espresso create a mix we highly
recommend trying

Affogato \$ 105

espresso over vanilla ice cream
a rich dessert that balances the bold
flavors of coffee with the smooth,
sweet notes of vanilla

RICARDO'S KIDS

Vanilla milk \$ 45

Pleasant and sweet
Warm drink made with creamy
milk and natural vanilla



ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА

Матча латте \$ 98

холодный или горячий
сладкий напиток из матча
с кремовым молоком

Чай латте \$ 90

холодный или горячий
сладкий пряный напиток
с текстурированным молоком

Мокка \$ 93

холодный или горячий
уютный и сладкий напиток
на молочной основе с эспрессо
и горько-сладким шоколадом

Мёд латте \$ 95

холодный или горячий
сливочный латте с домашним
уютным вкусом, с мёдом и корицей

Эспрессо лимонад \$ 99

со льдом
холодный и освежающий напиток
цитрусовые нотки лимонада в сочетании
с эспрессо — рекомендуем попробовать

Аффогато \$ 105

эспрессо, налитый на ванильное мороженое
богатый десерт, который сочетает насыщенный
вкус кофе со сладкими ванильными нотами

ДЕТСКОЕ РИКАРДО

Ванильное молоко \$ 45

приятный и сладкий
тёплый напиток из сливочного
молока и натуральной ванили





JUICES

100% natural

Orange	\$ 76
Carrot	\$ 90
Grapefruit	\$ 90
Orange with nopales	\$ 90
Blood pressure beetroot, cucumber, celery, and watercress	\$ 90
Anti-flu pineapple, grapefruit, celery, and parsley	\$ 90
Anti-cholesterol orange, nopales, pineapple, and lemon	\$ 90
Fat burner cucumber, ginger, celery, and pineapple	\$ 90
Energetic grapefruit, orange, pear, and apple	\$ 90
Vampire orange, beetroot, carrot, celery, lemon and celery	\$ 90
Green juice orange, celery, spinach, and parsley	\$ 95
Green power carrot, celery, spinach, and parsley	\$ 95
Fruit smoothie strawberry, mango, banana, papaya, melon, and oatmeal	\$ 95
Fruit delights orange, mango, and strawberry	\$ 95
Detoxification carrot, pineapple, and lemon	\$ 95
Organ oxygenation strawberry, melon, and banana	\$ 95
Anti-fatigue beetroot, celery, cucumber, ginger, and honey	\$ 95
Orange juice pitcher	\$ 240

Carrot, orange, blood pressure
and green juice

СОКОВЫЙ БАР

100% натуральный

Апельсин	\$ 76
Морковь	\$ 90
Грейпфрут	\$ 90
Апельсин с нопалесом	\$ 90
Давление свёкла, огурец, сельдерей и кресс-салат	\$ 90
Против гриппа ананас, грейпфрут, сельдерей и петрушка	\$ 90
Антихолестерин апельсин, нопалес, ананас и лимон	\$ 90
Сжигатель жира огурец, имбирь, сельдерей и ананас	\$ 90
Энергетический грейпфрут, апельсин, груша и яблоко	\$ 90
Вампир апельсин, свёкла, морковь, сельдерей, лимон и сельдерей	\$ 90
Зелёный сок апельсин, сельдерей, шпинат и петрушка	\$ 95
Зелёная сила морковь, сельдерей, шпинат и петрушка	\$ 95
Фруктовый смузи клубника, манго, банан, папайя, дыня и овсянка	\$ 95
Фруктовое наслаждение апельсин, манго и клубника	\$ 95
Детоксикация морковь, ананас и лимон	\$ 95
Оксигенация организма клубника, дыня и банан	\$ 95
Против усталости свёкла, сельдерей, огурец, имбирь и мёд	\$ 95
Кувшин апельсинового сока	\$ 240

Соки из моркови, апельсина,
для давления и зеленые

FRUITS & CEREALS

Parfait	\$ 102
Fruit portion petit	\$ 52
Fruit salad small	\$ 150
Fruit salad large	\$ 170
Toasted bread	\$ 65
Oatmeal with toasted bread	\$ 105
Large oatmeal with toasted bread	\$ 150
Hot cakes	\$ 135
Hot cakes with apple and walnut	\$ 183
Hot cakes with scrambled egg	\$ 192
Hot cakes with side of bacon	\$ 215
Hot cakes with side of bacon	\$ 170
French toast brioche bread with red fruit jam, maple, fresh fruit and ice cream	
Molletes (mexican muffin bread) two halves of toasted telera bread on a griddle with refried beans, gratinated with mozzarella cheese and garnished with Mexican sauce	\$ 132
Extra	
Pork ham	\$ 56
Chorizo beef sausage	\$ 56
Turkey ham natural o smoked	\$ 68

BAKERY

Mexican sweet bread 1 piece	\$ 35
Telera bread	\$ 32
Philadelphia cheese soft cookie	\$ 40
Muffin	\$ 427



French toast

ФРУКТЫ И ХЛОПЬЯ

Парфе	\$ 102
Порция фруктов <small>маленькая</small>	\$ 52
Фруктовый салат <small>маленький</small>	\$ 150
Фруктовый салат <small>большой</small>	\$ 170
Тосты	\$ 65
Овсянка <small>с тостами</small>	\$ 105
Большая овсянка <small>с тостами</small>	\$ 150
Панкейки	\$ 135
Панкейки <small>с яблоками грецким орехом</small>	\$ 183
Панкейки <small>с яичницей</small>	\$ 192
Панкейки <small>с беконом</small>	\$ 215
Французские тосты <small>хлеб бриошь с джемом из красных ягод, кленовым сиропом, свежими фруктами и мороженым</small>	\$ 170
Мольетес <small>мексиканский хлеб две половинки поджаренного хлеба тельера на гриле с жареными бобами, запечённые с сыром моцарелла и украшенные мексиканской сальсой</small>	\$ 132
Дополнительно	
Ветчина из свинины	\$ 56
Чоризо говяжья колбаса	\$ 56
Индюшачья ветчина <small>натуральная или копчёная</small>	\$ 68

ПЕКАРНЯ

Mexican sweet bread <small>1 piece</small>	\$ 35
Telera bread	\$ 32
Philadelphia cheese soft cookie	\$ 40
Muffin	\$ 427



Французский багет

FROM THE FARM

Two eggs prepared to your liking

(scrambled or sunny-side up), accompanied by refried beans and a choice of side: a portion of chilaquiles bathed in sauce of your choice (red, green, mole poblano, mole rojo, or chipotle cream), seasoned potatoes, or cactus salad.

Traditionals

Ranchero style \$ 160

two sunny-side up eggs over two handmade corn tortillas and bathed in ranchero sauce

Mexican style \$ 160

Mexican-style with cactus paddles \$ 160

With chorizo (mexican sausage) \$ 160

With ham \$ 155

With bacon \$ 185

With turkey breast ham natural or smoked \$ 185

House recommendations

With machaca fried meat, beef or chicken \$ 235

two scrambled eggs with shredded beef or chicken seasoned with green bell pepper, onion, and tomato, our house recipe

Divorced \$ 240

two sunny-side up eggs over two sopes with mozzarella cheese and bacon, bathed in green sauce and tomato sauce

Eggs a caballo \$ 265

two sunny-side up eggs over a grilled beef steak bathed in house ranchero sauce, accompanied by guacamole and a choice of side

A caballo with skirt steak \$ 325

two sunny-side up eggs over a marinated arrachera cut bathed in house ranchero sauce, accompanied by guacamole and a choice of side

Divorced
eggs

Eggs
a caballo



С ФЕРМЫ

Два яйца, приготовленные по вашему вкусу

(яичница-болтуня или глазунья), подаются с жареными бобами и на выбор гарнир: порция чилакилес, политых соусом на ваш выбор (красный, зелёный, моле поблано, красный моле или сливочный чипотле), приправленный картофель или салат из кактуса.

Традиционные

В стиле Ранчero \$ 160

два яйца-глазунья на двух домашних кукурузных тортильях, политые соусом ранчero

В мексиканском стиле \$ 160

В мексиканском стиле с листьями кактуса \$ 160

С чоризо мексиканская колбаса \$ 160

С ветчиной \$ 155

С беконом \$ 185

С индюшачьей грудкой \$ 185
натуральной или копчёной

Рекомендации от шефа

С мачакой (жареное мясо), говядина или курица \$ 235

два яйца-болтуни с рубленой говядиной или курицей, приправленные зелёным болгарским перцем, луком и томатом, по нашему фирменному рецепту

Разведённые Диворсиадос \$ 240

два яйца-глазунья на двух сопес с сыром моцарелла и беконом, политые зелёным соусом и томатным соусом

Яйца а кабайо \$ 265

два яйца-глазунья на жареном стейке из говядины, политые фирменным соусом ранчero, подаются с гуакамоле и гарниром на выбор

А кабайо со стейком аррачера \$ 325

два яйца-глазунья на маринованном стейке аррачера, политые фирменным соусом ранчero, подаются с гуакамоле и гарниром на выбор

Яйца по-разводным

Яйца на коне



OMELETTES

Two eggs prepared omelette-style

with mozzarella cheese, bathed in house sauces of your choice (green sauce, tomato sauce, mole poblano, mole rojo, or chipotle cream), and finished with cream, accompanied by refried beans, and a choice of side: a portion of chilaquiles bathed in sauce (red, green, mole poblano, mole rojo, chipotle cream), seasoned potatoes, or cactus salad.

To taste \$ 252

Choose 1 to 3 ingredients: mushrooms, spinach, bacon, poblano pepper strips, ham, chorizo

Spinach \$ 210

Mushrooms \$ 210

American with Virginia ham \$ 210

Bacon \$ 215

House recommendations

Machaca \$ 255

Pressed pork rind \$ 255

Marlin \$ 255

Ranch-style shrimp \$ 286

Mexican style \$ 225

with refried beans and bacon, bathed in red mole and green sauce

Chilaquiles \$ 230

with pressed pork rinds, bathed in tomato sauce

Poblano style with sliced poblano peppers \$ 185

Vegetarian \$ 185

blend of vegetables: carrots, squash, chayote, cactus, spinach, and mushrooms

Chilaquiles
omelette
with pressed
pork rind



ОМЛЕТЫ

Два яйца, приготовленные в виде омлета

с сыром моцарелла, политые фирменными соусами на ваш выбор (зелёный соус, томатный соус, моле поблано, красный моле или сливочный чипотле) и украшенные сливками. Подаются с жареными бобами и гарниром на выбор: порция чилакилес, политых соусом (красный, зелёный, моле поблано, красный моле или сливочный чипотле), приправленный картофель или салат из кактуса.

На ваш вкус

\$ 252

Выберите от 1 до 3 ингредиентов: грибы, шпинат, бекон, полоски перца поблано, ветчина, чоризо

Шпинат

\$ 210

Грибы

\$ 210

Американский с ветчиной Вирджиния

\$ 210

Бекон

\$ 215

Рекомендации от шефа

Мачака

\$ 255

Прессованные шкварки из свинины

\$ 255

Марлин

\$ 255

Креветки в деревенском стиле

\$ 286

Мексиканский стиль

\$ 225

с жареными бобами и беконом, политый красным моле и зелёным соусом

Чилакилес

\$ 230

с прессованными шкварками из свинины, политые томатным соусом

\$ 185

В стиле поблано с ломтиками перца поблано

\$ 185

Вегетарианский

смесь овощей: морковь, кабачки, чайот, кактус, шпинат и грибы

Омле
с чилакилес
и свиными
шкварками



OUR CHILAQUILES

Bathed in sauce of your choice

green sauce, tomato sauce, chipotle cream, mole poblano or mole rojo, cilantro, red onion, serrano pepper, cream and cotija cheese, accompanied by refried beans and a choice of seasoned cactus salad or potatoes.

Chilaquiles	\$ 182
With two sunny-side up or scrambled eggs	\$ 198
With shredded chicken	\$ 198
With grilled beef	\$ 210



Chilaquiles in green sauce with egg

НАШИ ЧИЛАКИЛЕС

Политые соусом на ваш выбор

зелёный соус, томатный соус, сливочный чипотле, моле поблано или красный моле, с кинзой, красным луком, перцем серрано, сливками и сыром котиха. Подаются с жареными бобами и гарниром на выбор: приправленный салат из кактуса или картофель.

Чилакилес	\$ 182
С двумя яйцами-глазунья или яичницей-болтуньей	\$ 198
С рубленой курицей	\$ 198
С жареной говядиной	\$ 210



Чилакилес в зелёном соусе с яйцом

RICARDO'S SPECIALS

Grand Slam Ricardo's \$ 242

two sunny-side up or scrambled eggs accompanied with hash browns, italian sausage or bacon, a portion of red or green chilaquiles, refried beans, two mini hotcakes, and seasonal fruit

Ricardo's Special \$ 235

shredded beef or chicken seasoned with green bell pepper, onion, and tomato, the house recipe, accompanied by red or green chilaquiles, refried beans, and seasoned potatoes.

Phoenix Bird combination \$ 235

two sunny-side up or scrambled eggs bathed in house ranchero sauce, accompanied by shredded beef or chicken seasoned with green bell pepper, onion, and tomato, the house recipe, refried beans, and seasoned potatoes

(R) Menudo (beef tripe) red or white prepared with Ricardo's special recipe with or without corn grain, white or red, garnished with cilantro, onion, oregano, lemon, fried árbol chili, and freshly handmade tortillas

Small \$ 185

Large \$ 220



Grand Slam Ricardo's | White Menudo

ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА РИКАРДО

Гранд Слэм Рикардо \$ 242

два яйца-глазунья или яичница-болтуня с хашбраунами, итальянской колбасой или беконом, порция красных или зелёных чилакилес, жареными бобами, двумя мини-панкейками и сезонными фруктами

Специальное блюдо Рикардо \$ 235

рубленая говядина или курица, приправленная зелёным болгарским перцем, луком и томатом по фирменному рецепту, подаётся с красными или зелёными чилакилес, жареными бобами и приправленным картофелем

Комбинация Феникс \$ 235

два яйца-глазунья или яичница-болтуня, политые фирменным соусом ранчери, с рубленой говядиной или курицей, приправленной зелёным болгарским перцем, луком и томатом по фирменному рецепту, жареными бобами и приправленным картофелем

® Менудо (говяжий рубец), красный или белый

приготовленный по фирменному рецепту Рикардо с кукурузой или без, белый или красный, украшенный кинзой, луком, орегано, лимоном, жареным чили арболем и свежими домашними тортильями

Маленькая порция \$ 185

Большая порция \$ 220



SIDES

Beans 4 oz	\$ 22
Italian sausage	\$ 40
Panela cheese	\$ 42
Hot cakes	\$ 46
Corn quesadilla	\$ 50
Flour quesadilla	\$ 60
Pressed pork rind	\$ 58
Bacon (half order)	\$ 50
Bacon (full order)	\$ 87
Avocado (full order)	\$ 73
Guacamole	\$ 87
Shredded chicken machaca	\$ 68
Shredded beef machaca	\$ 84
Stuffed chili (1 piece)	\$ 82
Steak	\$ 100
Pork loin	\$ 106
Chicken breast (150 g)	\$ 98
Shrimp (7 pieces)	\$ 120
Skirt steak (250 g)	\$ 169

Complement your menudo

Telera bread	\$ 32
Corn Kernels (150 g)	\$ 52
Trotter (1 piece)	\$ 75
Tripe (160 g)	\$ 75

ГАРНИРЫ

Фасоль 120 г	\$ 22
Итальянская колбаса	\$ 40
Сыр панела	\$ 42
Панкейки	\$ 46
Кукурузная кесадилья	\$ 50
Пшеничная кесадилья	\$ 60
Прессованные шкварки из свинины	\$ 58
Бекон половина порции	\$ 50
Бекон полная порция	\$ 87
Авокадо полная порция	\$ 73
Гуакамоле	\$ 87
Мачака из рубленой курицы	\$ 68
Мачака из рубленой говядины	\$ 84
Фаршированный перец чили 1 шт.	\$ 82
Стейк	\$ 100
Свиной карбонад	\$ 106
Куриная грудка 150 г	\$ 98
Креветки 7 шт.	\$ 120
Стейк аррачера 250 г	\$ 169

Дополните ваше менюдо

Хлеб тельера	\$ 32
Зёрна кукурузы 150 г	\$ 52
Свиная ножка 1 шт.	\$ 75
Рубец 160 г	\$ 75



Beef loin torta



Milanesa Special

TORTAS

Includes garnish of your choice

french fries or mixed salad (red onion, spinach, lettuce, ball lettuce, romaine lettuce, cucumber, purple cabbage and shredded carrot) with parmesan cheese and your choice of dressing (Caesar, Italian, ranch or mint yogurt).

Traditionals

Ham with cheese Virginia ham and yellow cheese	\$ 152
Shredded chicken	\$ 152
Chorizo beef	\$ 152
Chile relleno (cheese stuffed chili)	\$ 175
Chicken breast	\$ 180
Milanesa (breaded veal)	\$ 185
Machaca (shredded beef)	\$ 185
Turkey breast ham natural or smoked	\$ 185
Beef loin special house recipe	\$ 198
Grilled beef	\$ 210

Specials

Torta La Mona chicken breast, spinach and mozzarella cheese	\$ 192
Ricardo's Special loin, ham, and yellow cheese	\$ 208
Super Special grilled beef, ham, and white cheese	\$ 215
Milanesa Special milanesa, ham, and white cheese	\$ 220
Torta El Charro milanesa, mozzarella cheese, and chilaquiles	\$ 220



Сэндвич с говяжьим филе



Супер-специальный бутерброд
с миланским мясом

ТОРТА

Включает гарнир на ваш выбор

картофель фри или смешанный салат (красный лук, шпинат, латук, айсберг, ромэн, огурец, краснокочанная капуста и тёртая морковь) с сыром пармезан и соусом на выбор (Цезарь, итальянский, ранч или мятный йогурт).

Традиционные

Ветчина с сыром ветчина Вирджиния и жёлтый сыр	\$ 152
Рубленая курица	\$ 152
Чоризо говяжья	\$ 152
Чили рельено перец, фаршированный сыром	\$ 175
Куриная грудка	\$ 180
Миланеса панированная телятина	\$ 185
Мачака рубленая говядина	\$ 185
Индюшачья грудка натуральная или копчёная	\$ 185
Говяжья вырезка по фирменному рецепту	\$ 198
Жареная говядина	\$ 210

Специальные

Торта Ла Мона куриная грудка, шпинат и сыр моцарелла	\$ 192
Специальное от Рикардо вырезка, ветчина и жёлтый сыр	\$ 208
Супер Специальная жареная говядина, ветчина и белый сыр	\$ 215
Миланеса Специальная миланеса, ветчина и белый сыр	\$ 220
Торта Эль Чарро миланеса, сыр моцарелла и чилакилес	\$ 220

SANDWICHES

Includes garnish of your choice

french fries or mixed salad (red onion, spinach, lettuce, ball lettuce, romaine lettuce, cucumber, purple cabbage and shredded carrot) with your choice of dressing: Caesar, Italian, ranch or mint yogurt. Choose your whole wheat or white bread.

- | | | |
|--|----|-----|
| Seven grain bread sandwich | \$ | 198 |
| turkey ham, panela cheese, zucchini, cucumber and avocado. | | |
| Tuna sandwich club | \$ | 185 |
| Chicken sandwich club | \$ | 185 |
| Chicken breast sandwich club | \$ | 210 |
| Turkey breast sandwich club | \$ | 210 |
| natural or smoked | | |



Seven grains sandwich

BURGERS

Includes garnish of your choice

french fries or mixed salad (red onion, spinach, lettuce, ball lettuce, romaine lettuce, cucumber, purple cabbage and shredded carrot) with your choice of dressing: Caesar, Italian, ranch or mint yogurt.

- | | | |
|------------------------------------|----|-----|
| Cheese burger | \$ | 185 |
| House burger | \$ | 215 |
| bacon, onion and mozzarella cheese | | |
| House double burger | \$ | 265 |
| Extra french fries | \$ | 61 |
| Extra green salad | \$ | 56 |



House double burger

БУТЕРБРОДЫ

Включает гарнир на ваш выбор

картофель фри или смешанный салат (красный лук, шпинат, латук, айсберг, ромэн, огурец, краснокочанная капуста и тёртая морковь) с соусом на выбор: Цезарь, итальянский, ранч или мятный йогурт.

Выберите хлеб: цельнозерновой или белый.

Сэндвич на семи злаковом хлебе \$ 198

ветчина из индейки, сыр панела, кабачок, огурец и авокадо.

Тунец-клуб сэндвич \$ 185

Куриный клуб сэндвич \$ 185

Сэндвич-клуб с куриной грудкой \$ 210

Сэндвич-клуб с индюшачьей грудкой \$ 210

натуральной или копчёной



Бутерброд из семи зерен

ГАМБУРГЕРЫ

Включает гарнир на ваш выбор

картофель фри или смешанный салат (красный лук, шпинат, латук, айсберг, ромэн, огурец, краснокочанная капуста и тёртая морковь) с соусом на выбор: Цезарь, итальянский, ранч или мятный йогурт.

Чизбургер \$ 185

Домашний бургер \$ 215

бекон, лук и сыр моцарелла

Домашний двойной бургер \$ 265

Дополнительная порция картофеля фри \$ 61

Дополнительный зелёный салат \$ 56



Двойной бургер по-домашнему

STARTERS

Multas

with your choice of grilled beef or chicken breast, served with guacamole

\$ 225

Melted cheese

with chorizo, mushroom or mixed, includes corn or flour tortillas

\$ 215

Bowl Ricardo's

grilled beef with pot beans, panela cheese, pico de gallo, guacamole, and tortilla chips

\$ 216

Grilled panela (fresh) cheese

seared on the grill and sautéed with grilled nopal and onion, includes corn or flour tortillas

\$ 225



Grilled beef multitas

ЗАКУСКИ

Мулитас

с вашим выбором: жареная говядина или куриная грудка, подаются с гуакамоле

\$ 225

Расплавленный сыр

с чоризо, грибами или ассорти, включает кукурузные или пшеничные тортильи

\$ 215

Миска Рикардо

жареная говядина с фасолью в горшочке, сыром панела, пико де гальо, гуакамоле и кукурузными чипсами

\$ 216

Жареный сыр панела (свежий)

обжаренный на гриле и тушёный с жареным нопалем и луком, включает кукурузные или пшеничные тортильи

\$ 225



Мулитас из жареного мяса

CREAMS, SOUPS & BROTHS

Tortilla chips soup small	\$ 150
Tortilla chips soup large	\$ 205
Chicken broth small	\$ 145
Chicken broth large	\$ 180
Tlalpeño broth small	\$ 150
Tlalpeño broth large	\$ 205
Beef broth small	\$ 180
Beef broth large	\$ 205
Cream of corn soup	\$ 125
Beans cooked in their pot	\$ 75

PASTA

Spaguetti butter sauce, tomato sauce or chipotle sauce	\$ 150
Fetuccini Butter sauce, tomato sauce or chipotle sauce	\$ 160
Extra	
Chicken breast 150 g	\$ 98
Shrimp 7 pieces	\$ 120

Fetuccini
with shrimp



СУПЫ, СУПЫ-ПЮРЕ И БУЛЬОНЫ

Суп с кукурузными чипсами маленькая	\$ 150
Суп с кукурузными чипсами большая	\$ 205
Куриный бульон маленькая	\$ 145
Куриный бульон большая	\$ 180
Бульон Тлалпеньо маленькая	\$ 150
Бульон Тлалпеньо большая	\$ 205
Говяжий бульон маленькая	\$ 180
Говяжий бульон большая	\$ 205
Крем-суп из кукурузы	\$ 125
Фасоль, приготовленная в горшочке	\$ 75

ПАСТА

Спагетти	\$ 150
сливочное масло, томатный соус или соус чипотле	
Фетучини	\$ 160
сливочное масло, томатный соус или соус чипотле	
Дополнительно	
Куриная грудка 150 г	\$ 98
Креветки 7 шт.	\$ 120

Фетучини с
дополнительными
креветками



SALADS

Chicken \$ 165

shredded chicken with mayonnaise, corn, carrot, peas, tomato, avocado fan, served on a bed of lettuce and tomato slice

Spinach \$ 165

mixture of spinach, romaine lettuce, red onion, walnut, green apple, yogurt and mint dressing, crispy tortilla julienne, and parmesan cheese

Nopal \$ 165

cooked and seasoned cactus with balsamic vinegar and spices, tomato, cilantro, mushroom, olive oil, avocado fan, served on a bed of romaine lettuce and tomato slice

Avocado \$ 175

four avocado fans, peas, carrot, corn, tomato, Italian dressing cream, parmesan cheese, served on a bed of lettuce

Tuna \$ 160

with mayonnaise, carrot, corn, peas, tomato, avocado fan, served on a bed of lettuce

Caesar's \$ 160

traditional salad with romaine lettuce mixed with Caesar dressing and croutons

Caesar's with chicken breast \$ 245

Extra

Chicken breast 150 g \$ 98

Shrimp 7 pieces \$ 120



Caesar's salad with chicken breast

САЛАТЫ

Куриный салат \$ 165

рубленая курица с майонезом, кукурузой, морковью, горошком, помидором и веером из авокадо, подаётся на листьях салата с ломтиком помидора

Шпинатный салат \$ 165

смесь шпината, ромен-салата, красного лука, грецких орехов, зелёного яблока, йогуртовой заправки с мятой, хрустящие полоски тортильи и сыр пармезан

Салат с нопалесом \$ 165

приготовленный и приправленный кактус с бальзамическим уксусом и специями, помидор, кинза, грибы, оливковое масло, веер из авокадо, подаётся на листьях ромен-салата с ломтиком помидора

Авокадо салат \$ 175

четыре веера из авокадо, горошек, морковь, кукуруза, помидор, итальянская сливочная заправка, сыр пармезан, подаётся на листьях салата

Тунец \$ 160

с майонезом, морковью, кукурузой, горошком, помидором и веером из авокадо, подаётся на листьях салата

Салат Цезарь \$ 160

традиционный салат с ромен-салатом, смешанный с заправкой Цезарь и гренками

Салат Цезарь с куриной грудкой \$ 245

Дополнительно

Куриная грудка 150 г \$ 98

Креветки 7 шт. \$ 120



Цезарь с курицей

MEXICAN DISHES

Mexican combination hard shell taco, stuffed chili and 2 cheese enchiladas	\$ 225
Mazatlan-style Roast Beef A traditional dish of beef and sautéed potatoes, squash, and carrots, bathed in tomato broth, served with lettuce, pickled onions, cotija cheese, and avocado.	\$ 210
Stuffed chilies 2 pieces	\$ 210
Enchiladas “Au gratin” beef or chicken	\$ 215
Grilled beef tacos 3 pieces	\$ 196
Chicken or beef hard shell tacos 3 pieces	\$ 190
Burritos* *shred 3 piezas *grilled beef 2 pieces	\$ 185
Chicken, beef or beef tenderloin sopes 3 pieces	\$ 180
Beef or chicken flautas (rolled tacos) 4 pieces	\$ 175
Quesadillas* *corn 4 pieces *flour 3 pieces	\$ 165

Stuffed chilies



АНТОХИТОС МЕКСИКАНОС

Мексиканское ассорти \$ 225

твердая тако, фаршированный перец чили
и 2 сырные энчиладас

Ростбиф по-мататлански \$ 210

традиционное блюдо из говядины и тушёного
картофеля, кабачков и моркови, политое томатным
бульоном, подается с салатом, маринованным луком,
сыром котиха и авокадо

Фаршированные перцы чили \$ 210

2 шт.

Энчиладас «Ау Гратен» \$ 215

с говядиной или курицей

Тако с жареной говядиной \$ 196

3 шт.

Тако в твёрдой оболочке с курицей или говядиной \$ 190

3 шт.

Буррито* \$ 185

*с рубленным мясом 3 шт.

*с жареной говядиной 2 шт.

Сопес с курицей, говядиной или говяжьей вырезкой \$ 180

3 шт.

Флаутас с говядиной или курицей \$ 175

скрученные тако 4 шт.

Кесадильи* \$ 165

*кукурузные 4 шт.

*пшеничные 3 шт.

Порция фаршированных чили



CHICKEN

Includes

soup of the day or green salad

- | | |
|---|--------|
| Chicken in mole sauce red or poblano | \$ 195 |
| Chicken breast stuffed in mole sauce | \$ 275 |
| Chicken breast fajitas franes | \$ 250 |
| Chicken breast milanesa | \$ 275 |
| Grilled boneless chicken
rice and potato cambray sautéed
with herbs butter and white wine | \$ 195 |
| Grilled chicken breast
rice and potato cambray sautéed
with herbs butter and white wine | \$ 275 |
| Chicken breast stuffed in chipotle sauce
fettuccini, mushrooms and cranberries
sautéed in white wine and herbs | \$ 275 |
| Chicken breast stuffed with spinach
rice, green beans, mushrooms and cranberries
sautéed with white wine and herbs | \$ 275 |
| Cordon blue style chicken breast
rice, green beans, mushrooms and cranberries
sautéed with white wine and herbs | \$ 305 |

Cordon blue
style chicken breast



КУРИЦА РИКАРДО

Включает

суп дня или зелёный салат

Курица в соусе моле	красном или поблано	\$ 195
Фаршированная куриная грудка в соусе моле		\$ 275
Фахитас из куриной грудки по-французски		\$ 250
Куриная грудка миланеза		\$ 275
Жареная курица без костей	с рисом и картофелем камбрей, обжаренными с травами, сливочным маслом и белым вином	\$ 195
Жареная куриная грудка	с рисом и картофелем камбрей, обжаренными с травами, сливочным маслом и белым вином	\$ 275
Фаршированная куриная грудка в соусе чипотле	с фетучини, грибами и клюквой, тушёнными в белом вине с травами	\$ 275
Куриная грудка, фаршированная шпинатом	с рисом, зелёной фасолью, грибами и клюквой, тушёнными в белом вине с травами	\$ 275
Куриная грудка в стиле кордон блю	с рисом, зелёной фасолью, грибами и клюквой, тушёнными в белом вине с травами	\$ 305

Куриная грудка
Кордон Блю



SEAFOOD

Includes

soup of the day or green salad

Shredded marlin fish \$ 195

Marlin fish tacos \$ 195

3 pieces with melted cheese

Fish fillet to taste \$ 250

garlic sauce, in garlic, devil's style (spicy), grilled or breaded, with rice and grilled mini romaine lettuce with ranch dressing, feta cheese, and croutons

Shrimp to taste \$ 285

garlic sauce, devil's style (spicy), grilled or breaded, with rice and grilled mini romaine lettuce with ranch dressing, feta cheese, and croutons

Shrimp Tacos \$ 220

House adobo marinated shrimp, grilled to perfection, with a mixed cheese crust and cabbage.



Shrimp Tacos

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Включает

суп дня или зелёный салат

Рубленный марлин \$ 195

Тако с марлином \$ 195

3 шт. с расплавленным сыром

Филе рыбы на ваш вкус \$ 250

с чесночным соусом, в чесноке, в остром соусе «дьявол», на гриле или в панировке, с рисом и мини-салатом из жареного ромен-салата с соусом ранч, сыром фета и гренками

Креветки на ваш вкус \$ 285

с чесночным соусом, в остром соусе «дьявол», на гриле или в панировке, с рисом и мини-салатом из жареного ромен-салата с соусом ранч, сыром фета и гренками

Тако с креветками \$ 220

креветки, маринованные в фирменном адобо, идеально обжаренные на гриле, с корочкой из ассорти сыров и капустой



Тако с креветками

MAIN COURSE MEATS

Includes

soup of the day or green salad

Ranchero steak

with rice and beans

\$ 225

Beef Milanese

with potatoes

\$ 265

Beef fillet fajitas “al albañil”

with rice and beans

\$ 372

Skirt steak

sautéed baby potatoes and grilled green onions
with sauce and guacamole

\$ 435

Ribeye steak

sautéed baby potatoes and grilled green onions
with sauce and guacamole

\$ 450

Tampiqueña-style skirt steak

accompanied by mozzarella cheese enchiladas in
green sauce, strips of poblano chili with onions,
guacamole, and refried beans

\$ 472

Tampiqueña-style
skirt steak



КРАСНОЕ МЯСО

Включает

суп дня или зелёный салат

Стейк Ранчero

с рисом и фасолью

\$ 225

Говядина Миланеса

с картофелем

\$ 265

Фахитас из говяжьей вырезки «аль альбаньиль»

с рисом и фасолью

\$ 372

Стейк Аррачера

с тушёным молодым картофелем и
жареным зелёным луком, под соусом и с гуакамоле

\$ 435

Стейк Рибай

с тушёным молодым картофелем и
жареным зелёным луком, под соусом и с гуакамоле

\$ 450

Стейк Аррачера в стиле Тампикенья

с энчиладас с сыром моцарелла в зелёном соусе, полосками
перца поблано с луком, гуакамоле и жареными бобами


\$ 472

Аррачера
по-тампикенски



BEVERAGES

Glass of milk	\$ 45
Tisane Infusion of dehydrated fruits and herbal blends hot or cold	\$ 90
Teapot 16oz. Different flavors	\$ 90
American coffee with refill	\$ 60
Pot coffee with refill	\$ 65
Chocolate milk with strawberry or banana	\$ 72
Hot chocolate	\$ 75
Shakes (made with real ice cream) strawberry, vanilla, oreo cookie and chocolate	\$ 110
Bottled water	\$ 36
Soft drink	\$ 58
Arizona tea	\$ 55
Fuze Tea	\$ 58
Lemonade or orangeade Natural or mineral	\$ 65
Strawberry Lemonade Natural or mineral	\$ 65
Natural fruit juice waters melon, papay, banana, watermelon, pineapple, mango, strawberry	\$ 70
Natural fruit juice water pitcher melon, papay, banana, watermelon, pineapple, mango, strawberry	\$ 225
Sangria only at Centro and Gabilondo branches	\$ 95
Sangria pitcher only at Centro and Gabilondo branches	\$ 380
Mimosa only at Centro and Gabilondo branches	\$ 65
Beer only at Centro branch	\$ 65
“Michelada” beer only at Centro branch	\$ 75
Cuban style jar (beer and clamato) only at Centro branch	\$ 100



Watermelon, papay, mango and strawberry natural fruit juice waters

НАПИТКИ

Стакан молока	\$ 45
Тисан настой из обезвоженных фруктов и травяных смесей (горячий или холодный)	\$ 90
Чайник 470 мл. разные вкусы	\$ 90
Американский кофе с доливом	\$ 60
Кофе в кофейнике с доливом	\$ 65
Молочный коктейль с шоколадом с клубникой или бананом	\$ 72
Горячий шоколад	\$ 75
Молочные коктейли (на основе настоящего мороженого) клубника, ваниль, печенье Орео, шоколад	\$ 110
Бутилированная вода	\$ 36
Безалкогольные напитки	\$ 58
Чай Аризона	\$ 55
Чай Fuze Tea	\$ 58
Лимонад или апельсиновый напиток натуральный или с газированной водой	\$ 65
Клубничный лимонад натуральный или с газированной водой	\$ 65
Натуральные фруктовые воды дыня, папайя, банан, арбуз, ананас, манго, клубника	\$ 70
Натуральные фруктовые соки в кувшине дыня, папайя, банан, арбуз, ананас, манго, клубника	\$ 225
Сангрия только в филиалах Centro и Gabilondo	\$ 95
Кувшин сангрии только в филиалах Centro и Gabilondo	\$ 380
Мимоза только в филиалах Centro и Gabilondo	\$ 65
Пиво только в филиале Centro	\$ 65
«Мичелада» (пиво с соусами и специями) только в филиале Centro	\$ 75
Кувшин по-кубински (пиво с кламато) только в филиале Centro	\$ 100

Воды из арбуза, папайи, манго и клубники

DESSERTS

Ice cream 1 scoop	\$ 60
Ice cream 3 scoops	\$ 180
Cake slice ask for available flavors	\$ 145
Chocolate and strawberry crepes	\$ 160
Napolitan pudding	\$ 160



Chocolate and strawberry crepes

ДЕСЕРТЫ

Мороженое 1 шарик	\$ 60
Мороженое 3 шарика	\$ 180
Кусок торта спросите о доступных вкусах	\$ 145
Блины с шоколадом и клубникой	\$ 160
Наполитанский пудинг	\$ 160



Шоколадные блинчики с клубникой



restaurantricardos.com

Наши цены включают НДС

Изображения предоставлены исключительно в
иллюстративных целях

Дизайн и гастрономическая фотография: alceproduccion.com