

SEPT 2024

CASA SOLEZAD

Refugio de Despecho

“Más rico que los besos de tu ex”

MENÚ



ENTRADAS

CANASTO XOCHIMILCO 120 GR

Nuestro tradicional canasto con habas, cacahuates, garbanzos, pepita, semilla de girasol salados y enchilados.

CUERITO CASA SOLEDAD 200 GR

\$140

Preparado con 3 salsas picantes, servido con aguacate, jitomate, cebolla y acompañados de chicharrón frito.

CHICHARRÓN DE CERDO Y TLALITO 380 GR

\$170

Servido sobre un guacamole, queso panela y cilantro.

FRIJOL MANEADO ESTILO DESPECHO 380 GR

\$150

Exquisitos frijoles con queso, chile guajillo y morita, se acompañan con totopos.

TAQUITO AHOGADO 3 PZAS/300 GR

\$100

3 taquitos sumergidos en salsa verde y guacamole con habanero.

MINI QUESADILLA DE BARBACOA DE PICAÑA 4 PZAS/220 GR

\$130

Exquisita quesadilla con queso rellena de barbacoa de picaña, sancochada con salsa de guajillo.

MINI QUESADILLA DE MERCADO Ó GORDITA 4 PZAS/220GR

\$75

Chicharrón, champiñón, queso Oaxaca, epazote, tlalito y se acompaña con salsa martajada de jalapeños.

CAZUELA DE FRIJOLES CHARROS ESTILO DESPECHADA 450GR

\$110

Frijoles negros cocinados en tocino, chicharrón, chorizo, epazote, hoja santa, habanero, salchicha y se sirven con cebolla, cilantro, limón y chile habanero picado.



TAQUITO DE GUISADO DEL DÍA 3 PZAS/150GR

\$75

Pregunte a su anfitrión*

PAPAS DESPECHO 220 GR

\$130

A seleccionar el tipo de papa, salsas, vegetales y condimentos,
se preparan en mesa.

CHALUPAS POBLANAS 6 PZAS/300 GR

\$85

Clásicas en salsa verde y roja.

AGUACHILE NEGRO 220 GR

\$240

Camarón en nuestra salsa negra tatemada de 4 chiles.

AGUACHILE VERDE DE FILETE Ó CECINA 220 GR

\$260

Marinado con aguachile verde de chile chiltepín.

INFLADITA DE MAÍZ CON CHICHARRÓN PRENSADO 5 PZAS/200 GR

\$165

Pequeñas infladitas de maíz rellenas con una receta de la casa de chihcarrón
prensado y chile costeño.

INFLADITA DE MAÍZ DESPECHO 5 PZAS/200 GR

\$75

!!!Pequeñas infladitas de maíz rellenas de... lo que le faltó!!! Huevo y chihcarrón
en salsa verde de chile tampico.



SOPAS

SOPA DE TORTILLA 250 ML

\$75

Exquisita sopa de tortilla con un caldillo espectacular, acompañado de queso panela, chile pasilla, crema y aguacate.

JUGO DE CARNE 250 ML

\$150

La receta de la casa servido con jardín y un toque de jerez.

FIDEO SECO DESPECHADA 220 ML

\$85

Fideo cocinado en caldillo de jitomate y chile guajillo, acompañado con queso rallado, aguacate, crema y chicharrón de cerdo.

POZOLE GUERRERENSE 400 ML

\$150

Hecho con carne de puerco y pollo, *los días jueves son de pozole.

DEL TROMPO

Orden de 5

TROMPO DE CARNE ANGUS 300 GR

\$210

Picaña, N.Y. Rib Eye, Sirloin.

TROMPO DE PASTOR 250 GR

\$120

Con nuestra receta clásica de México.

TROMPO YUCATECO 250 GR

\$120

Trompo preparado con recaudo negro y cebollas y habaneros encurtidos.

UN PASEO DE TRADICIÓN POR MÉXICO

MOLE POBLANO 450 GR

\$190

Servido con pollo rostizado y acompañado con arroz y frijoles veneno.

MOLE DE PANZA

\$120

Acompañado de tortillas a mano, cilantro, cebolla y limón

ENMOLADAS

\$150

Rellenas de pollo, bañadas con mole poblano, ajonjolí tostado, cebolla, queso y crema



UN PASEO DE TRADICIÓN POR MÉXICO

PELONA POBLANA 250 GR

\$100

Carne deshebrada, crema y aguacate.

CARNE EN SU JUGO 550 GR

\$250

El tradicional de Jalisco.

TORTA AHOGADA 350 GR

\$130

Servida con carnitas y bañada con caldillo de jitomate y su salsa de árbol.

TORTA GUACAMAYA 300 GR

\$100

Chicharrón de cerdo, bolillo crujiente, pico de gallo, cueritos de cerdo y acompañado de limón y salsa de chile de árbol.

ALBÓNDIGAS DE LA ABUELA 450 GR

\$150

Exquisitas albóndigas de res cocinadas en caldillo de jitomate y chipotle con base de frijoles charros y un toque de crema y semillas de chile de árbol.

BARBACOA DE PICAÑA 450 GR

\$390

Servida con jardín y tortillas de epazote y de hoja santa.

ENCHILADAS TRICOLOR

\$140

Rellenas de pollo, bañadas en salsa roja, salsa verde, acompañadas de queso, crema y cebolla

CORTES

Calidad CAB

PICAÑA

300 GR. \$350

ARRACHERA

250 GR. \$310

NEW YORK

300 GR. \$510

FILETE DE RES

250 GR. \$480

TAPA DE VACIO

300 GR. \$490

PESCA AL CARBÓN

PESCA DEL DÍA

POR TEMPORADA

SALMÓN

240 GR. \$320

CAMARÓN AL CARBÓN

300 GR. \$290

(envueltos y cocinados con marinación de chiles con elote dorados y cebolla)



GUARNICIONES

CEBOLLA ASADA 100 GR

\$70

Cocinada al carbón y aderezada con vinagreta de orégano y olivo.

ESPINACA A LA CREMA 100 GR

\$70

Las mejores espinacas cocinadas en mantequilla, cebolla, parmesano y queso doble crema.

PAPA FRANCESA 150 GR

\$90

POSTRES

FLAN CASA SOLEDAD 90 GR

\$70

Delicioso flan con receta de la casa

ARROZ SOLEDAD 90 GR

\$50

Arroz con leche acompañado de pasas y canela

GELATINAS DE CARRITO 90 GR

\$40

3 piezas de gelatina de carrito con nuez

DURAZNOS CON ROMPOPE 90 GR

\$100

Deliciosos duraznos con rompope

FRESAS CON CREMA 90 GR

\$100

Copa de fresas con crema



¡PRUEBA NUESTRO BUFFET!

\$249

AGUACHILE NEGRO DE CAMARÓN
AGUACHILE VERDE DE PESCADO
TACOS DORADOS DE POLLO Y QUESO
PELONAS DE CARNE DESHEBRADA
TORTA AHOGADA
MOLE DE PANZA
SOPA DE TORTILLA
POZOLE BLANCO
FRIJOLES NEGROS REFritos
FRIJOLES CHARROS
Y MÁS...

SÁBADOS Y DOMINGOS

1:00 PM - 7:00 PM

SEPT



2024

CASA SOLEZAD

Refugio de Despecho

BEBIDAS

MENÚ

RON

ML

COPA



Matusalem platino	750	\$150	\$1,500	\$2,300
Matusalem clásico	750	\$150	\$1,500	\$2,300
Matusalem gran 15	750	\$160	\$2,100	\$3,600
Matusalem gran 18	750	N/A	\$2,650	\$4,500
Captain Morgan	700	\$150	\$1,500	\$2,300
Zacapa 23	750	\$240	\$3,450	\$6,500
Zacapa x.o.	750	N/A	\$7,890	\$13,500
Havana 7	700	\$150	\$1,500	\$2,300
Bacardi blanco	700	\$150	\$1,500	\$2,300
Bacardi mango chile	750	\$150	\$1,500	\$2,300
Bacardi razz	750	\$150	\$1,500	\$2,300
Bacardi limón	750	\$150	\$1,500	\$2,300
Bacardi coco	750	\$150	\$1,500	\$2,300

BRANDY

ML

COPA



Torres 10	700	\$180	\$1,850	\$3,400
Torres 20	700	N/A	\$2,800	\$5,200

COGNAC

ML

COPA



Martell V. S. O. P.	700	\$270	\$4,100	\$7,500
Martell V. S.	700	N/A	\$3,100	\$5,800
Hennessy V. S. O. P.	700	\$270	\$4,100	\$7,500
Hennessy V. S.	700	N/A	\$3,350	\$6,100
Hennessy X. O.	700	N/A	\$10,950	\$20,000

CHAMPAGNE

ML



Dom Perignon Luminous	750		\$16, 200	\$30,500
Dom Perignon Vintage	750		\$12,100	\$22,500
Armand de Brignac Gold	750		\$29,900	\$58,000
Moet Ice	750		\$4,950	\$8,500
Moet Néctar	750		\$4,150	\$7,700
Moet Brut	750		\$3,450	\$6,500
Moet Brut Mini	200		\$950	\$1,850
La Marca	750		\$4,125	\$7,300

MENÚ



CHAMPAGNE ROSE

ML



Armand de Brignac Rose	750	\$31,000	\$58,000
Dom Perignon Luminous Rose	750	\$18,700	\$35,000
Moet Ice Rose	750	\$5,900	\$9,500
Moet Nectar Rose	750	\$4,250	\$7,800
Moet Rose	750	\$4,250	\$7,800

VINOS ESPUMOSOS

ML



Belaire Gold	750	\$2,100	\$3,100
Belaire Rose	750	\$2,500	\$4,000
Belaire Luxe	750	\$2,300	\$3,500
Lanson Rose	750	\$2,800	\$10,400

GINEBRA

ML

COPA



Hendricks	750	\$200	\$2,950	\$4,800
Bombay Sapphire	750	\$160	\$2,000	\$3,400
Boodles London Dry	750	N/A	\$2,150	\$3,500
Boodles Mulberry	700	N/A	\$2,150	\$3,500
Boodles Rose	750	N/A	\$2,150	\$3,500
Monkey 47	500	N/A	\$3,100	\$5,600
Martin Millers	750	\$210	\$2,600	\$4,500
Tanqueray Gin	750	\$160	\$1,850	\$3,000
Tanqueray Ten	700	\$170	\$2,750	\$4,700
Tanqueray Sevilla	750	N/A	\$2,750	\$4,700
Beefeater	750	\$170	\$1,850	\$3,000
Beefeater 24	750	N/A	\$2,650	\$4,500
Beefeater Pink	750	\$170	\$2,650	\$4,500
Beefeater Black Berry	750	\$170	\$2,650	\$4,500

MENÚ



VODKA

ML

COPA



Smirnoff	750	\$150	\$1,600	\$2,700
Smirnoff Tamarindo	750	\$150	\$1,600	\$2,700
Smirnoff Guava Electric	750	\$130	\$1,600	\$2,700
Stolichnaya	700	\$150	\$1,850	\$2,600
Stolichnaya Chamoy	750	\$150	\$1,850	\$2,600
Grey Goose	500	\$185	\$2,700	\$5,600
Absolut Azul	750	\$150	\$2,000	\$3,500
Absolut Mandarin	750	\$150	\$2,000	\$3,500
Absolut Raspberry	700	\$150	\$2,000	\$3,500
Absolut Pera	750	\$150	\$2,000	\$3,500
Absolut Smoky Piña	700	\$150	\$2,000	\$3,500
Belvedere	700	\$185	\$3,200	\$5,500
Ketel One	750	N/A	\$2,000	\$3,500

TEQUILA

ML

COPA



Don Julio 70	700	\$250	\$3,650	\$5,900
Don Julio Reposado	700	\$200	\$2,700	\$4,600
Don Julio Blanco	700	\$170	\$2,250	\$3,700
Don Julio 1942	750	N/A	\$8,500	\$16,000
Maestro Dobel Diamante	700	\$250	\$2,700	\$4,600
Maestro Reposado	700	N/A	\$2,500	\$4,400
Maestro Blanco	700	N/A	\$2,350	\$4,200
Maestro Dobel 50 años	750	N/A	\$8,000	\$15,000
Tradicional Reposado	695	\$180	\$1,750	\$2,800
Tradicional Plata	695	\$160	\$1,750	\$2,800
Tradicional Cristalino	750	\$160	\$2,350	\$3,800
Clase Azul	750	N/A	\$7,450	\$14,000
Patron Silver	700	\$150	\$2,150	\$3,600
Patron Cristalino	700	\$250	\$2,750	\$4,890
Herradura Reposado	700	\$190	\$2,150	\$3,800
Herradura Ultra	700	N/A	\$2,950	\$5,100
1800 Cristalino	700	N/A	\$3,450	\$6,400
Volcan De Mi Tierra Blanco	750	N/A	\$3,450	\$6,400
Volcan De Mi Tierra Reposado	750	N/A	\$3,650	\$6,400
Altos Plata	750	\$160	\$2,600	\$4,500
Gran Malo	750	\$140	\$1,700	\$2,600
Gran Malo Horchata	750	\$140	\$1,700	\$2,600
Azul Baby Mango	700	N/A	\$1,700	\$2,600
Azul Centenario	700	N/A	\$1,700	\$2,600
Centenario Plata	700	N/A	\$1,700	\$2,600

MENÚ



MEZCAL

ML

COPA



Creyente Joven	750	\$250	\$2,300	\$3,800
Creyente Tobala	750	\$270	\$3,850	\$5,800
Creyente Cuishe	750	\$240	\$3,600	\$5,700
400 Conejos Joven	700	\$180	\$2,000	\$3,400
400 Conejos Reposado	750	\$280	\$2,200	\$3,800
Montelobos Joven	750	\$260	\$2,300	\$3,900
Ojo de Tigre	750	\$260	\$2,300	\$3,900
Union	700	\$250	\$2,200	\$3,800

WHISKY

ML

COPA



JW. Red Label	700	\$170	\$1,800	\$3,200
JW. Black Label	750	\$220	\$2,450	\$4,400
JW. Double Black	750	N/A	\$3,250	\$5,800
JW. Blonde	700	N/A	\$3,500	\$5,900
JW. Green Label	700	N/A	\$4,100	\$7,500
JW. Gold Label	750	N/A	\$3,900	\$7,200
JW. Blue Label	750	N/A	\$11,500	\$22,000
Buchanan's 21 Red Seal	700	N/A	\$9,950	\$18,890
Buchanan's 18	750	N/A	\$5,500	\$10,300
Buchanan's 12	750	\$210	\$2,550	\$4,100
Buchanan's Pineapple	750	\$250	\$3,200	\$5,800
Buchanan's Master	750	N/A	\$3,200	\$5,800
Buchanan's Two Souls	750	N/A	\$3,200	\$5,800
Glenlivet 12	750	N/A	\$3,550	\$5,900
Glenlivet 15	750	N/A	\$5,100	\$10,000
Glenfiddich 12	750	N/A	\$2,850	\$4,990
Glenmorangie	750	N/A	\$2,850	\$4,990
Macallan 12	700	\$210	\$3,400	\$5,990
Macallan 15	700	N/A	\$5,700	\$11,000
Jack Daniels	700	\$180	\$1,800	\$2,890
Jack Daniels Honey	700	N/A	\$1,800	\$2,890
Old Parr	750	N/A	\$2,350	\$3,990
Jameson Irish	750	\$160	\$1,850	\$3,300
Chivas 12	750	\$220	\$2,300	\$3,700
Chivas 18	750	N/A	\$4,500	\$7,700
Chivas 13 Tequila	750	\$210	\$3,800	\$7,200

MENÚ



JUMBO

Dobel Diamante
Dobel Diamante
Bacardi Blanco
Bacardi Blanco

ML

3000
1750
3000
1750



\$13,500
\$7,250
\$7,900
\$3,950



\$24,000
\$13,900
\$14,500
\$5,500

VINO TINTO

3V
Avion de Juguette
Santo Tomás Cabernet
Celeste

ML

750
750
750
750

COPA

N/A
\$180
\$190
N/A



\$1,500
\$800
\$950
\$1,350



\$2,400
\$1,450
\$1,850
\$2,490

VINOS BLANCO

2V

ML

750

COPA

\$180



\$850



\$1,350

VINOS ROSADO

V

ML

750

COPA

\$195



\$880



\$1,350

LICORES

Baileys
Licor 43
Licor 43 Horchata
Sambuca Nero
Chinchón Dulce
Chinchón Seco
Anís las Cadenas
Limoncello
Hpnotiq
Jägermeister
St. Germain
Aperol
Absinth
Rompope

ML

700
700
700
750
1000
1000
1000
700
750
700
750
700
750
1000

COPA

\$140
\$160
\$150
\$130
\$120
\$120
\$140
\$150
\$170
\$150
\$160
\$160
\$175
\$75



\$2,050
\$2,300
\$2,300
\$1,550
\$1,400
N/A
N/A
N/A
\$2,500
\$2,400
N/A
N/A
\$2,650
N/A



\$3,400
\$3,390
\$4,000
\$2,600
\$2,600
N/A
N/A
N/A
\$4,400
\$4,200
N/A
N/A
\$4,790
N/A

PAQUETES

Pachitas Bacardi
Jagermeister Mini

ML

200
20

PZS

5
10



\$1,200
\$1,000



\$2,000
\$1,600

MENÚ



MEZCLADORES

	ML	PRECIO
Agua Embotellada	355	\$60
Refresco	355	\$50
Perrier	330	\$60
Topochico	355	\$60
Boost	335	\$80
Red Bull	250	\$90
Red Bull Tropical	250	\$90
Red Bull Sugar Free	250	\$90
Red Bull Sandia	250	\$90
Vaso de Jugo	280	\$50
Jarra de Jugo	1000	\$150

CERVEZA

	ML		
Heineken	355	\$70	\$100
Heineken 0.0	250	\$70	\$100
Indio	355	\$70	\$100
XX Lager	355	\$70	\$100
Amstel Ultra	355	\$70	\$100
Caguamita (6pzs)	300	\$300	\$490

CÓCTELES

		
Carajillo	\$175.00	\$250.00
Margarita	\$130.00	\$180.00
Mojito	\$130.00	\$180.00
Piña Colada	\$130.00	\$180.00
Mezcalina	\$130.00	\$180.00
Appel Martini	\$150.00	\$200.00
Cosmopolitan	\$150.00	\$200.00
Martini Seco	\$175.00	\$250.00
Martini Sucio	\$175.00	\$250.00
Martini Dulce	\$175.00	\$250.00
Piedra	\$130.00	\$180.00
París de Día	\$160.00	\$210.00
París de Noche	\$160.00	\$210.00
Aperol Spritz	\$160.00	\$210.00
St Germain Spritz	\$160.00	\$210.00
Clericot	\$160.00	\$210.00
Menyul	\$175.00	\$250.00
Bull	\$175.00	\$250.00
Sangria	\$175.00	\$250.00
Mimosa	\$175.00	\$250.00

MENÚ



MOCKTAILS



San Pancho (Naranja-Limón-Durazno-Granadina)
Verde Volar (Te Verde-Azucar Morena- Hierbabuena)
Michelada sin Alcohol (Cerveza 0.0 - Mix Salsas)
French (Naranja-Limón-Amargo de angostura-Tonica)

\$90.00

\$130.00

\$90.00

\$130.00

\$90.00

\$130.00

\$90.00

\$130.00

SHOTS



ABC
Baby Mango
Balas de Plata
Boligoma
Pay de Limón
Cocaina Liquida
Cucaracha
Bufanda Negra
Boiler
Jack Finger
Valle de los Ángeles
Monster
Derrame cerebral
Duvalin
Santo Diablo
Cámara de Gas
Lamborghini
Piloto
Tiger
Soledad
Botiquin Soledad
Pepto
Emulsion Scott
Isodine
Agua Oxigenada
Merteolate
Agua de Calzón

\$150.00

\$250.00

\$120.00

\$200.00

\$150.00

\$250.00

\$130.00

\$200.00

\$130.00

\$200.00

\$175.00

\$250.00

\$140.00

\$200.00

\$150.00

\$250.00

\$175.00

\$250.00

\$130.00

\$200.00

\$150.00

\$250.00

\$130.00

\$200.00

\$130.00

\$200.00

\$150.00

\$250.00

\$175.00

\$250.00

\$210.00

\$300.00

\$210.00

\$300.00

\$210.00

\$300.00

\$210.00

\$300.00

\$210.00

\$300.00

\$700.00

\$1,000.00

\$130.00

\$200.00

\$130.00

\$200.00

\$130.00

\$200.00

\$130.00

\$200.00

\$130.00

\$200.00

\$130.00

\$200.00

MENÚ



VARIOS

Orden de Fresas	\$70.00
Orden de Cerezas	\$70.00
Orden de Aceitunas	\$70.00
Coctel Rojo	\$150.00
Coctel Blanco	\$150.00
Vaso Miche/chelado	\$16

CANTARITO

	CHICO (350 ML)	GRANDE (1L)	1 BOTELLA (3L)	2 BOTELLAS (5L)
Cuervo Especial	\$85.00	\$135.00	\$950.00	\$1,650.00
Smirnoff Tamarindo	\$85.00	\$135.00	\$950.00	\$1,650.00
Smirnoff Electrolit	\$85.00	\$135.00	\$950.00	\$1,650.00
Baby Mango	\$85.00	\$135.00	\$950.00	\$1,650.00
Bacardi Sabores	\$85.00	\$135.00	\$950.00	\$1,650.00
Gran Malo	\$85.00	\$135.00	\$950.00	\$1,650.00
Cantarito Sin Alcohol	\$55.00	\$100.00	\$300.00	
Cantachela (Nacional)	\$110.00			
Cazuelas	\$150.00			

MIXOLOGIA SOLEDAD

La Paquita (Tanqueray-Licor Dew Coco-Jarabe de Albahaca-Jugo de Piña)	 \$250.00	 \$350.00
Pedro Infante (Tequila Blanco-Mix Maracuya Piña-Te Rooibons-Limón-Jarabe-Sal Negra-Piña Desidratada)	\$250.00	\$350.00
Juan Gabriel (Albahaca-Menta-Limón-Piña-Naranja-Angostura-Absolut Piña)	\$250.00	\$350.00
Gata Bajo la Lluvia (Kiwi-Cardamomo-Albahaca-Ancho Reyes-Mezcal)	\$250.00	\$350.00

CAFÉ

	BOTELLA
Espresso	\$60.00
Americano	\$60.00
Capuchino	\$65.00
Té	\$60.00