



**CASA MATAMOROS** UBICADO EN EL BARRIO MÁS ANTIGUO DE LA CIUDAD CAPITAL DE ZACATECAS.

EL ORIGEN DEL BARRIO DE LA PINTA, SE DA A TRAVÉS DEL NOMBRAMIENTO DE LA MUY NOBLE Y LEAL CIUDAD DE LOS ZACATECAS, NOMBRADA ASI POR EL REY FELIPE II EL DÍA 20 DE JUNIO DE 1588 EN SAN LORENZO DEL ESCORIAL, MADRID.

ZACATECAS ES CONSIDERADA UNA DE LAS CIUDADES MÁS IMPORTANTES DURANTE EL VIRREINATO DE LA NUEVA ESPAÑA, DADO QUE DESDE ZACATECAS SE SUMINISTRÓ LA MAYOR PARTE DE ORO Y PLATA, CON ELLO GENERAR LA CONSOLIDACIÓN DE LA CORONA ESPAÑOLA.

ZACATECAS HOY EN DÍA ES EL ESTADO DE MAYOR PRODUCCIÓN DE PLATA EN EL MUNDO Y SIGUE DOTANDO DE CANTERA ROSA A MUCHAS DE LAS CONSTRUCCIONES ARQUITECTÓNICAS MÁS IMPORTANTES DEL MUNDO.

**CASA MATAMOROS** RINDE TRIBUTU AL BARRIO MÁS IMPORTANTE DE LA CAPITAL Y ES JUSTO EN ESTE BARRIO DONDE SE INICIA LA TRADICIONAL MORISMA DE BRACHO, EN HONOR A SU EX HACIENDA Y CON UNA MEZCLA DE TRADICIONES QUE HASTA LA FECHA CUENTA CON MÁS DE 200 AÑOS DE TRADICIÓN.

BIENVENIDOS A **CASA MATAMOROS RESTAURANTE**, QUE FORMA PARTE DE LAS INSTALACIONES DEL HOTEL **LA FINCA DEL MINERO**, HOTEL CON TRADICIÓN Y DISTINCIÓN EN LA INDUSTRIA TURÍSTICA DEL CENTRO NORTE DE MÉXICO.

BIENVENIDOS Y QUE DISFRUTEN SU ESTANCIA.





## FESTIVAL DE CHILAQUILES CASA MATAMOROS

### CHILAQUILES DOÑA ROSARIO

Mezcla de Salsas de Tomate Rojo y Verde, Porción de frijoles refritos, Cebolla, Queso Fresco, Cilantro y Crema.

**\$135.00**

### CHILAQUILES BRACHO (SALSA PICOSA)

Rica Salsa Tatema Roja de Chile Morita, Porción de frijoles refritos, Cebolla, Queso Fresco, Cilantro y Crema.

**\$125.00**

### CHILAQUILES DEL PATRON

Nuestra Receta Especial de Salsa de Chicharrón, Porción de frijoles refritos, Cebolla, Queso Fresco, Cilantro y Crema.

**\$135.00**

### CHILAQUILES DE LA PARROQUIA

Preparados con una Rica Salsa de Chile Poblano, Pico de Gallo, Porción de frijoles refritos, Cebolla, Queso Fresco, Cilantro y Crema.

**\$125.00**

### CHILAQUILES DE LA CANTERA

Con una rica Salsa de Chile Habanero, Chile Güero, Tipo Velouté, Porción de frijoles refritos, Cebolla, Queso Fresco, Cilantro y Crema.

**\$135.00**

### CHILAQUILES AL GUSTO

Tradicionales Chilaquiles acompañados de Salsa Roja o Verde, Porción de frijoles refritos, Cebolla, Queso Fresco, Cilantro y Crema.

**\$115.00**

\*Disfrútelos agregando proteína a su elección.

**ARRACHERA**

**\$70.00**

**POLLO**

**\$55.00**

**HUEVO**

**\$40.00**





## ESPECIALIDADES DEL CHEF

### CHILAQUILES DE LA FINCA

Cama de Huevo Revuelto, Totopos Bañados en Salsa de Frijol y Chile Morita, Cebolla, Queso Fresco, Cilantro y Crema Coronados con Chorizo de Malpaso.

**\$170.00**

### CREPAS BELEN

4 crepas Rellenas de Pollo acompañadas de Rajas de Chile Poblano, Bañadas en una Rica Salsa Poblana y Elote Amarillo Dorado con un toque de Crema

**\$160.00**

### ITACATE MINERO

Ricos tacos de huevo con frijoles a la mexicana envueltos en papel encerado, acompañados de pico de gallo y chile serrano.

**\$125.00**

### TACOS DOÑA JOSEFINA

Taquitos dorados de papa y queso, Ahogados en Salsa Martajada Coronada en Repollo, Queso Fresco y Crema.

**\$125.00**

### CAMPECHANA "LA FLOR DE MEXICO"

Nuestra Tradicional Campechana de nuestra Panadería de Casa La Flor de México, servida en una rica Compota Flameada con Manzana y Licor de café, acompañada de Kenel de vainilla.

**\$135.00**

### CROQUE MADAME

Dos rebanadas de pan de caja de nuestros hornos, bañados en Salsa Bechamel, con jamón, huevo estrellado y queso gratinado.

**\$165.00**





## JUGOS, FRUTA Y PAN

CAFÉ AMERICANO (Refill)	<b>\$50.00</b>
JUGO VERDE (Preparado en el momento)	
(Jugo de naranja, piña, apio, nopal y perejil)	<b>\$70.00</b>
JUGO DE NARANJA (En Temporada)	<b>\$60.00</b>
MALTEADAS (Vainilla, Fresa y Chocolate)	<b>\$50.00</b>
TAZON DE YOGURTH (Acompañado Topings de la casa)	<b>\$70.00</b>
TAZON DE FRUTA (Acompañada de Topings de la casa)	<b>\$75.00</b>
CONCHA RELLENA (Nutella. Frutos Rojos)	<b>\$45.00</b>

## DESAYUNOS TRADICIONALES

### HUEVOS AL GUSTO

Acompañados de Frijoles y Mini Porción de Chilaquiles en salsa Roja o Verde. Chorizo, Tocino, Jamón, Champiñón, Queso, Salsas de la casa y Porción de chilaquiles.

**\$155.00**

### OMELLETE ACOMPAÑADOS DE PAPA HASH BROWN

Jamón y Queso

**\$135.00**

Champiñón

**\$135.00**

### HUEVOS MOTULEÑOS

Huevos estrellados en tortilla frita bañados en salsa motuleña con jamón dorado y plátano macho.

**\$170.00**

### MOLLETES MATAMOROS

Dos piezas de pan de nuestros hornos montados en frijol, coronado con Chorizo de Malpaso y Queso Gratin, crema y cebolla curtida.

**\$95.00**

### PAN FRANCES

Tres piezas de pan de caja de nuestra panadería, lampreada en huevo con Canela y Azúcar, so frito en Mantequilla.

- Banana Foster (Plátano Caramelizado con un toque de Licor de Café Flameados) **\$125.00**
- Frutos rojos (Mermelada Preparada en nuestra Cocina) **\$95.00**

Precio en Pesos Mexicanos / IVA Incluido

