STELLA

MEAT HOUSE

STELLA
MEAT HOUSE

Buenos días

Bowl de Frutas con Yogurt Griego $135
Con Frutos Rojos $245
Selección de fruta fresca de temporada con yogurt, granola y miel.

Bagel de Salmón Ahumado $220
Servido con cremoso queso crema, cebollín, ensalada, acompañado con papas a la francesa.

Pan Francés $185
Pan francés artesanal acompañado de frutos rojos.

Hot Cakes $190
3 piezas. Esponjosos hot cakes con frutos rojos o huevo y tocino.

Chilaquiles Verdes o Rojos $130
Totopos crujientes, salsa de tu elección y frijoles refritos. Agrega tu proteína:
Huevo $150
Pollo $200
Arrachera $300

Huevos al Gusto $150
Con jamón, chorizo, tocino, o a la mexicana.

Huevos Divorciados $130
2 huevos bañados con salsa roja y verde, cebolla morada y aguacate, acompañado de frijoles refritos y totopos.

Huevos Rancheros $150
2 huevos estrellados servidos sobre tortilla de maíz, frijoles refritos con salsa roja.

Más $130 extra en tu orden convierte tu desayuno en paquete.
Incluye: 1 pieza de pan clásico, fruta o jugo (220 ml), café americano o té (210 ml).

Desayuno: 7:00 am - 12:30 am
Todos nuestros precios incluyen IVA.

STELLA
MEAT HOUSE

Huevos Motuleños — $195
2 huevos montados sobre tortillas con base de frijoles refrito y bañados en salsa motuleña, servidos con plátano macho frito.

Huevos con Machaca — $185
Revueltos, con machaca, bañados con salsa roja, nopal asado, cebolla cambray, frijoles refritos y tortilla de harina.

Omelette — $180
3 huevos enteros o claras rellenos a elegir: queso, jamón, espinaca o tocino. Acompañado de frijoles, aguacate y queso panela asado.

Enchiladas — $120
Tres enchiladas con salsa de tu elección verdes o rojas. Servidas con frijoles refritos, rellenas con alguna proteína a elegir:

Pollo	$140
Huevo	$190
Arrachera	$290

Enchiladas Suizas — $200
Tres enchiladas rellenas de pollo bañadas en salsa verde cremosa, gratinadas con queso manchego. Servidas con frijoles refritos.

Enfrijoladas Veracruzanas — $210
Tortillas de maíz rellenas de huevo a la mexicana, bañadas en salsa de frijol negro y servidas con chorizo, rajas de chile, queso fresco y crema.

Extras

Huevo	$25
Pollo	$95
Abanico de aguacate	$40

Más $130 extra en tu orden convierte tu desayuno en paquete.
Incluye: 1 pieza de pan clásico, fruta o jugo (220 ml), café americano o té (210 ml).

Desayuno: 7:00 am - 12:30 am
Todos nuestros precios incluyen IVA.

STELLA
MEAT HOUSE

Buenas tardes

Para comenzar

Empanadas $90
Carne, elote con queso o espinacas con queso.

Guacamole $150
Receta de la casa, servido con totopos crujientes.

Guacamole con Chicharrón de Rib Eye $280
Nuestro guacamole tradicional acompañado de chicharrón de Rib Eye elaborado en casa.

Tostadas de Atún $175
Cubos de atún fresco marinado con limón y aceite de olivo, servidos sobre una base de mayonesa al chipotle con aguacate, cebolla morada y cilantro.

Aguachile Verde de Camarón $200
Camarones frescos marinados en una vibrate salsa verde de limón, chile serrano y un toque de aceite de oliva, acompañados de pepino y cebolla.

Esparragos Envueltos en Rib Eye $250
Espárragos tiernos envueltos en láminas de Rib Eye sellado a la parrilla con salsa teriyaki.

Tabla de Quesos $480
Queso gouda, queso parmesano, queso brie y aceitunas.

Todos nuestros precios incluyen IVA.

STELLA
MEAT HOUSE

Sopas

Sopa Azteca — $110
Caldo de jitomate con chile pasilla, servido con tiras de tortilla, queso, crema, aguacate y chicharrón.

Jugo de Carne — $130
Preparado a fuego lento con cortes selectos. Servido con cebolla y cilantro.

Crema de Jitomate Rostizado — $120
Suave crema sazonada con finas hierbas, con un toque de queso de cabra.

Ensaladas

César — $175
Lechuga orejona fresca, crutones, queso parmesano y aderezo César.
Pollo a la plancha extra $95

Ensalda verde con frutos rojos — $230
Mix de lechugas con vinagreta de frambuesa, cebolla morada, queso de cabra y nuez cristalizada.

Pastas y Arroz

Espagueti a la Boloñesa — $210
Pasta al dente bañada en salsa boloñesa tradicional de res, jitomate y vino tinto, terminada con queso parmesano.

Pasta Alfredo — $190
Clasico fettuccine al dente en salsa alfredo.
Pollo a la plancha extra $95

Risotto de Hongos — $260
Risotto trufado con hongos.
Pollo a la plancha extra $95

Todos nuestros precios incluyen IVA.

STELLA
MEAT HOUSE

Tacos

Tacos Stella — $240
3 tacos de Rib Eye con costra de queso, acompañados de guacamole y cebollita encurtida.

Tacos de Barbacoa de Picaña — $210
3 tacos de suave picaña en coccion de 42 horas, sobre hoja de maguey.

Tacos de Lengua — $195
3 piezas acompañado de nuestra salsa de xoconostle.

Taco de Camarón — $100
Camarones salteados bañados en una cremosa salsa al guajillo, servidos en tortilla de harina con aguacate.

Platos Fuertes

Birria de Res — $210
Tradicional birria de res preparada a fuego lento con cortes seleccionados, servida en consomé. Acompañada de cebolla blanca y cilantro.

Filete de Res en Salsa Cremosa de Pimienta — $445
Suave filete de res en salsa cremosa a la pimienta con una guarnición de puré de papa.

Pollo al Limón — $260
Suprema de pollo a la parrilla bañada en una salsa de limón y finas hierbas, acompañado de verduras salteadas y un cremoso puré de papa de la casa.

Salmón Glaseado — $365
Salmón glaseado con salsa de miel y soya, servido con puré de papa y verduras al grill.

Hamburguesa Stella — $345
Jugosa carne de res con quesos cheddar, cebolla caramelizada y aderezo de la casa en un suave pan brioche.

Todos nuestros precios incluyen IVA.

STELLA
MEAT HOUSE

Cortes

Cortes importados calidad Prime. Elegidos por su marmoleo y sabor.

Todos nuestros cortes se sirven acompañados de una guarnición a elegir: verduras al grill, papas a la francesa o puré de papa.

Arrachera (300 gr) — $580
Jugosa arrachera a la parrilla acompañada de la guarnición de tu elección.

New York (400 gr) — $790
Un clásico de la parrilla: New York con el equilibrio perfecto entre jugosidad y sabor.

Rib Eye (400 gr) — $880
Corte Rib Eye a la parrilla para una experiencia llena de sabor.

Tomahawk (1,100 gr) — $1,650
El rey de la parrilla: un espectacular corte con hueso, tierno y jugoso.

Vacío (300 gr) — $610
Exquisito corte de res a la parrilla, reconocido por su gran jugosidad y textura tierna.

Picaña (350 gr) — $635
La auténtica picaña, cocinada al término de tu elección para ofrecer una experiencia única en cada bocado.

Guarniciones Extra

Esparragos al grill	$130
Verdurass al grill	$180
Papas a la francesa	$130
Puré de papa	$130

Todos nuestros precios incluyen IVA.

Todos los gramajes son en crudo.

STELLA
MEAT HOUSE

Parrillada de la Casa

4 personas — $1,745
New York (400 gr), picaña (350 gr), arracherra (300 gr), chistorra (150 gr), nopales asados, cebollitas asada, queso panela, tortillas.

8 personas — $3,290
Rib Eye (400 gr), picaña (700 gr), arracherra (300 gr), chistorra (300 gr), pollo (400 gr), nopales asados, cebollitas asadas, queso panela, tortillas.

Menu infantil

Taquitos de arrechera	$180
Hamburguesas mini	$160
Nuggets de pollo	$150

Postres

Tiramisú	$120
Cheescake de Frutos Rojos	$130
Volcán de Dulce de Leche	$160
Crepcake de Nutella	$160

Todos nuestros precios incluyen IVA.

STELLA
MEAT HOUSE

Panadería Artesanal

Roll de Canela	$45
Crossaint Cubierto de Chocolate	$65

Pan clásico

Oreja	$35
Concha de Chocolate	$40
Concha de Vainilla	$40
Croissant	$40
Chocolatín	$40

Todos nuestros precios incluyen IVA.

STELLA
MEAT HOUSE

Bebidas

Bebidas calientes

Café Americano $55
Espresso premium con agua caliente.

Espresso $55
Corto y concentrado, preparado con granos de tueste medio.

Espresso Doble $95
Corto y concentrado doble, preparado con granos de tueste medio.

Capuccino $80
Espresso intenso con leche vaporizada y una suave espuma aterciopelada.

Cappuccino con Licor $160
Espresso intenso con leche vaporizada, licor y una suave espuma aterciopelada.

Espresso Irlandes $195
Espresso premium con whisky irlandés y crema ligeramente batida. Intenso, cálido y perfectamente equilibrado.

Carajillo Espresso $130
Espresso premium con licor de café y hielo.

Latte Espresso $90
Espresso premium con leche vaporizada y fina espuma.

Macchiato Espresso $75
Espresso premium con un toque de espuma de leche.

Flat White Espresso $85
Doble espresso con leche vaporizada y microespuma.

Espresso Moka $100
Espresso premium, chocolate y leche vaporizada con fina espuma.

Chocolate Mexicano $90
Chocolate caliente de cacao con especias y leche.

Matcha Caliente $100
Té matcha premium con leche vaporizada.

Chai Caliente $110
Té negro con especias y leche vaporizada.

Golden Milk Stella $110
Leche con cúrcuma, canela, jengibre y especias.

Extra de leche de almendras $15

Todos nuestros precios incluyen IVA.

STELLA
MEAT HOUSE

Infusiones

Infusión de Temporada $70
Pregunte por los sabores de temporada.

Surtido de Té $55
Pregunte por sus sabores de preferencia.

Tizanas de Temporada $95
Pregunte por los sabores de temporada.

Bebidas frías

Moka Frío $75
Espresso premium, chocolate, leche y hielo.

Latte Frío $55
Espresso premium con leche y hielo.

Chai Frío $75
Té negro con especias, leche y hielo.

Americano Frío $75
Espresso Americano premium con agua y hielo.

Frappés

Café $100
Espresso premium, leche y hielo frappe.

Moka $95
Espresso premium, chocolate, leche y hielo frappé.

Chai $110
Una exquisita mezcla de té chai, especias aromáticas, leche y hielo frappé.

Matcha $110
Una refrescante mezcla de té matcha premium, leche y hielo frappé.

Baileys $185
Una exquisita mezcla de Baileys Original Irish Cream, café espresso, leche y hielo frappé.

Smoothies

Frutos Rojos $115
Mezcla de frutos rojos licuados con hielo.

Guayaba $95
Pulpa natural de guayaba.

Extra de leche de almendras $15

Todos nuestros precios incluyen IVA.

STELLA
MEAT HOUSE

Maracuyá $95
Pulpa natural de maracuyá.

Mango $95
Mango maduro licuado con hielo.

Piñada $95
Piña y crema de coco licuadas con hielo.

Batidos

Batido Verde $120
Espinaca, manzana, piña, limón y aguacate. Fresco, ligero y lleno de energía.

Batido de Plátano y Avena $85
Plátano, avena y leche. Cremoso, nutritivo y naturalmente dulce.

Bebidas refrescantes

Naranjada $65
Jugo natural de naranja, agua mineral o natural y hielo.

Limonada $65
Jugo natural de limón con agua mineral o natural y hielo.

Jugo Verde $75
Mezcla fresca y natural de piña, nopal, apio, perejil y jugo de naranja.

Vaso de Guayaba $50
Jarra de Guayaba $110
Guayaba natural con un delicado toque de dulzor.

Vaso de Horchata $50
Jarra de Horchata $110
Arroz, canela y vainilla.

Green Refresher $60
Green Refresher $120
Pepino, limón y menta.

Refrescos

Coca Cola Regular $50
Coca Cola Zero $50
Sprite $50
Fresca $50
Sidral Mundet $50
Peñafiel $50
Topo Chico $55
Agua Mineral San Pellegrino $65

Todos nuestros precios incluyen IVA.