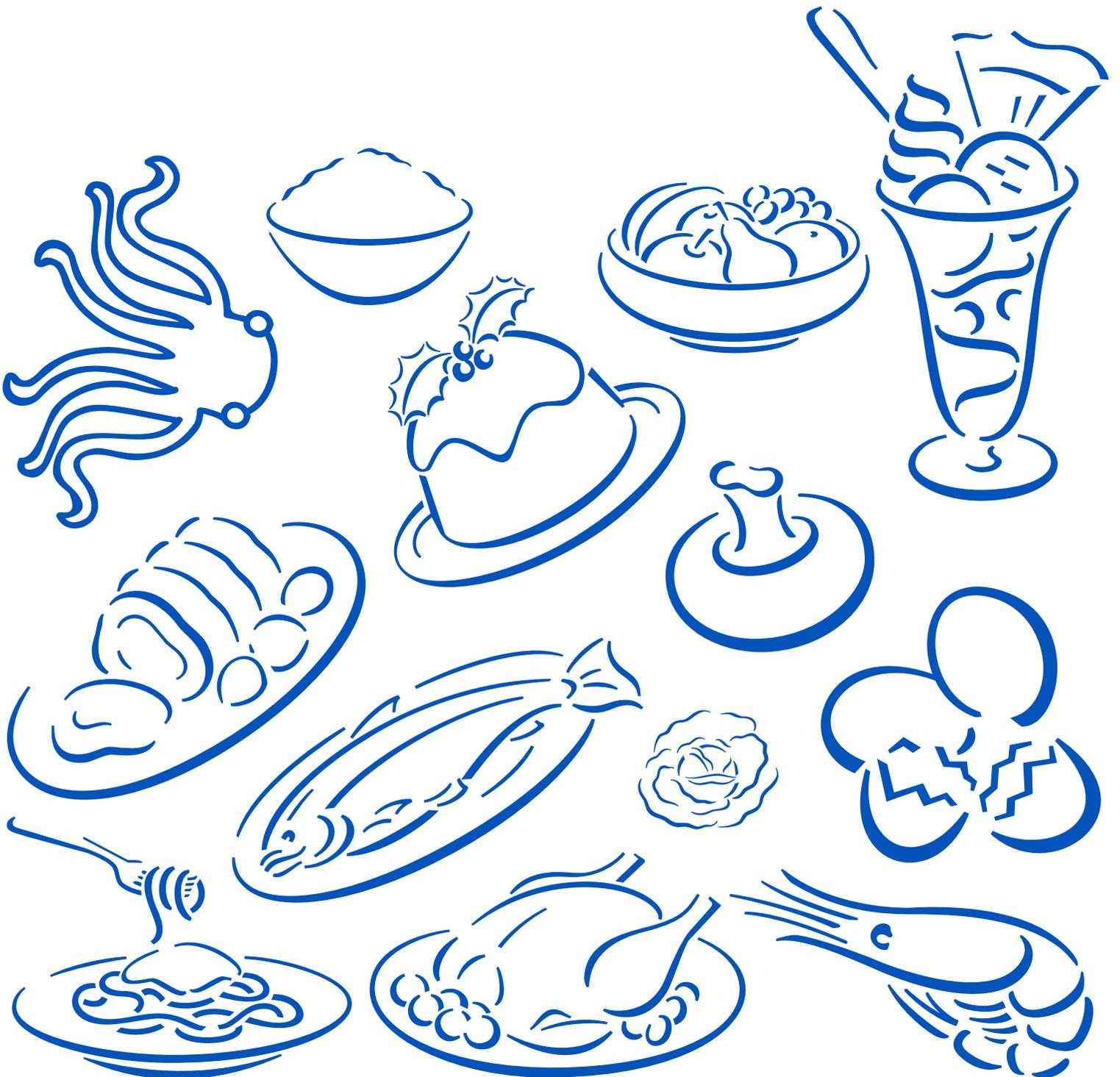
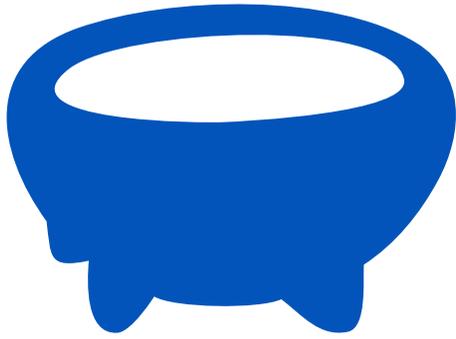


La Estancia de Boca



DESAYUNOS

LOS PRECIOS INCLUYEN IVA

ESPECIALIDADES

PICADA ALBOROTADA \$ 120

Hecha al comal y cubierta con salsa molcajetizada, con un toque de frijoles refritos, medias lunas de aguacate con arrachera, chistorra y chinameca; con queso espolvoreado

PICADA ESTANCIA \$ 95

Cubierta con frijoles refritos o salsa de la casa (molcajetizada, roja, verde) crema y queso rallado, acompañada de huevo, pollo, longaniza o chorizo

Preparada con arrachera \$ 130

PICADA ESTANCIA GOURMET \$ 140

Cubierta con salsa verde, crema, queso rallado y 100 g de camarón pacotilla, saltado en salsa de comapeño con un toque de ajo

LOS SAPITOS 2 PIEZAS \$ 83

Gordas blancas fritas bañadas en salsa de frijol con queso rallado y un toque de crema

Preparados con huevo o pollo \$ 115

Preparados con arrachera \$ 140

ENFRIJOLADAS 4 PIEZAS \$ 79

Tortillas fritas bañadas en salsa de frijol, espolvoreadas con queso y crema

Preparadas con huevo o pollo \$ 98

ENCHILADAS MACHAS 4 PIEZAS \$ 79

Tortillas fritas bañadas en salsa picante de jalapeño con un toque cremoso; gratinadas con queso gouda

Preparadas con huevo o pollo \$ 98

ENCHILADAS POBLANAS 4 PIEZAS \$ 98

Tortillas fritas bañadas en salsa de chile poblano con un toque cremoso; gratinadas con queso gouda

Preparadas con huevo o pollo \$ 120

ENCHILADAS ROJAS O VERDES 4 PIEZAS \$ 79

Tortillas fritas bañadas en salsa roja o verde, guarnecidas con frijoles refritos; espolvoreadas con queso y un toque de crema

Preparadas con huevo o pollo \$ 98

MOLCAJETE DE HUEVO \$ 115

Deliciosa combinación de huevo revuelto con nuestras salsas de la casa y un toque de epazote; acompañado con las tradicionales picadas veracruzanas y frijoles refritos

MOLCAJETE RABO DE MESTIZA \$ 115

3 Huevos ahogados en salsas de la casa, con rajitas de chile poblano; acompañado con las tradicionales picadas veracruzanas y frijoles refritos

HUEVOS CAZUELA AL GUSTO \$ 85

Revuelto en salsa de la casa con un toque de epazote y proteína a elegir; con frijoles refritos

HUEVOS AL GUSTO \$ 85

Rancheros, divorciados, tirados, a la mexicana

HUEVOS ESPAÑOLES \$ 130

Ahogados en salsa roja con jamón serrano, gratinados con queso gouda y crema

HUEVOS CON LONGANIZA \$ 95

DE MISANTLA

HUEVOS TRADICIONALES \$ 78

Con 50 g de chorizo, tocino o jamón

OMELET CLÁSICO \$ 105

Relleno de queso gouda y jamón con papas a la francesa y rodajas de jitomate; puede ser claras o enteros

CAJETA 

HOT CAKES 3 PIEZAS \$ 68

Tradicional hot cakes preparados con manteca; puede acompañarse con miel maple, mermelada de fresa o cajeta

DE LA GRANJA
3 HUEVOS

LO NUEVO

\$ 78

DOBLADA DE LA ESTANCIA

Gran tortilla hecha a mano de 25 cm aprox rellena con 100 g de queso de hebra y 100 g de proteína a elegir: Chorizo español, longaniza casera, longaniza de Misantla, huitlacoche, champiñones, chicharrón; acompañada de guacamole

FRUTA



COPA ESTANCIA

\$ 75

Tradicional copa con fruta preparada al momento: Fresa, kiwi y manzana rallada acompañada de yogurt natural o queso cottage

ENSALADA DE FRUTA CHICA \$ 60 GRANDE \$ 75

Papaya, melón, sandía y piña

ORDEN DE FRUTA

\$ 55

Papaya, melón, sandía o piña; opcional queso cottage o yogurt

OMELETES

3 HUEVOS

CON FLOR DE CALABAZA

\$ 115

Relleno con queso de cabra, con salsa cremosa de flor de calabaza; puede ser claras o entero

CON QUESO DE CABRA

\$ 105

Relleno con queso de cabra y jamón o espinacas; se sirve acompañado con frijoles refritos y rodajas de jitomate; puede ser claras o entero

CON SALSA COMAPEÑA

\$ 105

Relleno con queso de cabra, bañado en salsa de chile comapeño con toque cremoso picante con ajo

OMELET COMAPEÑO

\$ 130

Relleno con 50 g de camarón pacotilla salteado en salsa de chile comapeño y ajo

CON SALSA DE HUITLACOCHÉ

\$ 105

Relleno con queso de cabra, bañado en salsa cremosa de huitlacoche

ANTOJITOS VERACRUZANOS

CHALUPAS CON CECINA 3 PIEZAS

\$ 98

Tortillas fritas con manteca bañadas en salsa de la casa a elección, con 125 g de cecina, queso y cebolla

CHILAQUILES

\$ 98

Totopos bañados en salsa roja o verde, con aguacate, queso, un toque de cebolla y crema; preparados con arrachera, cecina, carne enchilada, huevo o pollo

GORDAS BLANCAS 2 PIEZAS

\$ 58

Gordas con crema, queso rallado y salsa roja

GORDAS NEGRAS 2 PIEZAS

\$ 58

Gordas con crema, queso rallado y salsa roja

GORDAS CON REQUESÓN 2 PIEZAS

\$ 78

Hechas al comal rellenas con requesón preparado; se sirven acompañadas de crema, queso y salsa roja

Tiempo de preparación 15-20 minutos

GORDAS DULCES CON PILONCILLO

\$ 58

2 PIEZAS

HUARACHE BANDERA

\$ 120

Hecho al comal, cubierto de salsa roja y verde con un toque de crema y espolvoreado con queso; acompañado de 100 g de carne chinameca

PICADAS VERACRUZANAS 2 PIEZAS

\$ 65

Con salsa roja, verde, molcajetzada o de frijol y espolvoreadas con queso rallado

Preparadas

\$ 95

PICADAS JAROCHAS 2 PIEZAS

\$ 65

Hechas al comal con salsa especial molcajetzada preparada con cilantro, cebolla y aguacate

PICADAS XALAPEÑAS 3 PIEZAS

\$ 65

Pequeñas picadas hechas al comal con salsa a elección

Preparadas

\$ 95

SALSA DE CHICHARRÓN

\$ 120

Exquisita mezcla de sope y cacala con epazote en salsa picante molcajetzada acompañada de frijoles refritos

SUGERENCIAS DEL CHEF

APORREADILLO

\$ 140

3 Huevos revueltos con 125 g de cecina, cebolla fileteada y salsa picante molcajetzada; guarnecida con frijoles refritos

CASAMIENTO

\$ 70

Frijoles refritos guisados con manteca de cerdo, chile jalapeño y cebolla; con arroz blanco y coronado con plátano macho frito

MACHACA CON HUEVO

\$ 120

3 Huevos revueltos con carne seca a la mexicana; ideal para acompañar con tortillas de harina y frijoles gueros de olla

COMIDAS Y CENAS

LOS PRECIOS INCLUYEN IVA

LO NUEVO



- JAIBA A LA FRANK 100 G** \$ 140
Exquisita pulpa de jaiba guisada con tres quesos, saltada con vino blanco; servida con tortillas de harina
- HUEVA DE LISA AL CHILE AJO 150 G** \$ 160
Guisada con aceite de olivo, habanero y ajo; ideal disfrutar con pan de tabla
- CAMARONES AL AJILLO 150 G** \$ 160
Camarón cristal guisado con ajo, aceite de olivo y chile habanero
- PULPOS AL AJILLO 150 G** \$ 160
Guisados con ajo, chile habanero y aceite de olivo
- TENTÁCULO PULPO A LAS BRASAS 200 G** \$ 180
Pulpo asado a las brasas con salsa especial
- EMPANADAS ARGENTINAS 4 PIEZAS** \$ 140
Rellenas de pulpa de jaiba guisada al cilantro
- TACOS DE SOPE DE CHICHARRÓN 125 G** \$ 80
Servidos con cebolla cambray asada, aguacate y cilantro
- TACOS DE CARNE CHINAMECA 100 G** \$ 80
Servidos con cebolla cambray asada, aguacate y cilantro
- TACOS DE CECINA 125 G** \$ 80
Hechos con cecina de Xalapa; acompañados con cebolla cambray asada, aguacate y cilantro
- TACOS DE CARNE ENCHILADA 125 G** \$ 80
Con tradicional sabor, servidos con cebolla cambray asada, aguacate y cilantro
- TACOS DE LECHÓN 150 G** \$ 100
¡Amigos de La Estancia! Hechos con lechón al vapor y servidos con cebolla cambray asada, aguacate y cilantro
- TACOS DE PULPO COMAPEÑO 150 G** \$ 140
Hechos con pulpo troceado y saltado en salsa de comapeño; una gran mezcla!
- TACOS DE CAMARÓN COMAPEÑO 100 G** \$ 140
Hechos con camarón pacotilla saltado en salsa de comapeño, servidos con cebolla cambray asada, aguacate y cilantro

DE LA HUERTA



- ENSALADA DE BERROS** \$ 100
Ensalada de Berros con cebolla morada, perlas de queso de cabra con nuez, champiñones rebanados y piñón
- ENSALADA GOURMET** \$ 85
Mix de lechugas, aceituna negra, pera, manzana, melón valenciano y pepino
- ENSALADA DE LECHUGAS VERDES** \$ 85
Mix de lechugas con espinacas, jitomate bola, pepino, aguacate y cebolla morada
Aderezos: apio, cilantro, miel mostaza, vinagreta

ENTRADAS



CHAMPIÑONES ENCHIPOTLADOS \$ 85

Champiñones con cebolla en cremosa salsa de chipotle

CHISTORRA ESPECIAL 250 G \$ 120

Chistorra asada guarnecida con pico de gallo

QUESO ARRIERO JALAPEÑO 200 G \$ 98

Queso fresco de la región asado con cebolla y rajitas de chile jalapeño

OSTIONES 3X4 \$ 98

Rockefeller, diablo, cárdenas

COCTEL 50 G DE PROTEÍNA A ELEGIR \$ 75

CAMPECHANA 100 G DE PROTEÍNA A ELEGIR \$ 98

VUELVE A LA VIDA 200 G DE PROTEÍNA A ELEGIR \$ 140

CAMARONES ESTANCIA 200 G \$ 240

Deliciosa combinación de nuestro queso fresco de la región asado con cebolla y rajitas de chile jalapeño, coronado con camarón cristal bañado en salsa de cilantro ¡Exquisita combinación!

CEVICHE \$ 130

100 g de camarón, 100 g de pulpo o 150 g de pescado, mixto

TACOS PULPO ENCHIPOTLADO 4 PIEZAS \$ 155

¡Receta única de La Estancia! Mezcla de ajo, cebolla fileteada y nuestra salsa de chile seco con queso gouda

SOPAS

CALDO DE CAMARÓN 100 G \$ 160

Platillo de la región con un toque de epazote; no es picoso

CAZUELA DE MARISCOS \$ 260

Camarón cristal, tentáculo de pulpo, jaibón, mejillón y almeja

CHILPACHOLE MIXTO \$ 120

Camarón, jaiba

CONSOMÉ ESTANCIA \$ 85

Consomé de pollo con verduras crujientes, arroz y queso gouda; opcional emulsión de aguacate

JUGO DE CARNE VIGORIZANTE 100 G \$ 120

Con camarón y ostión (para crudos), tradicional (natural)

SOPA DE OSTIÓN \$ 99

Deliciosos ostiones frescos guisados con champiñones, jitomate, cebolla y cilantro; flameado con anís Pernot

SOPA DE TORTILLA \$ 85

Juliana de tortilla frita con un toque de crema, aguacate, chicharrón, chile ancho frito y queso fresco rallado

SOPA DE AJO ¡LA TRADICIONAL! \$ 75

Consomé especial con un toque de orégano y huevo

ARROCES



ARROZ A LA TUMBADA \$ 280

Con camarón cristal, tentáculo de pulpo, almeja, mejillón, jaibón; preparado con nuestro tradicional caldo de camarón

ARROZ COMAPEÑO \$ 185

Con camarón pacotilla, preparado con salsa de comapeño, un toque de ajo y aceite de oliva; poco picoso

ARROZ COSTEÑO \$ 260

Cremoso arroz con mariscos, con un toque de chile chilpaya y vino blanco, espolvoreado con queso parmesano; poco picoso

RISOTTO AL AZAFRÁN \$ 260

*Con champiñones y mariscos de la región
Tiempo de preparación 20-25 minutos*

AVES



POLLO A LA MOSTAZA 250 G \$ 140

Pechuga deshuesada guisada con mostaza, champiñones y un toque de crema

POLLO A LA PLANCHA 250 G \$ 140

Guisado y sazonado con un poco de salpimenta

POLLO DE ANTAÑO 250 G \$ 140

Pechuga de pollo deshuesada, marinada en nuestro adobo tradicional, previamente asada

POLLO DESTAMPADO 250 G \$ 140

Pechuga de pollo en salsa gravy guisado con tocino, cebolla y champiñones con un toque de cerveza oscura

POLLO EN MOLE 250 G \$ 140

Delicioso mole de Xico elaborado exclusivamente para nosotros de La Tía Celsa espolvoreado con ajonjolí, servido con arroz blanco

SÁBANA DE POLLO PETITE 200 G \$ 140

*De los platillos tradicionales de La Estancia de Boca!
Sábana de pollo rellena de espinacas con especial salseado de champiñones a la crema*

MILANESA DE POLLO 250 G \$ 140

Tradicional pechuga de pollo frita con mantequilla, servida con puré de papa o papas a la francesa

POLLO CANASTA PARA NIÑOS 125 G \$ 85

Pechuga de pollo en tiras fritas con papas a la francesa

PESCADOS

ENTEROS O EN LOMOS



Tiempo de preparación 20-25 minutos

PRECIO POR
CADA 100 G

HUACHINANGO	\$ 55
MOJARRA	\$ 38
ROBALO	\$ 55
PÁMPANO	\$ 55

Preparados al gusto: Asado, al mojo de ajo, a la talla, enchipotlado, al acuyo, chile limón, enchilpayado, a la veracruzana

FILETES

DE PESCADO 200 G

BIFE DE ROBALO	\$ 298
BIFE DE SALMÓN	\$ 278
FILETE	\$ 165

Preparados al gusto: Asado, al mojo de ajo, a la talla, enchipotlado, al acuyo, chile limón, enchilpayado, a la veracruzana

PRODUCTOS GOURMET

JAMÓN SERRANO \$ 198
LA MONTANERA

100 gramos de Selección Gourmet de finas lonchas cortadas a mano, la combinación de una excelente materia prima, una localización privilegiada, el saber hacer de generaciones de experiencia en el arte del curado del jamón, hace una joya gastronómica; esto aunado, a las manos expertas de nuestros maestros cortadores, nos lleva a obtener un producto insuperable

GARNES

ARRACHERA CERTIFIED ANGUS 350 G \$ 350

Corte con madurez en sabor y calidad, servido con ensalada, papas a la francesa, puré de papa o espinacas a la crema

ARRACHERA CHOICE 250 G \$ 240

Corte marinado y asado al grill con sabor tradicional

FILETE CHEMITA 250 G \$ 298

¡Receta original del Prendes! Corazón de filete sellado bañado en salsa gravy coronado con nuestro puré de papa tradicional

LECHÓN AL HORNO 400 G \$ 320

Receta de la cocina tradicional veracruzana horneado con hierbas de olor de la región; se recomienda en molcajete

MEDALLONES LADY 180 G \$ 240

Tradicionales medallones desde Xalapa guisados con mostaza, un toque de crema y saltado con vino tinto y brandy; le recomendamos acompañarlos con puré de papa

PARRILLADA ESTANCIA APROX 4 PERSONAS (1.100 KG) \$ 598

Carne enchilada 250 g, chistorra 250 g, cecina de Xalapa 250 g rib eye angus 350 g acompañados de cebolla cambray asada, nopales cocidos, guacamole y pico de gallo con tortillas hechas a mano

RIB EYE CERTIFIED ANGUS 500 G \$ 650

¡Gran corte! Calidad premium al grill acompañado de 2 guarniciones: ensalada, papas a la francesa, puré de papa o espinacas a la crema

SÁBANA DE FILETE TRADICIONAL 150 G \$ 195

Delgado corazón de filete aplanado y sellado, cubierto de frijoles refritos y gratinado con queso gouda

LANGOSTINOS 500 G

MOLCAJETE DE LANGOSTINOS \$ 800

LANGOSTINOS AL GUSTO \$ 800

Asados, al mojo de ajo, al acuyo, chile limón, a la veracruzana, enchipotlados, enchilpayados

GAMARONES 200 G

AL COCO CON SALSA DE MANGO \$ 258

ENCHIPOTLADOS CON CREMA \$ 258

HUÉRFANOS \$ 258

Camarón cristal albardado con tocino bañados en salsa especial gratinados con queso y servidos con arroz lala

AL GUSTO \$ 258

Asados, al mojo de ajo, a la talla, al acuyo, enchipotlados, chile limón, enchilpayados, a la veracruzana

PASTA



SPAGHETTI AL GUSTO \$ 115

Alfredo, a la mantequilla, a la carbonara, pomodoro, bolognesa, comapeño, a la crema

DE LA REGIÓN



CECINA 250 G \$ 160

Cecina de Xalapa acompañada de papas a la francesa, frijoles refritos y 3 entomatadas

LENGUA A LA VERACRUZANA \$ 240

Guiso tradicional con 180 g de lengua preparada con almendra, vino jerez, alcaparras y aceitunas; servida en sartén de hierro

PLATO RANCHERO \$ 220

Platillo tradicional con 125 g de cecina, 125 g de carne enchilada y 100 g de longaniza casera con frijoles refritos y 3 entomatadas

TACOS DE ARRACHERA 4 PIEZAS \$ 175

Tortillas hechas a mano con 125 g de arrachera, tocino, pimienta verde y queso gouda; servidos con guacamole especial

MOLCAJETE DEL REY 380 G

¡EL PLATILLO QUE CAUTIVÓ EL PALADAR DEL REY FELIPE VI DURANTE SU VISITA A LA ESTANCIA DE BOCA!

\$ 378

Preparación con camarón cristal, tentáculo de pulpo, ajo, chile jalapeño, hoja de aguacatillo y chile de árbol con caldo especial

MOLCAJETE GOURMET 380 G \$ 378

Mezcla especial de aceite de oliva, chile jalapeño, ajo y hoja de aguacatillo con camarón cristal y tentáculo de pulpo

LOS SIGUIENTES MOLCAJETES SE PUEDEN PREPARAR CON 3 TIPOS DE SALSA: ROJA, VERDE O MIXTA

MOLCAJETE DE ARRACHERA 250 G \$ 220

Arrachera con cebolla cambray asada y nopales cocidos

MOLCAJETE DE LENGUA 180 G \$ 240

Lengua con cebolla cambray asada y nopales cocidos

MOLCAJETE MAR Y TIERRA 350 G \$ 240

Mezcla de pollo, camarón cristal y arrachera con cebolla cambray asada y nopales cocidos

MOLCAJETE MIXTO 250 G \$ 240

2 ingredientes a elegir: Chistorra, pollo, carne enchilada, carne chinameca, camarón cristal, longaniza de Misantla, arrachera, cecina

QUESO DE LA REGIÓN 100 G \$ 35

Corona Extra \$ 40 Corteza de Bronce \$ 69

Corona Light \$ 40 Marea alta \$ 69

Negra Modelo \$ 50 Sur \$ 69

Michelob Ultra \$ 50 Porter \$ 104

Cucapá Ambar \$ 61 Pilsner \$ 104

Cucapá Oscura \$ 61 Dirty Bastard \$ 104

Bocanegra \$ 61 All Day Spa \$ 104

Stella Artois \$ 61 Rubaeus \$ 126

POSTRES



BANANA RÍO \$ 75

Plátano roatán con queso crema, empanizado con coco y almendra, bañado con miel; se sirve con helado, fresa y kiwi en cubos

BOCADO DEL CIELO \$ 75

Deliciosa cajeta con licor de crema, espolvoreado de zanahoria deshidratada, medias lunas de manzana y helado de vainilla

CREPAS DE CAJETA 3 PIEZAS \$ 75

Crepas con cajeta y nuez espolvoreada, con un toque de licor y helado de vainilla o chocolate

FLAN CASERO \$ 65

Receta tradicional con el toque de la casa

MOLCAJETE DE PLÁTANOS ESPECIALES \$ 188

Plátano roatán en rodajas guisado con mantequilla, azúcar mascabado y canela, flameado con licor de café y brandy; se recomienda con helado de vainilla

PASTEL DE LA CASA \$ 85

Se sirve con helado de vainilla o chocolate

TORTA DE ELOTE \$ 85

Deliciosa torta de elote casera servida con helado de vainilla o chocolate

BEBIDAS



CAFÉ \$ 35

Americano, Capuchino, Lechero, Express, Express Cortado

TRADICIONAL CAFÉ DE HUATUSCO \$ 35

CHOCOMILK \$ 38

JUGO *Manzana, zanahoria, toronja, verde*
235 ML \$ 35 325 ML \$ 38 1 LITRO \$ 90

LICUADO \$ 35

Plátano, fresa, papaya

MALTEADA \$ 48

Con 2 bolas de helado: chocolate, vainilla

LIMONADA 235 ML \$ 30 1 LITRO \$ 90

NARANJADA 235 ML \$ 30 1 LITRO \$ 90

REFRESCO 355 ML \$ 35

TÉ \$ 35

Manzanilla, frutos rojos, naranja-canela, verde, rojo,

La Estancia de Boca



Uno de los restaurantes con más tradición en la Zona Conurbada Boca del Río - Veracruz, cuyo origen data de los años 80s

El principal objetivo es que el público veracruzano, nacional e internacional disfrute nuestro servicio personalizado con una calidad inigualable en un ambiente ameno; logrando sabores incomparables para ganar su elección y preferencia

Nuestros platillos son elaborados bajo un estricto procedimiento de higiene con la más alta calidad, satisfaciendo al paladar más exigente; cumpliendo con la cocción, el sabor y la presentación que se requiere para ofrecer al comensal lo que desea degustar; logrando así que regrese a La Estancia de Boca

**RESERVACIONES
22.99.58.75.26**

