

DE LA GRANJA (2 pzas.)

CHILE HUEVILLO	\$78
Salsa de huevo picosita, especialidad del chef.	
HUEVOS DIVORCIADOS	\$78
Fritos bañados en salsa verde o roja, frijoles refritos y tortilla de mano	
HUEVOS RANCHEROS	\$78
Sobre una tortilla de mano recién hecha y con salsa roja.	
HUEVOS CON LONGANIZA	\$82
Con longaniza especial de Naolinco.	
HUEVOS VIGUEÑOS	\$82
Tortilla inflada con frijoles, chorizo y chile verde	
HUEVOS TIRADOS	\$82
Revueltos con frijoles y acompañados con totopos	
HUEVOS AL ALBAÑIL	\$82
Revueltos con cebolla, tocino y salsa verde, servidos con tortilla de mano	
HUEVOS A LA MEXICANA	\$82
Revueltos con chile, cebolla y tomate, acompañados con enchilada	
HUEVOS REVUELTOS	\$78
Acompañados con enchilada	
HUEVOS REVUELTOS CON JAMON, TOCINO, SALCHICHA	\$82
Acompañados con papa hash Brown.	
HUEVOS MOTULEÑOS	\$86
Sobre tortillas de mano recién hechas, bañados con salsa roja, jamón, chicharos y gratinados.	
HUEVOS LA GAVIA	\$86
Sobre gorda de frijol con salsa verde y gratinados	



OMELETES (2 pzas)

OMELETTE DE JAMÓN Y QUESO	\$86
Con queso gouda, jamón y papa hash brown.	
OMELETTE DE CHAMPIÑÓN	\$86
Con queso gouda y champiñones naturales acompañados con papa hash brown.	
OMELETTE DE ESPINACAS	\$86
Con espinacas a la crema y queso gouda.	

DEL MOLINO

CHILAQUILES	\$86
Con pollo o huevo: rojos o verdes (300g)	
ENCHILADAS ROJAS	\$92
Con pollo o huevo (3 pzas)	
ENFRIJOLADAS	\$92
Con pollo o huevo (3 pzas)	
ENMOLADAS	\$92
Con pollo o huevo o picadillo de res (3 pzas)	
ENCHILADAS SUIZAS	\$94
Con pollo o huevo (3 pzas)	



ANTOJITOS

TOSTADA DE POLLO (1 pza)	\$48
EMPANADAS	\$68
De picadillo o queso (2 pzas)	
GORDAS DE FRIJOL	\$69
Blancas o negras (2 pzas)	
GORDAS CON PILONCILLO Y CHICHARRON (2 pzas)	\$72
INFLADAS DE LA CUENCA	\$82
Con chile huevillo o longaniza o pollo (2 pzas)	
TACOS DORADOS DE PAPA (4 pzas)	\$85
TACOS DORADOS DE POLLO (4 pzas)	\$85
PURITOS DE PLATANO MACHO RELLENOS	\$82
De picadillo o queso fresco (2 pzas)	
PICADA LA GAVIA (1 pza)	\$85
Con chile huevillo o longaniza o pollo	
SAPITOS	\$85
Con pollo, longaniza o huevo (2 pzas)	
PANUCHOS DE COCHINITA PIBIL	\$86
Con cebolla morada y un toque de habanero (2 pzas)	
SALSA DE CHICHARRON (200 g)	\$98
LONGANIZA EN SALSA DE CHILE SECO (200 g)	\$125
PUNTAS DE RES A LA MEXICANA (150g)	\$185

* Nuestros precios incluyen IVA

PANADERIA

TORTITA DE ELOTE (1 pza)	\$35
La especialidad de la casa	
VARIEDAD DE PAN DE DULCE	\$29
Hecho diariamente en casa (1 pza.)	
CHURROS (4 pzas)	\$44
Con azúcar o con azúcar y canela	
WAFFLE (1 pza)	\$78
Con jamón o tocino	
HOT CAKES (3 pzas)	\$78
Con jamón o tocino	



TACOS (1 pza)

TACO DE CARNITAS	\$42
De maciza, cueritos o surtido	
TACO DE MILANESA	\$44
Con salsa de Chicharrón	
TACO DE MILANESA	\$44
Con salsa de chile seco	
TACO DE LONGANIZA	\$44
En salsa de chile seco	
TACO DE COCHINITA PIBIL	\$44
TACO DE LECHON	\$50

SANDWICHES, TORTAS Y MÁS.

BOMBA CON NATA O FRIJOLES (1 pza)	\$48
PAMBAZO (1 pza)	\$56
De pierna o frijoles con chorizo	
MOLLETES (4 pzas)	\$78
PLATO VOLADOR	\$78
Jamón de pierna y queso ouda (1 pza)	
SANDWICH A LA PLANCHA	\$78
De jamón y queso fresco (1 pza)	
TORTA DE ELOTE RELLENA (200 g)	\$82
Con pollo en mole o pollo en rajas poblanas (200 g).	
MEDIA NOCHE DE PAVO O PIERNA	\$85
Con jamón y queso gouda (1 pza)	
TORTA DE MILANESA (1 pza)	\$85
TORTA DE PIERNA ENCHILADA (1 pza)	\$85
TORTA AHOGADA (1 pza)	\$95
Estilo Jalisco con maciza y salsa roja	
TORTA DE LECHÓN (1 pza)	\$95
HAMBURGUESA LA GAVIA	\$140
De carne Angus a la parrilla (200 g)	

JUGOS Y FRUTA

JUGOS

Naranja, zanahoria, toronja, tomate, papaya ó combinado.	
CHICO (200ml)	\$35
GRANDE (300ml)	\$42
JUGO VERDE	\$52
Naranja, apio y nopal (350ml)	
JUGO DE NARANJA CON PAPAYA (350ml)	\$52
JUGO ESPECIAL	\$58
Fresa, kiwi y jugo de naraja. (350ml)	
FRUTA	
Puede elegir Melón, Plátano, Sandía y Papaya. Se puede servir combinada o individual.	
ORDEN DE FRUTA (300g)	\$59
Con yogurt y granola	
Con Queso Cottage	
MEDIA ORDEN DE FRUTA (150g)	\$46
Con yogurt y granola	
Con Queso Cottage	
ORDEN DE MANZANA (200g)	\$48

DESAYUNOS EN PAQUETE

INCLUYE CAFÉ DEL DÍA, REFILL, 1 JUGO DE NARANJA (240ml) O UNA FRUTA (160g)

DE LA GRANJA (2 pzas)

Chile huevillo	\$125
Huevos divorciados	\$125
Huevos rancheros	\$125
Huevos a la mexicana	\$125
Huevos con longaniza	\$135
Huevos vigüeños	\$135
Huevos tirados	\$135
Huevos al albañil	\$135
Huevos revueltos con jamón ó tocino ó salchicha	\$135
Huevos motuleños	\$135
Huevos La Gavia	\$135
Omelette de jamón	\$135
Omelette de queso	\$135
Omelette de espinacas	\$135

DEL MOLINO (3 pzas)

Enchiladas rojas	\$145
Enfrijoladas	\$145
Enmoladas	\$145
Chilaquiles (300 g)	\$145
Enchiladas suizas	\$148

ANTOJITOS:

Empanadas (2 pzas)	\$120
Gorditas de frijol (2 pzas)	\$120
Infladas de la cuenca (2 pzas)	\$135
Picada La Gavia (1 pza)	\$140
Sapitos (2 pzas)	\$140
Puntas de res a la mexicana (150 g)	\$230

GUARNICIONES ADICIONALES:

Crema (25ml), granola (30 g), huevo (1 pza), pan tostado (2 pzas), papa hash brown (1 pza), queso fresco (25 g), frijoles refritos (100g), frijoles de olla (100g) **\$15.**

Aguacate (50g), champiñones (70 g), espinacas a la crema (60 g), jamón de pavo (50 g), longaniza (60 g), picadillo de res (50 g), plátanos fritos (100 g), salchicha (2 pzas), tocino (50 g), verduras al vapor (120 g), yogurt (1 pza), queso cottage (120g), gratin (40g), pollo deshebrado (50g) **\$25.**

ENTRADAS

CHIPOTLE RELLENO	\$50
Chipotle capeado de pollo (1 pza)	
FRIJOLES CON VENENO	\$85
Con asado de puerco y adobo (350 g)	
QUESO ASADO A LA DIABLA	\$125
Chiltepín, aceite de olivo y ajo (180 g)	
QUESO ASADO ARRIERO	\$125
Con chiles y cebollas toreados (180 g)	
LONGANIZA EN SALSA DE CHILE SECO (200 g)	\$125

SOPAS (270 ml)

SOPA AZTECA	\$70
SOPA MINISTRONE	\$70
CALDO DE POLLO	\$75
Con verduras pollo deshebrado y arroz blanco	
SOPA DE FRIJOL LA GAVIA	\$75
Con tortilla dorada, queso de la joya y aguacate	
CHILEATOLE DE POLLO	\$75
Con pollo, calabaza, elote y ejotes	
FIDEO SECO (250 g)	\$70
Con salsa de chipotle y queso fresco	

ENSALADAS

ENSALADA MELBA	\$120
Lechuga, pera, nueces, queso de cabra y aderezo de mostaza y miel (200g)	
ENSALADA LA GAVIA	\$120
Mezcla de lechugas, ejote, tomate deshidratado, queso de cabra, chips de betabel y vinagreta de tamarindo (200g)	
ENSALADA CESAR DE POLLO	\$145
Lechugas, crutones de pan al ajo y aderezo tradicional. (200g)	

PESCADOS Y MARISCOS

CAMARONES ROSARITO	\$290
Preparados con huajillo, ajo y aceite de oliva (200 g)	
CAMARONES ENCHIPOTLADOS	\$290
Salsa a base de chipotle y piloncillo (200 g)	
SALMON A LA PLANCHA (200 g)	\$325
Acompañado de verduras al vapor	
SALMON EN MANTEQUILLA DE ALCAPARRA (200 g)	\$325
Acompañado de verduras al vapor	
ROBALO A LA PLANCHA (200 g)	\$340
Acompañado de verduras al vapor	
ROBALO A LA VERACRUZANA (200 g)	\$340
Con la receta original de La Gavia	

TACOS (1 pza)

TACO DE CARNITAS	\$42
De maciza, cueritos o surtido	
TACO DE MILANESA	\$44
Con salsa de chicharrón	
TACO DE MILANESA	\$44
Con salsa de chile seco	
TACO DE LONGANIZA	\$44
En salsa de chile seco	
TACO DE COCHINITA PIBIL	\$44
TACO DE LECHON	\$50

PASTAS

FETUCCINE ALFREDO	\$98
Mantequilla fresca, parmesano, crema y perejil. (200g)	
FETUCCINE CILANTRO GUAJILLO	\$98
Preparado con cilantro, guajillo y aceite de oliva (200g)	
SPAGUETTI BOLOGNESA	\$120
Con salsa de tomate y ragú de carne de res (200g)	
LASAGNA MEXICANA LA GAVIA	\$170
Rellena de calabacita, champiñón, pollo y queso Chiapas (300g)	

CARNES

TASAJO OAXAQUEÑO	\$185
Sobre huarache de maíz con frijoles y salsa macha (200g)	
PUNTAS DE RES A LA MEXICANA (150g)	\$185
CARNE EN SU JUGO	\$195
Estilo Jalisco con salsa de tomatillo, tocino, cebollines y frijoles de olla (200g)	
MILANESA DE RES CON PAPAS (150g)	\$185
TAMPIQUEÑA DE CECINA	\$185
Servida con enchilada, aguacate y frijoles refritos (200g)	
CARNITAS ESTILO MICHOACAN	\$160
Maciza, cueritos o surtido (250 g)	
ARRACHERA (300g)	\$298
FILETE DE RES CON PAPAS (250g)	\$320
FILETE DE RES LA GAVIA (250g)	\$320
Gravy al Laurel, puré de papa y verduras glaseadas.	

POLLOS

PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA	\$180
Con puré de papas y verduras (250g)	
PECHUGA DE POLLO EN MOLE	\$180
En mole de Naolinco, arroz blanco (250g)	

DE LA COCINA MEXICANA

LOS ANTOJOS

BOMBA CON NATA O FRIJOLES EMPANADAS	\$48
De picadillo o queso (2 pzas)	\$68
GORDAS DE FRIJOL	\$69
Blancas o negras (2 pzas)	\$72
GORDAS CON PILONCILLO Y CHICHARRON (2 pzas)	\$82
INFLADAS DE LA CUENCA (2 pzas)	\$82
Con chile huevillo o longaniza o pollo	\$82
PURITOS DE PLATANO MACHO RELLENOS	\$82
De picadillo o queso fresco (2 pzas)	\$82
TORTA DE ELOTE RELLENA	\$82
Con pollo en mole o pollo en rajas poblanas (200 g).	\$85
PICADA LA GAVIA (1 pza)	\$85
Con chile huevillo o longaniza o pollo	\$85
SAPITOS	\$85
Con pollo, longaniza o huevo (2 pzas)	\$86
PANUCHOS DE COCHINITA PIBIL	\$86
Con cebolla morada y un toque de habanero (2 pzas)	\$98
SALSA DE CHICHARRON (250 g)	\$125
LONGANIZA EN SALSA DE CHILE SECO (200 g)	

TOSTADA DE POLLO (1 pza)	\$48
TACOS DORADOS DE PAPA (4 pzas)	\$85
TACOS DORADOS DE POLLO (4 pzas)	\$85
CHILAQUILES (300 g)	\$86
Con pollo o huevo, rojos o verdes	\$92
ENCHILADAS ROJAS (3 pzas)	\$92
Con pollo o huevo	\$92
ENFRIJOLADAS	\$92
Con pollo o huevo	\$92
ENMOLADAS (3 pzas)	\$94
ENCHILADAS SUIZAS (3 pzas)	\$94
Verdes o rojas, con pollo o huevo	

SANDWICHES Y TORTAS

PAMBAZO (1 pza)	\$56
De pierna o frijoles con chorizo	\$78
PLATO VOLADOR (1 pza)	\$78
Jamón de pierna y queso gouda	\$78
SANDWICH A LA PLANCHA (1 pza)	\$78
De jamón y queso fresco	\$85
MEDIA NOCHE DE PAVO O PIERNA	\$85
Con jamón y queso gouda (1 pza)	\$85
TORTA DE MILANESA (1 pza)	\$85
TORTA DE PIERNA ENCHILADA (1 pza)	\$85
TORTA AHOGADA (1 pza)	\$95
Estilo Jalisco con maciza y salsa roja	\$95
TORTA DE LECHÓN (1 pza)	\$95
HAMBURGUESA LA GAVIA	\$140
De carne Angus a la parrilla (200 g)	

COMIDAS COMPLETAS

INCLUYE AGUA FRESCA (400ml), UNA SOPA (250ml)

Y UN POSTRE (150G)

DISPONIBLE A PARTIR DE LAS 13:00 hrs.

Media Noche	\$135
Torta de milanesa	\$135
Tacos Dorados	\$135
Torta de lechón	\$145
Enfrijoladas	\$145
Enchiladas Suizas	\$145
Enmoladas	\$145
Hamburguesa La Gavia	\$190
Pollo en Mole	\$230
Pollo a la parilla	\$230
Puntas de res a la mexicana	\$235
Milanesa de res	\$235
Tampiqueña de cecina	\$235
Carne en su jugo	\$245

MERIENDAS EN PAQUETE

INCLUYE AGUA FRESCA (400ml) O CAFE LECHERO (230ml)

Y UNA PIEZA DE PAN DE DULCE.

DISPONIBLE A PARTIR DE LAS 19 HRS

Empanadas	\$110
Gorditas de frijol	\$110
Plato volador	\$120
Panuchos de cochinita	\$125
Sapitos	\$125
Torta de milanesa	\$125
Torta de pierna	\$125
Media noche	\$125
Tacos Dorados	\$125
Infladas	\$125
Sandwich a la plancha	\$125
Enfrijoladas	\$135
Enmoladas	\$135
Enchiladas Suizas	\$135
Torta de lechón	\$140
Hamburguesa La Gavia	\$180

NUESTRO CAFE

ESPRESSO

AMERICANO	\$35
Un shot de espresso y agua (210ml)	
AMERICANO INTENSO	\$38
Doble shot de espresso y agua (210ml)	
RISTRETTO GAVIA	\$38
Un shot de espresso (30ml)	
ESPRESSO GAVIA	\$38
Doble shot de espresso (60ml)	
LUNGHO	\$38
Doble shot de espresso y agua (80ml)	
CORTADO	\$42
Doble shot de espresso y leche cremada (90ml)	
MACHIATTO	\$42
Doble shot de espresso y crema de leche (90ml)	
FLAT WHITE	\$44
Doble shot de espresso y leche cremada (150ml)	
AFOGATO	\$55
Doble shot de espresso con helado de vainilla (120ml)	

LATTES

LECHERO VERACRUZANO	\$44
Shot de espresso con leche (230ml)	
CAPUCHINO ITALIANO	\$49
Un shot de espresso (210ml)	
CAPUCHINO ITALIANO INTENSO	\$49
Doble shot de espresso (210ml)	
LATTE	\$49
Shot de espresso con leche (210ml)	
LECHERO VERACRUZANO GRANDE	\$49
Doble shot espresso con leche (320ml)	

FRIOS

ESPRESSO LIMONADA	\$55
Un shot de espresso, hielo, soda y rodaja de limon (230ml)	
CAPUCHINO FRIO	\$60
Un shot de espresso, hielo y leche (230ml)	
CAPUCHINO FRIO MOKA	\$65
Un shot de espresso, hielo, leche y chocolate (230ml)	
CAPUCHINO FRIO DULCE DE LECHE	\$65
Un shot de espresso, hielo, leche y dulce de leche (230ml)	

FRAPPES

CAPUCHINO FRAPPE	\$68
Un shot de espresso, hielo, leche y crema batida (320ml)	
CAPUCHINO MOKA FRAPPE	\$70
Un shot de espresso, hielo, leche, chocolate y crema batida (320ml)	
CAPUCHINO DULCE DE LECHE FRAPPE	\$70
Un shot de espresso, hielo, leche, dulce de leche y crema batida (320ml)	

FRUTALES

STRAWBERRY FROZEN ESPRESSO	\$68
Un shot de espresso con smutie de fresa natural (320ml)	
COCO PIÑA FROZEN ESPRESSO	\$68
Un shot de espresso con smutie de piña y coco (320ml)	
MANGO CHAMOY FROZEN ESPRESSO	\$68
Un shot de espresso con smutie de mango con chamoy (320ml)	

TE

TE (200ml)	\$38
TE ESPECIAL (200ml)	\$49

ESTE ESTABLECIMIENTO NO COBRA PROPINAS, SON A CONSIDERACIÓN DEL CLIENTE.
ACEPTAMOS PAGO EN EFECTIVO, TARJETAS DE CRÉDITO Y DÉBITO, NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA

PANADERIA

TORTITA DE ELOTE \$35

Nuestra clasica especialidad de la casa (pieza)

CHURROS \$44

Con azucar o con azucar y canela (4 piezas)

VARIEDAD DE PAN DULCE \$29

Hecho diariamente en casa (pieza)

POSTRES DE LA CASA

FLAN DE ALMENDRA \$58

Flan de vainilla, elaborado con almendras y caramelo.

PANACOTA \$58

Postre italiano, elaborado con mousse de crema de vainilla, bañado con una ligera salsa de frutas del bosque.

MERENGON DE FRESA \$80

Ligero postre, elaborado con fresas naturales, merengue tostado y crema batida

TARTA CARIBEÑA \$89

Combinación de mousse de queso, plátano y cajeta sobre una tartaleta de nuez.

PASTELERIA

KEY LIME PIE (PAY DE LIMON) \$65

rebanada

CHEESE CAKE DE FRAMBUESA \$65

rebanada

PASTEL DE CHOCOLATE \$70

rebanada

PASTEL DE ZANAHORIA \$70

rebanada

ESTE ESTABLECIMIENTO NO COBRA PROPINAS, SON A CONSIDERACIÓN DEL CLIENTE.
ACEPTAMOS PAGO EN EFECTIVO, TARJETAS DE CRÉDITO Y DÉBITO, NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA.

BEBIDAS

AGUA EMBOTELLADA (330 ml)	\$27
REFRESCO LATA (355 ml)	\$38
NARANJADA O LIMONADA NATURAL (270 ml)	\$37
JARRA NARANJADA O LIMONADA NATURAL (1 Lt)	\$115
NARANJADA O LIMONADA PREPARADA (270 ml)	\$39
JARRA NARANJADA O LIMONADA PREPARADA (1 Lt)	\$127
CHOCO MILK (350 ml)	\$45
CHOCOLATE CALIENTE (200 ml)	\$45
VASO DE LECHE (240 ml)	\$25
VASO DE LECHE GRANDE (350 ml)	\$35
AGUA PERRIER (330 ml)	\$56
CLAMATO NATURAL (270 ml)	\$68
MALTEADA Chocolate, vainilla o fresa (350 ml)	\$69
CLAMATO PREPARADO (270 ml)	\$88
TÉ (200ml)	\$38
TÉ FRUTOS ROJOS (200ml)	\$49

VINOS POR BOTELLA

TINTOS

CAMILA \$320
España, Región Castilla/La Mancha, Uva: Tempranillo.

CONCHA Y TORO \$295
Cabernet, y Merlot

EL CIRCO TEMPRANILLO \$300
España, Región: Cariñena, Uva: Tempranillo 100%.

EL CIRCO MERLOT \$300
España, Región: Cariñena, Uva: Merlot. 100%.

CUNE CRIANZA \$520
España, Region: Rio ja, Uva: Tempranillo, Garnacha, Tinto Mazuelo.

3V MADERO \$760
México, Región: Valle de Parras Coahuila, Uva: Cab. Savig./ Merlot/ Tempranillo.

BLANCO

CONCHA Y TORO \$295
Chile, Región: Valle Central, Uva: Sauvignon Blanc 100%.

VINOS POR COPEO

TINTO

CAMILA \$65

CONCHA Y TORO CABERNET \$75

CONCHA Y TORO MERLOT \$75

BLANCO

CONCHA Y TORO \$70

CLERICOT

COPA (355 ml) \$65
JARRA (1 Lt.) \$175

Copa 150 ml. - Botella 750 ml.

LICORES

ANIS CHINCHON DULCE/SECO \$75
SAMBUCA BLANCO \$85
SAMBUCA VACCARI NERO \$95
BAILEY'S \$95
LICOR 43 \$115
FRANGELICO \$125
CARAJILLO TRADICIONAL \$140

CERVEZAS

CERVEZA (355 ml) \$49
HEINEKEIN (355 ml) \$58
AMSTEL ULTRA (355 ml) \$60
TARRO CHELADA (90ML) LIMON Y SAL \$15
TARRO MICHELADA (45ML) MEZCLA DE SALSAS, LIMON Y SAL \$20
TARRO CLAMATO (120ML) MEZCLA SALSAS, LIMON Y SAL \$30

RONES

BACARDI BLANCO \$75
MATUSALEN CLÁSICO \$80
ZACAPA 23 \$205

BRANDYS

MAGNO \$95

GINEBRAS

BEEFEATER \$100
HENDRICK'S \$180

VODKA

SMIRNOFF \$75
ABSOLUT AZUL \$85
STOLICHNAYA \$95
GREY GOOSE \$170

MEZCAL

400 CONEJOS JOVEN \$115
AMARÁS REPOSADO \$150

TEQUILAS

JOSÉ CUERVO TRADICIONAL \$90
DON JULIO BLANCO \$135
DON JULIO REPOSADO \$140
HERRADURA REPOSADO \$140
DON JULIO 70 \$205

WHISKY

JOHNNIE WALKER ETIQUETA ROJA \$95
CHIVAS 12 AÑOS \$135
BUCHANAN'S 12 AÑOS \$155
JOHNNIE WALKER ETIQUETA NEGRA \$160
BUCHANAN'S MASTER \$230