



Carta de menús La Catarina

<https://carta.menu>

Ave. Morones Prieto No. 2625 Col. Loma Larga, Monterrey, Mexico
(+52)8183453340 - <http://lacatarina.mx/>



Puedes encontrar un **menú extenso de La Catarina** en Monterrey con todas las 93 comidas y bebidas en el menú. Para ofertas cambiantes, ponte en contacto con el propietario por teléfono o utilizando la información de contacto de la página web. La Catarina es bueno como bar si quieres **tomar un cóctel después del trabajo**, y juntos o solos, muchos huéspedes también esperan en particular la **variada y refinado cocina mexicana**. En La Catarina hay un **delicioso y rico brunch** para desayunar en el que puedes disfrutar según tu estado de ánimo. Las instalaciones están hechas accesibles para sillas de ruedas, y puede pagar con tarjeta de crédito. Se puede pedir comida para llevar, en el sitio web lacatarina.mx, es posible que puedas pedir comida. Hay un gran salón de fiestas, por si desea asistir con una lista de invitados más larga.

Carta de menús *La Catarina*



Ensaladas

ENSALADA

Salsas

SALSA

Cacerolas

DELLA CASA

Platos mexicanos

TACOS

Pide

PEDIR

Mexicano

MEXICANA

Frische mexikanische säfte

JAMAICA

Especialidades

MOLLETES CON CHORIZO

Platos fuertes

MOLLETES NATURALES

Sushi or sashimi

PULPO

Elementos destacados

PAN DULCE

Restaurant category

MEXICANO

BARBACOA

Los platos se preparan con estos ingredientes

POLLO

QUESO

Sopas

SOLAMENTE SÁBADOS Y DOMINGOS

MENUDO (250ML.

POZOLE ESTILO JALISCO (250ML.

Tacos

TACO DE LECHÓN (1PZ.

TACO DE CABRITO (1PZ.

TACO DE COCHINITA (1PZ.

TACO DE FILETE (1PZ.

TACO DE BARBACOA DE BORREGO (1PZ.

Especiales

LENGUA DE RES: EN ENCACAHUATADO HUASTECO, SALSA VERDE O A LA VERACRUZANA (180 GMS.

PUNTAS DE FILETE AL ALBAÑIL: SALTEADAS CON TOCINO, CEBOLLA, CHILE Y CHAMPIÑÓN AL ESTILO ALBAÑIL (200 GMS.

COCHINITA PIBIL ESTILO YUCATECA CON FRIJOLE DE LA OLLA Y SALSA XNIPEC (160 GMS.

JUGOSO BLOQUE DE LECHÓN EN SALSA VERDE CON VERDOLAGAS Y FRIJOLE NEGROS EN BOLA (220 GMS.

Carta de menús *La Catarina*



HUARACHE CON MEDALLONES DE FILETE DE RES GRATINADOS, SALSA VERDE Y PICO DE GALLO (150 GMS.)

Para empezar la mañana

HOT CAKES NATURALES Y DE HOJA SANTA

TEJA DE MIEL CON QUESO RICOTTA Y FRUTA CON SALSA DE FRUTOS ROJOS

TOAST DE AGUACATE VEGETARIANO

TOAST DE AGUACATE CON ATÚN

TOAST DE AGUACATE CON LECHÓN

Pescados y mariscos

PULPO CRUJIENTE AL AJILLO CON ENSALADA DE ESPINACAS EN VINAGRETA DE CÍTRICOS (250 GMS.)

LOMO DE SALMÓN ZARANDEADO SOBRE ESQUITES PICANTES (180 GMS.)

TOTOABA EN ALCAPARRADO OAXAQUEÑO (180 GMS.)

HUACHINANGO A LA VERACRUZANA CON ARROZ BLANCO Y CHILES GÜEROS (180 GMS.)

MEDALLÓN DE CAMARONES A LA PLANCHA SOBRE PURÉ DE PAPA CON ELOTE Y POBLANO EN ADOBO DE CHILE ANCHO (180 GMS.)

ATÚN SELLADO EN COSTRA DE AJONJOLÍ SOBRE CHILAQUILES DE MOLE NEGRO Y CRUJIENTE DE PARMESANO (180 GMS.)

Maiz

CHILAQUILES OAXAQUEÑOS (500G.)

CHILAQUILES QUERETANOS (500G.)

CHILAQUILES ROJOS (500G.)

ENCHILADAS DE POLLO EN MOLE ROJO (3PZ.)

ENCHILADAS MILPERAS RELLENAS DE POLLO EN SALSA DE FLOR DE CALABAZA ACOMPAÑADAS DE FRIJOLES Y FRITURA DE HOJA SANTA (3PZ.)

ENFRIJOLADAS DE LECHÓN (3PZ.)

Botanas prehispánicas

TACO DE CHAPULINES (1 PZA.)

TACO DE ESCAMOLES (1 PZA.)

TACO DE GUSANOS DE MAGUEY (1 PZA.)

ORDEN DE CHAPULINES A LA MEXICANA (33 GMS.)

ORDEN DE ESCAMOLES CON MANTEQUILLA Y MEZCAL AL AROMA DE EPAZOTE (60 GMS.)

ORDEN DE GUSANOS DE MAGUEY FRITOS CON GUACAMOLE Y PICO DE GALLO (50 GMS.)

Ensaladas y sopas

ENSALADA GUANAJUATENSE: LECHUGA OREJONA CON AGUACATE, TOMATE Y TROCITOS DE CHICHARRÓN SECO CON ADEREZO DE CILANTRO (160 GMS.)

ENSALADA DE TOMATE CON QUESO OAXACA, VINAGRETA DE CILANTRO Y ALBAHACA, PEPITAS DE CALABAZA Y CEBOLLA MORADA (200 GMS.)

ENSALADA DE NOPALES AL ORÉGANO (140 GMS.)

SOPA DE FIDEOS SECOS CON CHIPOTLE Y LAS TRADICIONALES GUARNICIONES CASERAS (200 GMS.)

SOPA DE TORTILLA CON CARNE ASADA, AGUACATE, QUESO Y CREMA (250 ML)

CREMA BICOLOR DE FRIJOL NEGRO Y QUESO CHIHUAHUA (250 ML)

SOPA DE FLOR DE CALABAZA (250 ML)

Carta de menús *La Catarina*



Huevos

HUEVOS DIVORCIADOS EN DOS MOLES (2PZ.

HUEVOS ESTRELLADOS AL CHAPULÍN (2PZ.

TORTILLA DE HUEVO A LA CAZUELA (2PZ.

CAZUELA NORTEÑA

HUEVOS POBLANOS (2PZ.

HUEVOS CATARINA (2PZ.

HUEVOS AL GUSTO (2PZ.

Aves y carnes

MEDIO POLLO EN PIPIÁN ROJO

MEDIO POLLO AL PASTOR MARINADO EN ADOBO DE CHILE GUAJILLO ASADO A LA PARRILLA

MEDIO POLLO EN DOS MOLES OAXAQUEÑOS: ROJO Y NEGRO

CHAMORRO DE CERDO EN SALSA DE CHILES SECOS (380 GMS S/HUESO) (PARA COMPARTIR)

LADRILLO DE FILETE AZTECA GRATINADO SOBRE SALSA DE HUITLACOCHÉ (220 GMS.

CORAZÓN DE FILETE EN MOLE DE CANELA, CON ESTOFADO DE BERENJENA (220 GMS.

FILETE DE RES SOBRE GUIISO DE HONGOS, PAPITAS Y NOPALES CON CHILE CHILACA RELLENO DE QUESO FUNDIDO Y SALSA DE PASILLA (220 GMS.

TAMPIQUEÑA DE FILETE DE RES CON ENCHILADAS ENCACAHUATADAS, FRIJOLES REFritos Y GUACAMOLE (220 GMS.

CORAZÓN DE FILETE DE RES SOBRE SALSA DE HUI-TLACOCHÉ CON ESCAMOLES, HONGOS, ESQUITES Y AGUACATE TATEMADO. (220 GMS.

RIBEYE ACOMPAÑADO DE PAPAS DORADAS, FRIJOLES Y CEBOLLA RELLENA DE SALSA MARTAJADA (460 GMS.

LECHÓN HORNEADO LENTAMENTE ACOMPAÑADO CON FRIJOLES DE LA OLLA Y PAPAS ROSTIZADAS (1/8 DE PZA.

CABRITO MÉXICO VIEJO ROSTIZADO EN SU JUGO CON ORÉGANO Y NARANJA, ACOMPAÑADO DE SALSA BORRACHA (1/6 DE PZA.

Botanas

HUAUZONTLES REBOZADOS Y RELLENOS DE QUESILLO CON CALDILLO ROJO (4 PZAS.

EMPANADAS DE MASA AZUL RELLENAS DE QUESO CON CAMARÓN Y CILANTRO (4 PZAS.

GUACAMOLE TRADICIONAL O ESTILO MAMUCAS (200 GMS.

SINCRONIZADA DE HOJA SANTA CON QUESO DE CABRA Y MANCHEGO EN CALDILLO DE CHILE DE ÁRBOL. (140 GMS.

TLACOYITOS CON FRIJOLES BAYOS, REQUESÓN Y SALSA VERDE (5 PZAS.

CHAMPIÑONES GRATINADOS: A LA DIABLA (200 GMS.

CHAMPIÑONES GRATINADOS: CON HUITLACOCHÉ (200 GMS.

EMPALME DE CABRITO CON CREMA DE CILANTRO

FLAUTAS DORADAS DE PATO (6 PZAS.

CEVICHE NEGRO DE PESCADOS Y CAMARÓN CON LAJAS DE AGUACATE, JICAMA Y PEPINO. (140 GMS.

CEVICHE CATARINA, DE PESCADO CON PICO DE GALLO Y RAJAS DE AGUACATE

VERDURAS DE LA HUERTA ASADAS AL EPAZOTE

Carta de menús *La Catarina*



PENCA DE NOPAL ASADO RELLENO DE QUESO PANELA Y MANCHEGO SOBRE TOMATE Y ORÉGANO. (2 PZAS.

Tamales, sopas y tacos

TAMALES DE ATROPELLADO NORTEÑO CON SALSA DE FRIJOL Y QUESO (2 PZAS.

TAMALES DE MASA AZUL RELLENOS DE QUESILLO DE CABRA Y CHILE SERRANO CON SALSA DE FLOR DE CALABAZA (2 PZAS.

LOS CLÁSICOS TACOS DE CANTINA DORADITOS RELLENOS DE FIDEOS SECOS, FRIJOLES NEGROS Y CHORIZO (4 PZAS)

TACO DE JAIBA (1 PZA.

TRÍO DE TACOS: TACO DE TOTOABA ENDIABLADA EN TORTILLA DE MAÍZ AZUL; TACO DE CAMARÓN ESTILO ROSARITO EN TORTILLA DE HARINA Y TACO DE CHILE PASILLA RELLENO DE MARISCOS EN TORTILLA DE MAÍZ CON C

TACOS DORADOS DE CABRITO (5 PZAS.

TACOS DORADOS DE LECHÓN (5 PZAS.

TACOS DE BARBACOA (5 PZAS.

TACOS DE RIBEYE (4 PZAS.

TACOS DE CANASTA CON FILETE DE RES Y QUESO, ACOMPAÑADOS DE CEBOLLA Y CILANTRO (5 PZAS.

SOPECITOS DE TINGA DE POLLO (5 PZAS.

SOPECITOS DE CARNITAS (5 PZAS.

SOPECITOS DE CHICHARRÓN (5 PZAS.

SOPECITOS DE COCHINITA (5 PZAS.

Carta de menús La Catarina



La Catarina

Ave. Morones Prieto No.
2625 Col. Loma Larga,
Monterrey, Mexico

Horario de apertura:

Lunes 08:00-12:30 12:30-19:30 19:30-00:00

Martes 08:00-12:30 12:30-19:30 19:30-00:00

Miércoles 08:00-12:30 12:30-19:30 19:30-00:00

Jueves 08:00-12:30 12:30-19:30 19:30-00:00

Viernes 08:00-12:30 12:30-19:30 19:30-00:00



Hecho con carta.menu

Sábado 08:00-12:30 12:30-19:30

19:30-00:00

Domingo 08:00-12:30 12:30-17:00

Carta de menús La Catarina

