

DESAYUNOS



HUEVOS

Huevos al gusto

2 huevos revueltos a escoger chorizo 60g, jamón 60g, salchicha 120g, tocino 100g o a la mexicana y guarnición de frijoles refritos.

\$ 179

1 Huevos campesinos

2 huevos revueltos con brócoli sobre un espejo de salsa verde acompañado de 1 nopal asado relleno de queso panela.

\$ 189

Huevos con jamón serrano

2 huevos revueltos, 50g de jamón serrano y guarnición de frijoles refritos.

\$ 229

Huevos con chistorra

2 huevos revueltos, 100g de chistorra y guarnición de frijoles refritos.

\$ 229

Huevos deli

2 huevos gratinados montados en pan de caja, bañados en crema chipotle con tocino y frijoles refritos.

\$ 219

2 Huevos El Patrón

2 huevos revueltos Y cecina sobre salsa pasilla con queso panela y rajas de chile serrano y cebolla.

\$ 229

Huevos motuleños

2 tortillas, 2 huevos estrellados, jamón, tocino, plátano macho, bañados en salsa de jitomate y frijoles refritos.

\$ 179

Huevos divorciados

2 huevos estrellados bañados en salsa verde y salsa roja con guarnición de frijoles refritos y chilaquiles de la casa.

\$ 179

Huevos rancheros

2 huevos estrellados montados en una tortilla bañados en salsa ranchera con guarnición de frijoles refritos.

\$ 179

3 Huevos tirados abeja

2 huevos revueltos con frijoles refritos 100 g, rajas de jalapeño, queso panela y plátano macho.

\$ 189

1



2



3



Todos nuestros desayunos incluyen:



Café americano
250 ml o
1 taza de Té 250 ml.



1 vaso de Jugo 200 ml
o Fruta 80 gr.

Por \$ 30 más
cambia tu jugo a grande.



Recomendación
del chef.



TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN I.V.A.





HUEVOS EN CAZUELA

Huevos abeja

2 huevos revueltos con nopales en salsa de chile cascabel acompañados con frijoles de la olla.

\$ 189

Huevos a la albañil

2 huevos revueltos en salsa verde y acompañados con frijoles de la olla.

\$ 189

4 Huevos con machaca

2 huevos revueltos con machaca de la casa, con salsa ranchera y frijoles de la olla.

\$ 229

Huevos al pasilla

2 huevos revueltos en salsa de chile pasilla acompañados con frijoles de la olla.

\$ 189

Huevos aporreados

2 huevos revueltos, cecina sobre salsa ranchera acompañados con frijoles de la olla.

\$ 219

Huevos en salsa de chorizo o en salsa de cascabel.

2 huevos revueltos en salsa de chorizo o salsa de cascabel acompañados con frijoles de la olla.

\$ 199



OMELETTES

Omelette de champiñón o de jamón

2 huevos, champiñones 100g, o jamón 100g, queso manchego 100g con guarnición de frijoles refritos.

\$ 189

5 Omelette poblano

2 huevos, con rajas poblanas y granos de elote, queso panela, con guarnición de frijoles refritos.

\$ 199

Omelette de claras con espinacas y champiñones

2 claras de huevo con espinacas 60g y con guarnición de frijol refrito.

\$ 199

Tortilla de claras

2 claras de huevo, champiñones 100g, espinacas 60g, en un espejo de salsa de tomate y guarnición de nopal asado y queso panela.

\$ 199

Tortilla española abeja

Tortilla española de huevo con papa 150g con ensalada verde y jamón serrano 150g.

\$ 199



DESAYUNOS

Se sirven de 7:00 am a 12:30 p.m.



55 61 88 22 71



MOLLETES

Molletes al gratín

6 pza. De pan con frijoles refritos y queso manchego 60g acompañados de salsa a la mexicana.

\$ 159

Molletes con chorizo, jamón o tocino

6 pza. De pan con frijoles refritos y queso manchego 60g acompañados de salsa a la mexicana.

\$ 179

6 Molletes mixtos

6 pza. De pan con frijoles refritos y queso manchego 60g de chorizo, jamón, tocino acompañados de salsa a la mexicana.

\$ 189





ENCHILADAS



- 7 Enchiladas rojas o verdes**
3 tortillas de maíz rellenas de pechuga de pollo 100g, bañadas en salsa de su elección, queso panela y crema.

\$ 219

Enchiladas suizas

3 tortillas de maíz rellenas de pollo 100g, bañadas en salsa suiza roja, gratinadas con queso manchego y crema.

\$ 229

Entomatadas de pollo

3 tortillas de maíz rellenas de pollo 100g, bañadas en salsa de jitomate, gratinadas con queso manchego y crema.

\$ 199

Enfrijoladas de huevo o pollo

3 tortillas rellenas de huevo o pollo, bañadas con salsa de frijol con crema y queso.

\$ 219



CHILAQUILES

rojos o verdes

- 8 Chilaquiles con costilla**
150g de totopos bañados en salsa a su elección con queso y crema, costilla 180g peso en crudo y guarnición de frijoles refritos.

\$ 279

Chilaquiles al gratín con pollo o huevo

150g de totopos bañados en salsa a su elección con queso y crema, 100g pechuga de pollo, 60g queso manchego Y guarnición de frijoles.

\$ 239

Chilaquiles con pollo o huevo

150g de totopos bañados en salsa a su elección con queso y crema, 2pzas de huevo o 100g de pechuga de pollo y guarnición de frijoles.

\$ 219

Chilaquiles solos

150g de totopos bañados en salsa a su elección con queso y crema y guarnición de frijoles refritos.

\$ 199



ESPECIALIDADES

Cecina adobada

180g de filete de cerdo adobado, guarnición de frijoles refritos y guacamole.

\$ 249

Chicharrón entomatado

100g de chicharrón en salsa de tomate y frijoles de la olla.

\$ 189

9 Chorizo entomatado

120g de longaniza en salsa de tomate y frijoles de la olla.

\$ 189

Queso panela asado

Queso panela asado en salsa verde, nopales, chiles toreados y frijoles de la olla.

\$ 199

Sincronizadas de jamón y queso

3 sincronizadas de jamón y queso manchego con guarnición de guacamole.

\$ 159

Sopecitos de pollo

6 sopecitos con frijoles refritos, queso canasto y crema.

\$ 199

Sopecitos de carne deshebrada de res o chorizo

6 sopecitos con frijoles refritos, carne de res deshebrada 100g, queso canasto crema o chorizo 100gr.

\$ 229

10 Hot cakes abeja

3 piezas de hot cakes con mantequilla, 2 tiras de tocino y 2 huevos revueltos.

\$ 219

Hot cakes

3 piezas de hot cakes con mantequilla (maple, mermelada, cajeta o lechera).

\$ 189





DESAYUNOS

Se sirven de 7:00 am a 12:30 p.m.



55 61 88 22 71

11



12



13



JUGOS Y FRUTA

Vaso de 400 ml

Jugo

Naranja, toronja, papaya o verde.

Plato de fruta solo

Papaya, melón, piña, plátano, manzana y guayaba.

Plato de fruta con yogurt y granola

Papaya, melón, piña, plátano, manzana y guayaba con yogurt 100g y granola de la casa 50g.

Plato de fruta con queso cottage.

Papaya, melón, piña, plátano, manzana y guayaba con queso cottage 100g.

Licuada

Plátano, Fresa, Guayaba, Mamey, Manzana o Papaya (Elige tu sabor preferido).

\$ 79

\$ 169

\$ 179

\$ 179

\$ 79



PAN

12

Bisquet dorado

Una pieza de bisquet dorado con mantequilla y mermelada.

Duo bisquet dorado

Dos piezas de bisquet dorado con mantequilla y mermelada.

Pan de dulce estándar

Una pieza de pan dulce a elegir.

Molletes dulces

Seis piezas de pan con mantequilla y azúcar.

Pan Francés abeja

Pan de caja de la casa pasado por huevo con leche y espolvoreado con azúcar, canela y el toque de deli abeja.

Pastelería de la casa

Nuestra clásica pastelería individual.

\$ 69

\$ 119

\$ 39

\$ 69

\$ 119

\$ 129



SÁNDWICH Y BAGUETTES

Baguette Deli

100g de atún con mayonesa y chipotle y queso manchego guarnición de papas a la francesa.

Baguette Reina

70g de jamón serrano, queso manchego guarnición de papas a la francesa.

Baguette Pepito

Arrachera 150g con frijoles, lechuga, jitomate, cebolla y mayonesa, con guarnición de papas a la francesa.

Club sándwich

Jitomate 70g, aguacate 70g, queso panela 70g, pechuga de pollo 100g, jamón 30g, y papas a la francesa 100g.

\$ 179

\$ 199

\$ 239

\$ 229



POSTRES

Ate con queso

100g de ate de guayaba y 60g de queso manchego.

Crepas de cajeta

3 crepas bañadas en cajeta con nuez y cereza

13 Flan napolitano / con cajeta

1 rebanada de nuestro flan napolitano, se puede agregar cajeta.

Pastel de elote

1 rebanada de nuestro pastel de elote con la auténtica receta del deli abeja.

(Agrega rompo por \$10.00 pesos más)

Plátanos fritos

250g de plátano macho fritos con crema y lechera.

\$ 119

\$ 159

\$ 109

\$ 129

\$ 109

BEBIDAS



CAFÉS



AFFOGATO

Helado de vainilla con un shot de café expreso.

Carajillo

Café expreso con Licor 43.

Capuchino sabor

300 ml Sabor a elegir: Licor 43, Baileys, Amaretto, Cajeta, Frangelico, Rompope.

Café americano

Café con leche

300 ml

Café expreso

100 ml

Café expreso doble

200 ml

Capuchino normal

300 ml

Chocolate caliente

300 ml

Té de sabores

300 ml Manzanilla, Limón, Verde, Jengibre, Menta, Jamaica, Manzana, Hierbabuena.

Leche

Entera o deslactosada

Carga extra de café



REFRESCOS



Agua embotellada

500 ml

Agua mineral

355 ml

Coca cola

355 ml Normal, Light o Sin Azúcar

Mundet Rojo

355 ml

Sidral mundet

355 ml

Sidral light

355 ml

Fresca

355 ml

Fanta

355 ml

Sangría mundet

355 ml

Sprite

355 ml

Tehuacán preparado

355 ml limón y sal



LIMONADAS Y NARANJADAS



Limonada o naranjada

300 ml

Jarra de limonada o naranjada

Natural o Mineral - 1L



EXTRAS

Aguacate	\$49
Arroz	\$39
Champiñones	\$39
Chilaquiles salsa roja o verde	\$59
Chiles toreados	\$29
Chistorra	\$99
Chorizo	\$49
Crema	\$39
Ensalada	\$39
Lechera, cajeta o mermelada	\$49
Verduras al vapor	\$39
Fruta extra	\$49
1 Huevo extra	\$39
Espinacas	\$39

Camarón	\$109
Frijoles refritos	\$39
Jamón	\$39
Papas a la francesa	\$99
Pollo deshebrado	\$49
Queso cottage o yogurt	\$49
Queso manchego o panela	\$49
Salchichas	\$49
Tocino	\$49
Media orden de fruta	\$90





ENTRADAS

Guacamole abeja

Con chicharrón y totopos 200g.

\$ 119

Plato de queso con jamón serrano

Queso manchego 150g, jamón 60g, aceitunas verdes 30g, queso panela 150g y jamón serrano 50g.

\$ 289

14 Queso fundido con chistorra o champiñones o chorizo

Queso manchego 200g, proteína de su elección 100g.

\$ 199

Queso fundido natural

Queso manchego 200 g

\$ 169

Quesadillas cazón

4 quesadillas de cazón con cama de lechuga, guarnición de guacamole.

\$ 169



SOPAS

Consomé abeja

350 ml Consomé de pollo con chayote, zanahoria, pollo, arroz y aguacate.

\$ 129

Caldo tlalpeño

350 ml Consomé de pollo con chayote, calabaza, zanahoria, pollo, arroz, aguacate, queso manchego, elote y un toque de chile chipotle.

\$ 139

Crema de champiñones o elote.

350 ml Crema de la casa.

\$ 139

**Jugo de carne**

350 ml Nuestra receta especial de la casa.

\$ 149

Sopa azteca

350 ml Chile pasilla, aguacate, juliana de tortilla, chicharrón, crema y queso panela.

\$ 139

Sopa de cebolla al gratín

350 ml Sopa de cebolla de la casa con crotones gratinados.

\$ 139

14



ENSALADAS

Ensalada de atún

Atún 150g, mayonesa 30g, aguacate 100g y jitomate 60g con una cama de lechuga.

\$ 189

15

Ensalada de pollo y cítricos

pechuga asada 180g, jitomate 60g, naranja 150g, aceitunas 10g, toronja 150g, espinaca 20g y lechuga 20g con aderezo de mostaza miel.

\$ 229

Ensalada del Chef

Queso manchego 60g, aceitunas 20g, lechuga 50g, queso panela 60g, jamón 60g, jitomate 100g y pechuga de pollo cocida 100g.

\$ 229

Ensalada deli abeja

Pechuga de pollo 100g, mayonesa 30g, yogurt natural 80g, hojas de lechuga 10g, pan tostado 2pza, apio 60g y arándano 30g

\$ 189

Ensalada Hawaiana

pechuga de pollo asada 180g, jitomate 60g y piña asada 60g y lechuga 50g.

\$ 219

Aguacate con atún o pollo

Atún o Aguacate 250g, elección de atún o pollo jitomate 60g, con una cama de lechuga.

\$ 189



PASTAS

Fideo seco

Fideo 200g con aguacate y crema con un toque de chile chipotle.

\$ 119

Spaghetti Alfredo con camarones

200g de pasta en salsa Alfredo con 100g de camarones.

\$ 229

Spaghetti Alfredo con pollo

200g de pasta en salsa Alfredo con 100g de pechuga asada.

\$ 219

Spaghetti a la bolognesa

200g de pasta en salsa bolognesa.

\$ 219

Spaghetti a la italiana

200g de pasta a la mantequilla con 100g de salsa italiana.

\$ 179

15





AVES



COMIDAS

Se sirven de 12:30 p.m. a 18:30 p.m.



55 61 88 22 71

Pollo a la mostaza dulce

Pierna y muslo de pollo bañada en aderezo de mostaza y miel, guarnición de papas y ensalada mixta.

\$ 239

Pechuga rellena abeja

Pechuga de pollo 120g rellena de brócoli y queso manchego empanizada, guarnición de ensalada.

\$ 279

16 Pollo en mole poblano

Pierna y muslo de pollo en mole rojo y arroz 100g.

\$ 269

Fajitas de pollo

Pechuga de pollo 120g con rajas de chile morrón, cebolla y guarnición de guacamole

\$ 229



Pechuga cordón bleu

Pechuga de pollo 140g, queso manchego 30g, jamón 30g, con guarnición de verduras al vapor.

\$ 279

Pechuga a la plancha

Pechuga de pollo 140g con guarnición de vegetales al vapor.

\$ 219

Pechuga empanizada con papas

Pechuga de pollo empanizada 140g con guarnición de papas a la francesa 100g.

\$ 219

Pechuga a la hawaiana

Pechuga de pollo empanizada 140g, piña 50g, queso manchego 30g, jamón 60g y papas a la francesa y ensalada.

\$ 279

Pechuga a la parmesana

Pechuga de pollo empanizada 140g, queso parmesano 30g con guarnición de papas a la francesa.

\$ 269

Pechuga a la napolitana

Pechuga de pollo empanizada 140g bañada en salsa napolitana y queso manchego y papas a la francesa.

\$ 279



CORTES

Arrachera

Arrachera 300g en crudo, 1 pza. de nopal asado, cebollitas cambray 120g y chorizo asado 200g.

\$ 359



17 Rib Eye

Rib Eye 400g en crudo guarnición de papas a la francesa y ensalada verde.

\$ 369

New York

New York 400g en crudo guarnición de papas a la francesa y ensalada verde.

\$ 369



CARNES

Cecina de yecapixtla tradicional

Cecina de yecapixtla 160g, con frijoles refritos y guacamole de guarnición.

\$ 239

Filete Cordón Bleu

Filete de res empanizado 160g, relleno de jamón 30g, queso manchego 60g y verduras cocidas al vapor de guarnición.

\$ 339

Las Gaoneras

Jugo de carne, 1 pza. de nopal asado, cebollitas cambray 100g, filete de res 160g y guacamole de guarnición.

\$ 369

Milanesa de res con papas

Filete de res empanizado 160g, papas a la francesa 150g, guarnición de guacamole.

\$ 239

Milanesa napolitana

Filete de res empanizado 160g, con salsa napolitana y queso manchego con rebanadas de jitomate, papas a la francesa 100g.

\$ 249

Tampiqueña de filete

Filete de res 160g, arroz rojo 100g, 1 enmolada, 1 taco dorado de pollo, guacamole y frijoles refritos de guarnición.

\$ 359

Puntas de filete al albañil

Filete de res 160g, salsa verde, champiñones y guarnición de frijoles de la olla.

\$ 259

16



17



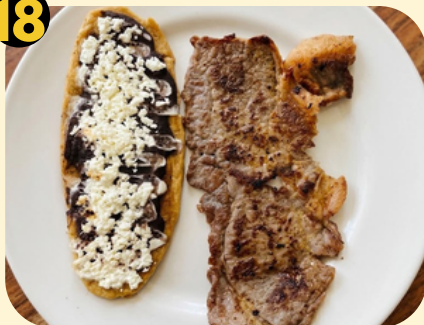


COMIDAS

55 61 88 22 71

Se sirven de 12:30 p.m. a 18:30 p.m.

18



19



20



ANTOJITOS MEXICANOS

Chiles rellenos de queso

2 chiles poblanos rellenos de queso panela 250g, y arroz rojo.

\$ 219

Costilla con huarache

Costilla de res 160g, 1 pza. de huarache con frijoles refritos y queso panela.

\$ 229

Enchiladas de mole

3 tortillas de maíz rellenas de pechuga de pollo 100g, bañadas en mole rojo de la casa y queso panela.

\$ 189

Enchiladas Jaliscienses

3 tortillas de maíz rellenas de pechuga de pollo 100g, salsa cascabel 230ml, rábanos, lechuga, queso panela, orégano y crema.

\$ 189

Enchiladas rojas o verdes

3 tortillas de maíz rellenas de pechuga de pollo 100g, bañadas en salsa ranchera, queso canasto y crema.

\$ 189

Enchiladas suizas

3 tortillas de maíz rellenas de pechuga de pollo 100g, bañadas en salsa suiza roja, gratinadas con queso manchego 60g y crema 60g.

\$ 219

Flautas de carne (Orden de 4)

4 tortillas de maíz rellenas de carne deshebrada 100g, lechuga, jitomate, crema y queso con guarnición de guacamole.

\$ 209

Tacos dorados de pollo (Orden de 4)

4 tortillas de maíz rellenas de pollo 100g, lechuga, jitomate, crema y queso con guarnición de guacamole)

\$ 199

Tacos de arrachera

3 tacos de arrachera 150g acompañados de guacamole, cebollitas cambray y nopal.

\$ 219

Hamburguesa abeja

150g de carne, jitomate, queso manchego, cebolla caramelizada, mayonesa y mostaza acompañado de papas a la francesa.

\$ 209



PARA COMPARTIR

21 Molcajete tradicional (2 personas)

300g de arrachera, pechuga de pollo 180g, longaniza 200g, 2 nopales, 200g de queso panela, rábanos 30g, salsa ranchera y guarnición de 2 frijoles de la olla.

\$ 559

Paquetazo (8 a 10 personas)

600g de arrachera, 500g bistec de cerdo, costilla de res 640g, longaniza 500g, 8 nopales, 400g de queso panela, 10 sopes, guacamole, chiles toreados y cebollitas cambray.

\$ 1799

Parrillada (4 personas)

300g de arrachera, 180g de sirloin, pechuga de pollo 180g, longaniza 200g, 4 nopales, 4 quesadillas, 4 sopes, 40g de queso canasto y guarnición de papas a la francesa.

\$ 1118

21



BEBIDAS



COCTELES

Bull	\$ 149
Charro negro	\$ 129
Tinto de verano	\$ 129
Daiquiri de limón	\$ 129
Madrid de noche	\$ 149
Margarita	\$ 129
Old Fashioned	\$ 179
Paris de noche	\$ 189
Piedra	\$ 119
Piña colada	\$ 159
Bacardi Blanco / Midori / Vodka	
Piña colada natural	\$ 109
Ruso blanco o ruso negro	\$ 139
Sangría con vodka	\$ 129
Sangría natural	\$ 119
Tequila sunrise	\$ 129
Tom collins	\$ 139



VINOS

Copa de Clericot	\$ 89
Copa de vino tinto las moras	\$ 139



CERVEZAS

Bohemia	\$ 79
Clara / Oscura 355ml	
Heineken	\$ 79
355 ml	
Indio	\$ 69
355 ml	
Tecate	\$ 69
Tecate / Tecate Light 355 ml	
XX	\$ 69
Ámbar / lager 355 ml	
Michelada / cubana	\$ 99
Clamato natural	\$ 79
Clamato con cerveza	\$ 99



DESTILADOS

Copa de 2oz

ANIS

CHINCHÓN DULCE	\$ 129
LAS CADENAS DULCE	\$ 129
SAMBUCA negro	\$ 149
SAMBUCA blanco	\$ 149

WHISKYS

BUCHANA'S	\$ 179
CHIVAS REGAL 12 años	\$ 199
JACK DANIEL'S	\$ 149
JW etiqueta negra	\$ 189
JW etiqueta roja	\$ 139

BEBIDAS



DESTILADOS

Copa de 2oz

RON

APPLETON ORO ESPECIAL	\$ 129
APPLETON ESTATE SIGNATURE	\$ 149
BACARDI blanco	\$ 129
HAVANA 3 años	\$ 129
HAVANA 7 años	\$ 149
MALIBU	\$ 129
MATUSALÉN clásico	\$ 139
MATUSALÉN Platinum	\$ 129

VODKA

ABSOLUT Azul	\$ 139
SMIRNOFF	\$ 129
STOLICHNAYA	\$ 139
WYBOROWA	\$ 129

BRANDY

AZTECA DE ORO	\$ 119
TORRES 10	\$ 149
TORRES 5	\$ 119

COÑAC Y GINEBRA

HENNESSY	\$ 299
BOMBAY SAPPHIRE	\$ 189

MEZCAL

400 CONEJOS	\$ 149
GUSANO ROJO	\$ 129

LICOR

AMARETTO DISARONNO	\$ 149
BAILEYS.	\$ 149
FRANGELICO	\$ 149
LICOR 43	\$ 159
KAHLÚA	\$ 109
MIDORI (Licor de Melón)	\$ 129

TEQUILA

DON JULIO 70	\$ 189
DON JULIO BLANCO	\$ 149
DON JULIO REPOSADO	\$ 159
HERRADURA BLANCO	\$ 139
HERRADURA PLATA	\$ 189
HERRADURA REPOSADO	\$ 159
CUERVO ESPECIAL	\$ 129
TRADICIONAL REPOSADO	\$ 139
RESERVA 1800 REPOSADO	\$ 149