



## Carnes

- **Vacío** (300 grs) \$385  
Con guarnición de ensalada y papas a la francesa.
- **Arrachera Angus** (300 grs) \$370  
Con guarnición de frijoles charros, guacamole, chiles toreados y cebollitas cambray asadas.
- **Tampiqueña** (200 grs) \$320  
Filete de res sazonado con guarnición de 1 sope, 1 enchilada, frijoles refritos, arroz, ensalada de lechuga, jitomate y aguacate.
- **Sábana "Los Otates"** (180 grs) \$310  
Filete de res aplanado, untado de frijoles con chipotle y gratinado, con guarnición de guacamole, nopal asado y cebollitas cambray asadas.
- **Sábana gratinada** (180 grs) \$305  
Filete de res aplanado, gratinado con guarnición de frijoles refritos y guacamole.
- **Sábana encebollada** (180 grs) \$280  
Filete de res aplanado, cubierto con cebolla morada sazonada a la plancha con guarnición de frijoles refritos y guacamole.
- **Pepitos Los Otates** \$175  
De arrachera con frijoles, guacamole, lechuga, jitomate y cebolla acompañado de chiles toreados y papas a la francesa.

## Bebidas

- **Refrescos** 355 ml. 

Coca Cola / Light	Sprite / Zero	}	\$45
Chaparrita 250ml.	Manzana Lift		
Squirt / Squirt Light	Sangría Señorial / Light 600 ml.		
Fanta			
- **Tehuacán / Topo chico** (Agua mineral) \$55
- **Agua fresca** \$45  
Horchata, Jamaica, Lima, Limón, Naranja.
- **Limonada o naranjada** Con agua mineral \$53
- **Jarra de agua fresca** \$132
- **Jarra de naranjada o limonada con agua mineral** \$159
- **Agua natural embotellada** 500 ml \$39
- **Cerveza** 355 ml 

Corona	Pacífico	}	\$56	}	\$64
Corona Light	Victoria				
Estrella					
- **Stella Artois** 331 ml \$83
- **Coronita "1/4"** 210 ml. \$45
- **Clamato con cerveza** \$83
- **Micheladas** \$79
- **Rusa** \$69

## Café

- **Café americano o descafeinado con refil** \$47
- **Café de olla con refil** (endulzado con piloncillo) \$52
- **Café Artesanal 100% orgánico** \$59
- **Café lechero** \$65
- **Espresso o Cortado** \$49
- **Capuccino** \$62
- **Frapuccino** \$65
- **Chocolate caliente** \$58
- **Infusiones** \$68  
Relax, moras, maracuyá, kiwi con fresa, coco con arándano o manzana con canela.
- **Té** \$42  
Manzanilla, hierbabuena, manzana con canela y té negro.
- **Té negro helado** \$43



Restaurant · Bar

### Tradicionalmente mexicano

Los Otates fué fundado en Enero de 1950 por la señora Sofía Insunza de Madero, sobre la Av. Lafayette esquina con Libertad.

El principal propósito era ofrecer a la sociedad tapatía los ricos taquitos y antojitos mexicanos tradicionales que sólo se podían encontrar en los mercados. Así nacieron LOS OTATES y fueron creciendo junto con nuestros abuelos y padres formando una gran tradición en Guadalajara a través de 3 generaciones.

En LOS OTATES nos hemos preocupado por continuar con el sabor y calidad de esta cocina mexicana y gracias a ello hemos sido merecedores de distinguidos premios y reconocimientos a nivel nacional e internacional.



### Banquetes Los Otates

Ponemos a sus órdenes nuestro servicio donde le llevamos todo el sabor, calidad y excelencia que siempre nos ha caracterizado desde hace 74 años, permítanos atenderle como usted se merece, con desayunos, comidas y cenas a domicilio con una gran variedad de platillos y bebidas para todos los gusto. Atendemos eventos de 35 hasta 1,000 personas.

## Galardones



**LOS OTATES**  
DESDE 1950

Restaurant · Bar

### Banquetes

Tel: 33 3616 6109  
banquetes@losotates.com

## Menú Comida-Cena

Matriz  
Av. México No. 2455-2  
Ladrón de Guevara 33 3630 2855

Sucursal Acueducto  
Av. Real Acueducto No. 405  
Real Acueducto 333 611 1285

f losotates



losotates.com



losotates



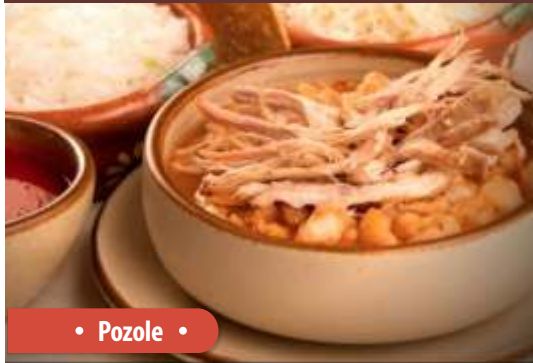
• Queso Fundido •



• Aspirinas Surtidas •



• Tortitas Ahogadas •



• Pozole •



• Sopa de Tortilla •

## Entradas

- **Queso fundido**  
Sencillo. **\$173**  
Con chorizo ó champiñones guisados. **\$189**  
Con arrachera. **\$197**
- **Panela asada con salsa verde** **\$126**
- **Aspirinas surtidas** **\$92**  
6 sopes chicos surtidos con frijoles, papa y machaca o con el guiso de su preferencia.
- **Aspirinas gratinadas** **\$105**  
6 sopes chicos de pastor y bistec.
- **Tortitas ahogadas (3 piezas)**  
De panela. **\$118**  
De pierna. **\$128**  
Mixtas de chicharrón (prensado y al guajillo). **\$137**
- **Tuétanos (2 piezas)** **\$132**  
Acompañados de salsa mexicana y 1 porción de guacamole
- **Manitas de cerdo** **\$178**  
3 piezas bañadas en salsa dulce de jitomate sobre una cama de lechuga y rebanadas de jitomate.
- **Guacamole con totopos** **\$108**
- **Frijoles con totopos** **\$96**

## Sopas y caldos

- **Pozole** **\$159**  
Con carne de pierna, acompañado con col, cebolla, rábano y tostadas.
- **Sopa de médula** **\$161**
- **Sopa de tortilla** **\$109**  
Con migas, chicharrón de hoja en trozo, chile pasilla dorado, panela fresca, aguacate y crema.
- **Caldo Tlalpeño** **\$115**  
Con pollo, arroz, garbanzo, zanahoria, queso y aguacate.
- **Caldo de queso** **\$121**  
Con cuadritos de queso, papas guisadas y rajas.
- **Consomé de pollo** **\$99**  
Con arroz, pollo y aguacate.
- **Orden de arroz** **\$59**



• Tostada de Pata •



• Quesadillas •



• Tacos de Chicharrón al Guajillo •



• Tacos •

## Tostadas

- **De la señora** **\$68**  
Con frijoles, guacamole y cerdo guisado.
- **De panela** **\$67**  
Con frijol, panela fresca, col, salsa de jitomate y rábano.
- **De pollo** **\$82**  
Con frijol, pollo cocido, col, salsa de jitomate y rábano.
- **De pierna** **\$84**  
Con frijol, pierna, col, salsa de jitomate y rábano.
- **De pollo con mole** **\$84**
- **De pata** **\$93**  
Con frijol, pata deshuesada, lechuga, salsa de jitomate y rábano.

## Quesadillas

- Quesadilla sencilla. **\$34**
- Frijoles, guacamole o champiñones guisados. **\$42**
- Chicharrón prensado, pastor, bistec, chorizo, barbacoa, cochinita o pollo guisado. **\$47**
- Arrachera, chicharrón al guajillo o machaca. **\$53**
- Lengua **\$58**

## Tacos con tortillas recién hechas

- Frijoles. **\$32**
- Rajas con crema y queso.
- Champiñones guisados.
- Guacamole.
- Papas.
- Chicharrón prensado. **\$36**
- Bistec.
- Pastor.
- Pollo guisado.
- Pollo con mole dulce.
- Barbacoa.
- Cochinita.
- Cerdo guisado.
- Sesos.
- Chorizo.
- Arrachera. **\$39**
- Chicharrón al guajillo.
- Machaca.
- Taco Arriero (frijoles, arrachera, chicharrón de hoja y salsa mexicana) **\$45**
- Lengua.
- Lengua en salsa verde.



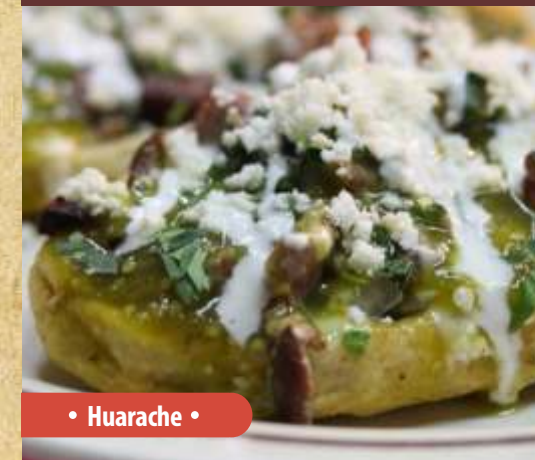
• Enchiladas Suizas •



• Enchiladas de mole dulce •



• Chiles en nogada •



• Huarache •

## Platillos Mexicanos

- **Enchiladas suizas (3 piezas)** **\$163**  
Rellenas de pollo cocido, bañadas con salsa verde cremosa y gratinadas con guarnición de frijoles refritos.
- **Enchiladas de mole dulce (3 piezas)** **\$162**  
Rellenas de queso derretido o pollo guisado con guarnición de cebolla desflema y frijoles refritos.
- **Enchiladas rojas o verdes (3 piezas)** **\$150**  
Rellenas de pollo guisado o queso cotija con guarnición de frijoles refritos.
- **Pollo en mole dulce** **\$225**  
Pollo bañado con mole y ajonjolí, con guarnición de arroz, frijoles refritos y cebolla desflema.
- **Pollo a la plancha** **\$180**  
Acompañado de ensalada y arroz.
- **Chiles rellenos (2 piezas)** **\$195**  
Rellenos de queso derretido con guarnición de arroz y frijoles refritos.
- **Chiles en nogada (todo el año) (2 piezas)** **\$285**  
Rellenos con los ingredientes tradicionales, bañados con salsa cremosa de nuez y guarnición de arroz.
- **Flautas (3 piezas)** **\$118**  
Machaca, papa, frijol o el guiso de su preferencia.
- **Sopes surtidos (3 piezas)** **\$93**  
Machaca, papa, frijol o el guiso de su preferencia.
- **Tamales (3 piezas)** **\$121**  
De elote dulces, guarnición de rajas y crema.
- **Huarache (1 pieza)** **\$65**  
Arrachera, bistec o chicharrón al guajillo.
- **Cachetona** **\$107**  
Sope grande con frijol, rajas con crema, chicharrón prensado.
- **Con arrachera o chicharrón al guajillo** **\$120**
- **Con lengua** **\$148**
- **Crepas bañadas con minguiichi (3 piezas)** **\$168**  
De pollo guisado, panela, machaca, cochinita o barbacoa.