

*Fundadores  
Oliva Garizurieta de Briz y  
Jesús Briz Infante*



*Apreciable visitante,*

*Has llegado a esta casa, a esta mesa. Es tu casa y es tu mesa. Sobre ella verás desfilar un sin fin de "Cenicientas" de la comida nacional - popular mexicana; se han vestido con ropaje de fiesta para ser redescubiertas por ti. Son frutos de la cultura y del ingenio de nuestro pueblo. Ya antes las habías visto en moradas humildes y en casas ricas, en mercados y en plazas con sus vestidos de trajín o con ropas de domingo.*

*Cuando intentes reconocerlas querido comensal, no lo hagas con hormas que lastimen su dignidad de soberanas; no necesitas casi del acero que con profusión de formas adornan otras mesas. Te basta con algo mas sencillo, terso y delicado, ¿no recuerdas que fuimos hechos de maíz?*

*Oliva Garizurieta de Briz  
Mes de la Independencia, 1969.*

# ENTRADAS CALIENTES

<i>Escamoles al epazote (Todo el año) (150 grs) .....</i>	<b>\$530.00</b>
<i>Queso tapado con flores de calabaza (300 grs) .....</i>	<b>\$220.00</b>
<i>Filete para taquear (200 grs) .....</i>	<b>\$350.00</b>
<i>Tacos sudados de chilorio de pavo (4 pzas) .....</i>	<b>\$240.00</b>
<i>Tacos campechanos de arrachera con longaniza (4 pzas) .....</i>	<b>\$240.00</b>
<i>Tacos marineros de camarón (4 pzas) .....</i>	<b>\$240.00</b>
<i>Quesadillas cantineras (3 pzas) .....</i>	<b>\$210.00</b>
<i>Quesadillas placeras (3 pzas) .....</i>	<b>\$165.00</b>
<i>Suadero para taquear (180 grs) .....</i>	<b>\$240.00</b>
<i>Carnitas estilo Michoacán (250grs) .....</i>	<b>\$210.00</b>
<i>Panuchos de cochinita pibil (4 pzas) .....</i>	<b>\$160.00</b>
<i>Lengua de res para taquear (150 grs) .....</i>	<b>\$395.00</b>

\* Se considera solamente el gramaje de carne preparada





# ENTRADAS FRIAS

<i>Ensalada de nopales (300 grs) .....</i>	<i>\$95.00</i>
<i>Ensalada de palmitos (300 grs) .....</i>	<i>\$140.00</i>
<i>Molcajete El Cardenal (280 grs) .....</i>	<i>\$105.00</i>
<i>Ensalada de lechuga y manzana verde con vinagreta de queso Roquefort (300 grs) .....</i>	<i>\$175.00</i>
<i>Tostadas de atún ahumado con perejil frito (3 pzas) .....</i>	<i>\$150.00</i>

Nuestros precios incluyen impuestos

# SOPAS

<i>Verdolagas con pollo (240 ml)</i> .....	\$110.00
<i>Rancho (con menudencias) (240 ml)</i> .....	\$110.00
<i>Fideos (240 ml)</i> .....	\$85.00
<i>Fideo seco al chipotle (185 ml)</i> .....	\$110.00
<i>Tortilla (240 ml)</i> .....	\$125.00
<i>Espagueti en salsa de 3 quesos con camarones (300 grs)</i> .....	\$240.00





# PESCADOS Y MARISCOS

<i>Lomo de robalo tallado a las brasas (240 grs)</i> .....	\$440.00
<i>Lomo de robalo en barbacoa (240 grs)</i> .....	\$440.00
<i>Lomo de robalo con perejil frito (240 grs)</i> .....	\$440.00
<i>Salmón en salsa de mango (220 grs)</i> .....	\$380.00
<i>Lomo de atún a la plancha (220 grs)</i> .....	\$350.00
<i>Filete de pescado empanizado (150 grs)</i> .....	\$290.00



# COCINA TRADICIONAL Y MOLES

<i>Pollo en mole poblano (pierna y muslo o pechuga) (250 grs) .....</i>	<b>\$280.00</b>
<i>Pollo en mole negro oaxaqueño (pierna y muslo o pechuga) (250 grs) .....</i>	<b>\$280.00</b>
<i>Pollo en mole verde (pierna y muslo o pechuga) (250 grs) .....</i>	<b>\$260.00</b>
<i>Pechuga rellena de queso de cabra con mole coloradito (170 grs) .....</i>	<b>\$280.00</b>
<i>Chile ancho relleno a la oaxaqueña (1 pza) .....</i>	<b>\$240.00</b>
<i>Chile poblano relleno de queso (1 pza) .....</i>	<b>\$190.00</b>
<i>Chile ancho relleno de dos quesos (1 pza) .....</i>	<b>\$240.00</b>
<i>Mixiote de cordero (300 grs, peso antes de cocción) .....</i>	<b>\$375.00</b>
<i>Espaldilla de cordero en barbacoa (500 grs, peso antes de cocción) .....</i>	<b>\$480.00</b>



# CARNES Y AVES

<i>Filete de res con mantequilla y especias (200 grs)</i> .....	\$370.00
<i>Filete de res con salsa de queso de cabra (200 grs)</i> .....	\$370.00
<i>Filete de res en salsa de chapulín (200 grs)</i> .....	\$370.00
<i>Arrachera marinada (300 grs)</i> .....	\$390.00
<i>Costilla Garibaldi (350 grs)</i> .....	\$520.00
<i>Puntas de arrachera al albañil (250 grs)</i> .....	\$340.00
<i>Chamorro al pibil (600 grs)</i> .....	\$320.00
<i>Lengua entomatada a la veracruzana o en salsa molcajeteadada (150 grs)</i>	\$395.00
<i>Pecho de ternera al horno (para dos personas) (1kg)</i> .....	\$850.00
<i>Pollo a la parrilla o tallado a las brasas (perna con muslo o pechuga) (250 grs)</i> ..	\$240.00
<i>Pechuga rellena de espinacas en salsa de queso de cabra (220 grs)</i> ..	\$280.00

\* Se considera solamente el gramaje de carne preparada

Trabajamos con productos frescos, cuyos niveles de cocción alcanzan las temperaturas que nos marcan las normas sanitarias. No obstante, en caso de elegir o solicitar algún alimento en su estado natural o con menor cocción, su consumo queda bajo la responsabilidad del comensal.

Nuestros precios incluyen impuestos





*El mural Sueño de una tarde dominical en la Alameda Central, pintado por Diego Rivera en 1947, fue creado para el salón comedor Versailles del Hotel del Prado, que estaba ubicado justo arriba de este espacio en el que ahora se encuentra el restaurante El Cardenal Alameda.*

*En 1960 fue reubicado al vestíbulo del hotel donde permaneció hasta 1986, ya que se trasladó al sitio que actualmente ocupa para su exhibición pública.*

*Esta obra que narra la historia de México, es una de las imágenes mas emblemáticas del arte mexicano y se encuentra*

