



OAJILLO



RESTAURANTE / COCKTAIL BAR / VERMUTERÍA
CARCAMANES #17 GUANAJUATO, GTO.

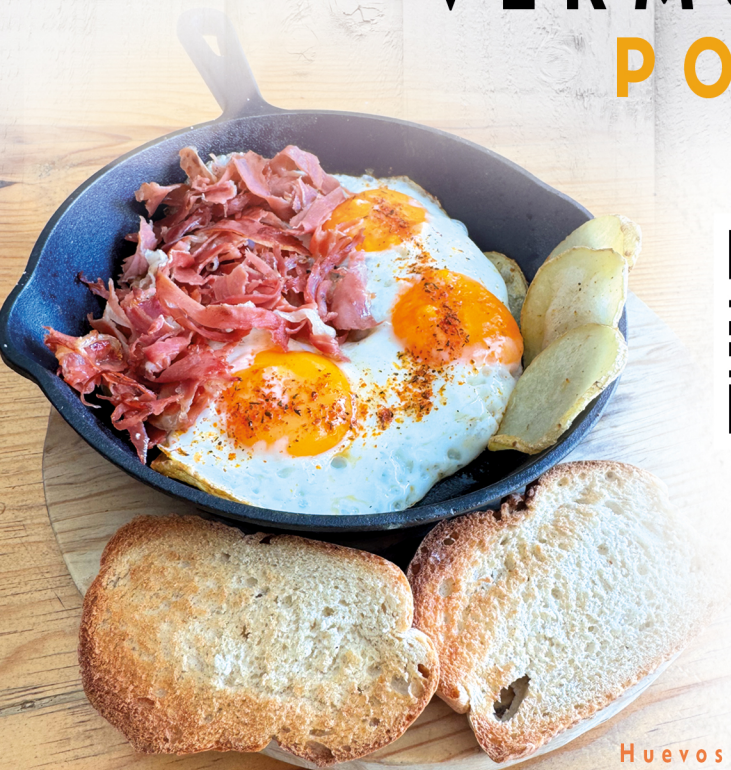


COCINA
ESPAÑA
MÉXICO

DESAYUNOS
APERITIVOS
COMIDAS
CENAS • TAPAS
IBEROTACOS
MIXOLOGÍA
VERMUT • VINOS
POSTRES



OAJILLO



Huevos Rotos



9 AM-12:30 PM
DESAYUNOS

INCLUYEN:
CAFÉ AMERICANO
+FRUTA+JUGO+HOTCAKE

CHILAQUILES

SALSAS: VERDE / ROJA / DIVORCIADOS



Chilaquiles Rojos



Tostas de Huevos
Divorciados

SENCILLOS	\$130
CON HUEVO Estrellado o revuelto	\$130
CON POLLO GRATINADOS	\$180
CON COCHINITA PIBIL Gratinados	\$200
MINEROS GUANAJUATENSES Con pollo con salsa guajillo, papa y zanahoria frita, queso fresco, crema, lechuga y chile en vinagre	\$200
CON CECINA YECAPITXLA	\$235
CON ARRACHERA y aguacate	\$230
AL PASTOR	\$220
CON CAMARÓN, salsa poblana y queso parmesano	\$235

Todos los chilaquiles
llevan queso, crema y
guarnición de frijoles



DESAYUNOS

9 AM-12:30 PM

INCLUYEN:
CAFÉ AMERICANO
+FRUTA+JUGO+HOTCAKE

MOLLETES

SENCILLOS TRADICIONALES \$150

Con frijoles, queso gratinado y pico de gallo

MOLLETES DIVORCIADOS \$220

Con frijoles y queso, uno con pollo y salsa verde y uno con cochinita pibil y salsa roja, acompañados con pico de gallo y cebollas encurtidas

DESAYUNOS COMBINADOS

\$250

1. HUEVOS ESTRELLADOS (2)

Con tocino, 2 hot cakes, champiñones y tomatitos cherry asados

2. HUEVOS REVUELTOS (2)

2 waffles con queso crema y mermelada de bacon y nueces

3. HUEVOS REVUELTOS (2)

Waffles, panela asado, pimientos, tocino y aguacate

HUEVOS

ESTRELLADOS REVUELTOS \$135

RANCHEROS DIVORCIADOS \$140

A LA MEXICANA \$145

CON JAMÓN \$160

CON TOCINO \$170

HUEVOS ROTOS

SENCILLOS \$170

JAMÓN SERRANO \$260

CHORIZO ESPAÑOL Y PIMIENTO \$230

CON TOCINO \$220

CON GULAS \$270

Huevos Rotos



Waffles con queso crema, mermelada de bacon y nueces



ENCHILADAS Y ENFRIJOLADAS

SALSAS: VERDE / ROJA / DIVORCIADOS

Todas llevan queso,
crema y guarnición de frijoles

ENCHILADAS DE QUESO \$160

ENCHILADAS DE POLLO \$180

ENCHILADAS MINERAS \$200

Con pollo con salsa guajillo, papa
y zanahoria frita, queso fresco,
crema, lechuga y chile en vinagre

ENFRIJOLADAS DE QUESO \$160

ENFRIJOLADAS DE POLLO \$180

TORTILLA ESPAÑOLA

SENCILLA \$200

JAMÓN YORK Y QUESO \$220

ATÚN, LECHUGA Y ALIOLI \$220

JAMÓN SERRANO \$260

QUESO DE CABRA Y CEBOLLA
CARAMELIZADA \$240

BURRITOS

FRIJOL Y QUESO \$135

JAMÓN YORK Y QUESO \$150

FRIJOL, QUESO Y SALTEADO
VERDURAS \$150

WRAPS

PAN PITA, SALMÓN AHUMADO, \$240
AGUACATE, QUESO CREMA,
PEPINO, ZANAHORIA Y COL
MORADA



Enchiladas
Verdes



Tortilla
Española



Burritos de
Frijol y Queso

HOT CAKES, WAFFLES Y BOWLS

\$180

BOWL DE FRUTA

Con fruta de temporada, yogurt y cereal

HOT CAKES (3)

Con nutella, plátano, frutos rojos, crema batida

MATCHA WAFFLES (3)

Con plátano, kiwi, mora, zarzamora, chocolate blanco y helado

WAFFLES MANZANA (3)

Con manzana, fresa, canela, nueces y helado



Matcha Waffles

OMELETTES

OAJILLO

Con jamón serrano y champiñones salteados al vino blanco con guajillo y queso

\$235

YUCATECO

Con cochinita pibil, queso y cebollitas encurtidas

\$200

MEXICANO

Con chorizo, cebolla, jitomate, chile y queso

\$180

AMERICANO

Con jamón york, tocino y queso

\$200

VEGETARIANO

Con salteado de verduras y queso

\$170

FIT

Con claras de huevo, espinaca y champiñones

\$175

CARCAMANES

Con camarones, cebolla salteados, queso y salsa cremosa de chipotle

\$220

POBLANO

Con rajas de poblano, queso, elote bañado con salsa cremosa de chile poblano

\$200

ALIMENTOS
PREPARADOS
AL MOMENTO,
AGRADECEMOS
TU PACIENCIA



Omelette Vegetariano

INCLUYEN:
CAFÉ AMERICANO
+FRUTA+JUGO+HOTCAKE

GARNACHAS

SOPE DE COCHINITA PIBIL (3) \$200

GRINGA PIBIL \$170

Sincronizada de tortilla de harina rellena de cochinita pibil y queso

PLATO DE CECINA DE YECAPITXTLA \$260

Con dos enchiladas de queso, aguacate, frijoles y salsa

TACOS DE CECINA DE YECAPITXTLA \$250

Con queso oaxaca y nopal asado (2)

TACOS CHILANGOS \$250

Con cecina, chorizo y chicharrón (2)

TACOS DE ARRACHERA \$230

Acompañados con rajas, guacamole, nopales y frijoles (2)



Plato de Cecina de Yecapixtla

TOSTAS

MÉZCLALAS A TU GUSTO (2) x \$200

Panela Asado y Salsa de Yogurt



Jamón Serrano con Tomaquet

1. HUMMUS CON AGUACATE Y PEPINO

2. JAMÓN SERRANO CON MELÓN, QUESO CREMA Y MIEL

3. AGUACATE Y TOMAQUET CON ACEITE DE OLIVA Y CHERRYS DESHIDRATADOS

4. JAMÓN SERRANO CON TOMAQUET Y ACEITE DE OLIVA

5. AGUACATE, HUEVO POCHÉ, ESPINACA, CHERRY DESHIDRATADO, TOCINO

6. PANELA ASADO, JITOMATE FRESCO, SALSA DE YOGURT Y ACEITUNAS

7. CREMA DE CACAHUATE CON PLÁTANO, MORA, MIEL DE MAPLE Y COCO RALLADO

8. HUEVOS DIVORCIADOS TURCOS, CON BASE DE ADEREZO DE YOGURT, UNO CON CHIMICHURRI VERDE Y OTRO CON SALSA DE PIMENTÓN Y MANTEQUILLA*

9. SALMÓN AHUMADO, QUESO CREMA, ALCAPARRAS Y PEPINO

10. PULPO A LA BRASA, AGUACATE CON LIMÓN Y CHERRYS DESHIDRATADOS**

Salmón Ahumado con Pepino



Hummus con Aguacate y Pepino



Jamón Serrano con Melón

** 8 Y 10 NO SE PUEDEN MEZCLAR

IBEROTACOS

\$ 240

2 Piezas

*No se pueden mezclar

UNA EXCLUSIVA CREACIÓN
DE OAJILLO PARA TI,
COMBINACIONES
DE SABORES
E INGREDIENTES
ESPECIALES
DE GASTRONOMÍA
MEDITERRÁNEA Y MEXICANA.

INCLUYEN:
CAFÉ AMERICANO
+ FRUTA
+ JUGO
+ HOTCAKE



PULPO FLAMEADO AL MEZCAL

Tortilla artesanal, costra de queso oaxaca, pulpo marinado en salsa macha flameado al mezcal con puré de camote, cítricos, acompañado con pico de gallo de piña y habanero tatemados y salsa dip de cilantro



PULPO FLAMEADO AL MEZCAL

Tortilla artesanal, costra de queso oaxaca, pulpo marinado en salsa macha flameado al mezcal con puré de camote, cítricos, acompañado con pico de gallo de piña y habanero tatemados y salsa dip de cilantro

RIB EYE PROVOLONE Y TAPENADE

Tortilla artesanal, queso provolone, tapenade de aceitunas negras, rib eye y chips de cebolla, acompañado con mantequilla cowboy

PICANA CHEESE STEAK

Tortilla artesanal, costra de queso oaxaca y parmesano, picana, top de queso cheddar y queso azul

CHICHARRÓN DE ATÚN

Tortilla artesanal, aguacate con limón, chicharrón de atún marinado rebozado y queso de cabra con salsa de piloncillo y morita

ORANGE SALMONCITO

Tortilla artesanal, duxelle de champiñones, cubos de salmón salteados en reducción de toronja, naranja, miel y jengibre con pimienta morrón

CALAMAR REBOZADO CON DUO DE ALIOLI

Tortilla artesanal, calamar rebozado, dúo de alioli y dip de cilantro

CANTIMPALO CHARRO CRISPY SERRANO

Tortilla artesanal, salsa de queso crema con vino blanco, chorizo español de cantimpalo, mermelada de bacon con cebolla y chicharrón de jamón serrano

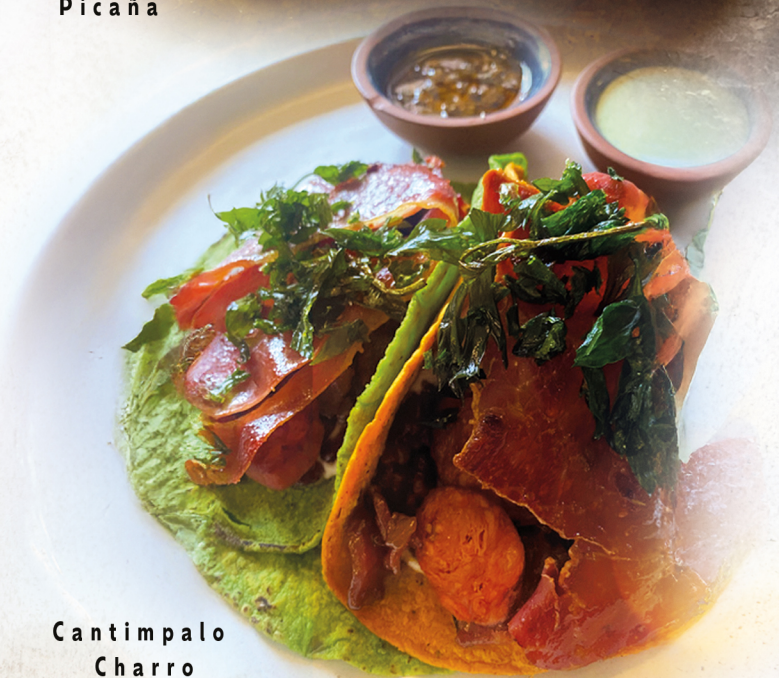
****NO SE PUEDEN
MEZCLAR**



Chicharrón
con Atún



Picana



Cantimpalo
Charro



OAJILLO

RESTAURANTE / COCKTAIL BAR / VERMUTERÍA



Oajillo



@oajilloguanajuato



oajilloguanajuato@gmail.com



5518312898

Tel. 473-732-96-80



CARCAMANES 17,
GUANAJUATO
CENTRO C.P. 36000



OAJILLO

COCINA
ESPAÑA
MÉXICO

CARCAMANES #17 GUANAJUATO, GTO.