



SALÓN

Las Tertulias

MEXICAN FOOD

COMIDA MEXICANA

Reservaciones

55 78 25 77 38

www.salonlastertulias.com

Menú



Las Tertulias en la Época Colonial.

Las Tertulias eran reuniones que se celebraban en la noche en las casas de las familias. Asistían amigos y forasteos que eran considerados "una gran novedad"; ya que traían las últimas noticias del exterior. Las reuniones se hacían en la sala de las casas y ahí las personas cantaban, bailaban, jugaban a las cartas, y por supuesto conversaban.

Las visitas eran atendidas con dulces y bebidas alcohólicas; fabricadas con aguardiente, azúcar, hierbas o canela y agua. La música era primordial, instrumentos como el arpa, el clavicordio, violines, violas, flautas, panderos, guitarras y salterios, que eran ejecutados por las señoritas de la casa.

Contradanza, el Minué, el Vals, el Paspié, la Alemanda, la Pieza Inglesa, Sólo Inglés, las Boleras y el Fandangado eran las danzas más populares en aquel momento.

En aquellas noches se leía poesía y fueron el pretexto ideal para "disfrazar" las reuniones que pretendían la Independencia de México.

Gracias a Las Tertulias hoy eres libre, habitas un país basto en Cultura y un país sensible al arte.

"Un país culto, es un país con menos violencia."
Aramis Montecristo

Trivia

¿Cuántas son nuestras Bellas Artes?
¿Cuáles son las Bellas Artes vivas?

Sirva este tema como debate e inicio de una buena Tertulia...

Historia Salón Las Tertulias

"Por México Las Tertulias" es un programa de televisión que nace en el Centro Cultural **"La Casona de Coyoacán"** en el año del 2014, producido por Aramis Montecristo, que es acompañado en esta locura por un equipo que hoy en día sigue colaborando en este recinto.

En el 2021 nace

"El Salón Las Tertulias"
La Catedral de la Música Mexicana

abrazando y con disposición del escenario a todo el talento mexicano. Así que si cantas, bailas o actúas, este escenario ES TUYO...

Para Comenzar

Platón tradicional Las Tertulias (300gr.) **\$ 175.00**
(Cecina de res, chicharrón seco y chorizo)

Orden de quesadillas (3 pzas.) **\$ 68.00**
(Queso, hongos y/o chicharrón prensado)

Orden de sopecitos (3 pzas.) **\$ 68.00**
(Con pollo, frijoles refritos, crema, lechuga y queso rallado)

Orden de tostadas (3 pzas.) **\$ 68.00**
(De pata o tinga de pollo, con crema, lechuga y queso)

Queso fundido natural (160 gr.) **\$ 110.00**

Queso fundido con chistorra o chorizo (200 gr.) **\$ 150.00**

Plato de chicharrón seco de cerdo (70 gr.) **\$ 72.00**

Orden de guacamole (160 gr.) **\$ 72.00**

Guarnición extra **\$ 35.00**
(A escoger una orden de: mole, huevo, arroz, chiles toreados, cebollitas cambray, crema)



Sopas

Sopa de tortilla (300 ml)	\$ 72.00
Sopa de hongos (300 ml)	\$ 76.00
Sopa de Fideo Seco (300 ml)	\$ 66.00
Caldo tlalpeño (300 ml)	\$ 72.00
Consomé "Las Tertulias" (300 ml) (Con pollo, huevo, queso y aguacate)	\$ 70.00
Espagueti rojo (250 gr.) (Acompañado con crema y espolvoreado de queso)	\$ 68.00
Arroz a la jardinera con mole negro (250 gr.)	\$ 68.00

Cremas

Crema de champiñones (300 ml)	\$ 76.00
Crema de chile poblano (300 ml)	\$ 76.00
Crema de elote (300 ml)	\$ 76.00

Ensaladas

Ensalada Regional Las Tertulias (200 gr.) (Lechuga, pollo, jamaica, piña y almendras)	\$ 120.00
Ensalada verde (200 gr.) (Berros, lechuga, jícama, tocino, nuez, aguacate y jitomate)	\$ 110.00

Antojitos Mexicanos

Carnitas

Orden Surtida (300 gr.)	\$ 240.00
Orden Maciza (300 gr.)	\$ 260.00
Kilo	\$ 575.00

(Acompañadas con ensalada de nopales, salsas, cilantro, cebolla y limones)

Birria estilo Jalisco

Tacos (3 pzas.)	\$ 85.00
Plato (300 gr.)	\$ 125.00
Kilo	\$ 620.00

(Acompañada de consomé, limones, cebolla, salsa y tortillas)

Pozole (300 gr.)	\$ 99.00
-------------------------	-----------------

(De cerdo o pollo. Acompañado de rábanos, lechuga, orégano, cebolla, limón y tostadas)

Cecina de cerdo con frijoles refritos (160 gr.)	\$ 175.00
--	------------------

Cecina de res con ensalada de nopales (160 gr.)	\$ 175.00
--	------------------

Machitos dorados con guacamole (4 pzas.)	\$ 155.00
---	------------------

Mixiote de carnero con frijoles charros (300 gr.)	\$ 180.00
--	------------------

Puntas de filete a la mexicana (250 gr.)	\$ 160.00
---	------------------

(Acompañadas con frijoles refritos, queso y totopos)

Tacos borrachos (4 pzas.)	\$ 115.00
----------------------------------	------------------

(Acompañados con salsa borracha, queso y crema)

Tacos mixtos (4 pzas.)	\$ 115.00
-------------------------------	------------------

(2 de mixiote y 2 de filete envueltos en hoja de plátano)

Chamorro de cerdo (900 grs.)	\$ 230.00
-------------------------------------	------------------

(Acompañado con guacamole y frijoles charros)

Las Enchiladas

Enchiladas de mole negro (3 pzas.)*	\$ 170.00
--	------------------

Enchiladas rojas o verdes (3 pzas.)*	\$ 150.00
---	------------------

Enchiladas suizas (3 pzas.)*	\$ 160.00
-------------------------------------	------------------

* (Se presentan acompañadas con arroz blanco, frijoles refritos y totopos)

Guisos Tradicionales

Mole negro con pollo (250 gr.) (A elegir entre: Pierna y muslo o Pechuga. Acompañado de arroz a la jardinera)	\$ 190.00
Chile relleno (1 pzs.) (A elegir: relleno de Picadillo o Queso. Acompañado con arroz blanco, frijoles refritos y totopos)	\$ 160.00
Albóndigas al chipotle (3 pzas.)*	\$ 160.00
Espinazo con verdolagas (300 gr.)*	\$ 160.00
* (Se presentan acompañados con frijoles refritos y totopos)	

Aves

Sábana de pollo enchilada (200 gr.) (Acompañada con ensalada de nopales, frijoles refritos y totopos)	\$ 135.00
Pechuga de pollo en salsa de achiote (200 gr.) (Acompañada con arroz blanco)	\$ 135.00
Milanesa de pollo empanizada (200 gr.) (Acompañada con ensalada verde y papas fritas)	\$ 135.00

Pescados y Mariscos

Coctel de camarón (250 gr.)	\$ 110.00
Filete de pescado a la veracruzana (280 gr.) (Guiso de chiles con aceitunas y alcaparras, acompañado con arroz a la jardinera)	\$ 220.00
Filete de pescado (250 gr.) (A la plancha o empanizado, acompañado con arroz a la jardinera)	\$ 210.00
Camarones empanizados (250 gr.) (Acompañados de arroz blanco y ensalada verde)	\$ 215.00
Camarones al gusto (250 gr.) (A la plancha o Al mojo de ajo, acompañados con arroz blanco y ensalada verde)	\$ 215.00

De la Plancha

Parrillada Las Tertulias

2 personas (500 gr.) **\$ 485.00**

4 personas (900 gr.) **\$ 950.00**

(Arrachera, cecina de cerdo, chorizo, pollo, filete y chuleta, acompañados con chiles toreados y papas fritas)

Arrachera especial (350 gr.)

\$ 270.00

(Acompañado con chiles toreados, frijoles charros y papas fritas)

Carne a la tampiqueña (180 gr.)

\$ 220.00

(Tira de filete asada, acompañada con rajas, guacamole, frijoles refritos, arroz y enchilada)

Pechuga de pollo asada (200 gr.)

\$ 135.00

(Acompañada con ensalada verde y papas fritas)



Menú ejecutivo a 4 tiempos

Adulto \$145.00

Niños \$115.00

(Hasta 6 años)

*Disponible
de 12:30 a 18:00 hrs.
de lunes a jueves*

**Todos nuestros precios son
en Moneda Nacional e incluyen IVA**

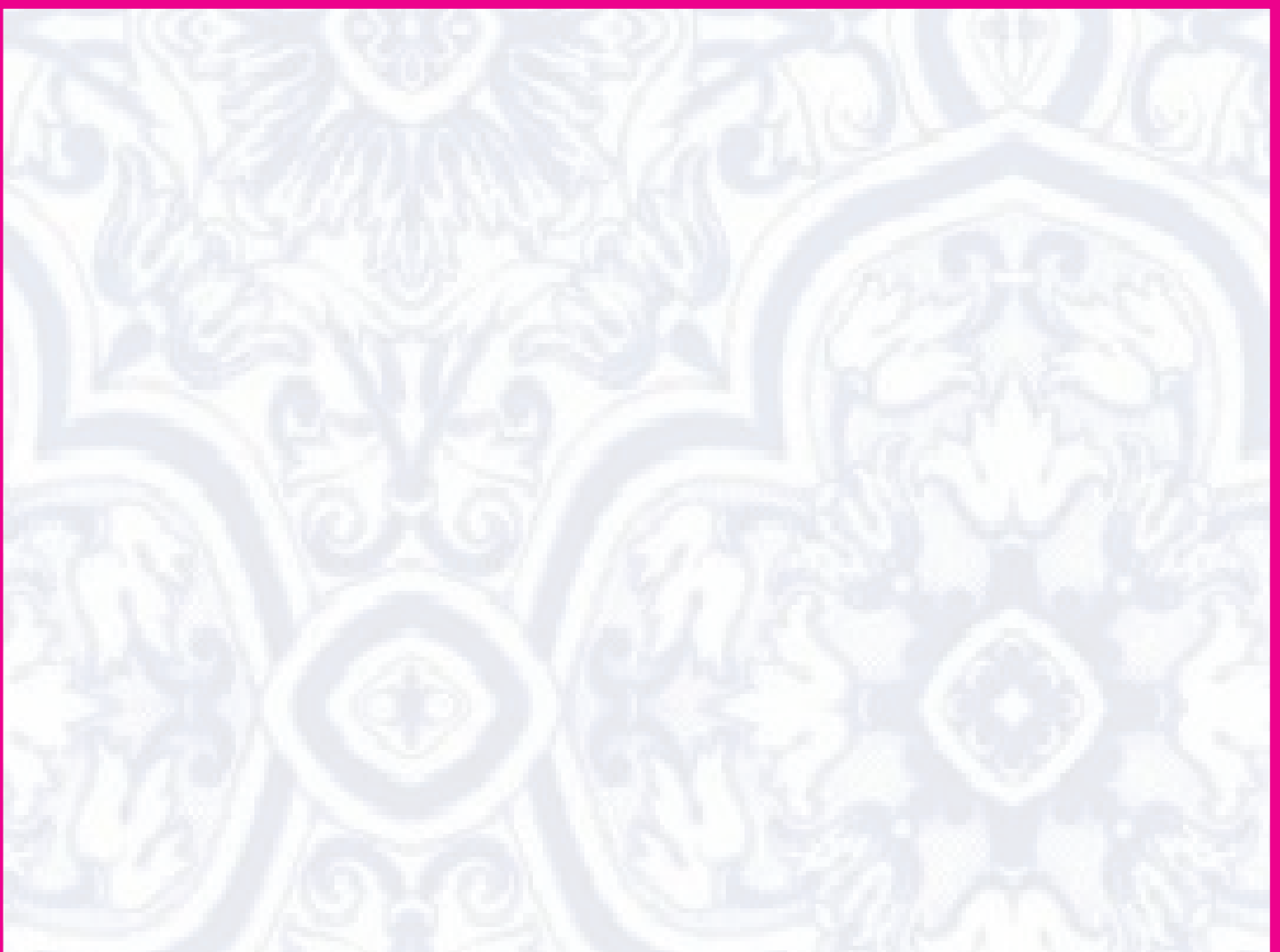
La propina voluntaria

**Aceptamos tarjetas de crédito y débito
Aceptamos Dólar al tipo de cambio DO compra**

Café y Postres

Té (Sobre, 250 ml)	\$ 30.00
Café de olla (250 ml)	\$ 45.00
Café americano (250 ml)	\$ 30.00
Refresco (355 ml)	\$ 35.00
Botella de agua natural (600 ml)	\$ 32.00
Vaso de naranja o limonada (360 ml)	\$ 41.00
Jarra de naranja o limonada (1000 ml)	\$ 96.00
Vaso Aguas frescas (360 ml. Tamarindo, Horchata o Jamaica)	\$ 35.00
Jarra Aguas frescas (1000 ml. Tamarindo, Horchata o Jamaica)	\$ 86.00
Chongos zamoranos (110 gr.)	\$ 75.00
Plátanos fritos con crema (60 gr.)	\$ 65.00
Flan de la casa (60 gr.)	\$ 55.00
Pay de queso con zarzamora (150 gr.)	\$ 65.00

Sugerencias del Cheff






SALÓN

Las Tertulias

MEXICAN FOOD COMIDA MEXICANA

Reservaciones

55 78 25 77 38

www.salonlastertulias.com

