



MENÚ

CINE
TONALÁ

ENTRADAS		
SOPA DEL DÍA	\$80	
Hecha al momento, tenemos una diferente todos los días (350 ml.)		
HUMMUS	\$135	
Crema de garbanzos, jugo de limón y aceite de oliva (180 gr.)		
NACHOS	\$130	
Base de totopos de maíz, salsa de queso de la casa, guacamole, jitomate, cebolla y jalapeño. (400 gr.)		
DEDOS DE QUESO	\$130	
Rollitos de queso mozzarella fritos acompañados de nuestra salsa glasse (chipotle y catsup) (150 gr.)		
POP CORN CHICKEN	\$130	
Palomitas de pollo empanizado frito. (150 gr.)		
CAMOTES FRITOS	\$125	
Camote en corte francés acompañado con un dip de aderezo de chipotle. (300 gr.)		
PAPAS A LA FRANCESA	\$90	
Papas en corte francés acompañadas con un dip de mayonesa. (300 gr.)		
PAPA AL HORNO	\$140	
Con queso cheddar, crema, tocino o champiñones. Cocinada en nuestro horno de piedra (350 gr aprox)		
PATATAS BRAVAS	\$90	
papas condimentadas y en corte gajo, acompañadas con salsa de jitomate y cilantro (350 gr.)		
TOSTADAS DE CEVICHE DE COLIFLOR	\$140	
Orden de tres piezas preparadas con ceviche de coliflor, jitomate, cebolla, pepino, puré de aguacate, nuez de la India y nuestra salsa de nueve chiles (360 gr.)		
TOSTADA DE SALPICÓN	\$200	
Orden de tres piezas preparadas con carne de res, zanahoria, lechuga, queso feta (360 gr.)		
ESQUITES	\$85	
Con queso feta, chile piquín, limón y mayonesa casera. (250 gr.)		
ELOTE	\$50	
Pieza de elote, con mayonesa, chile piquín, queso feta espolvoreado, acompañado de una salsa de 9 chiles.		
TABLA DE QUESOS (290 gr.)	\$260	
Selección de quesos artesanales mexicanos y carnes frías, acompañados con ate y pan casero tostado (290 gr.)		
TACO DE PESCADO	\$90	
Tortilla de maíz azul hecha a mano, 50 gr de pescado blanco, ensalada de lechuga frisée, aguacate y aderezo California.		
TACO DE MARLÍN	\$90	
Tortilla de maíz azul hecha a mano, 50 gr de marlín guisado con alcaparras, aceitunas y almendras, costra de queso Monterrey, aguacate y cilantro.		
TACO UMAMI	\$80	
Tortilla de maíz azul hecha a mano, 50 gr de portobello, queso Monterrey, aguacate, cilantro y pesto de pistache.		
GUACAMOLE	\$140	
Puré de aguacate con limón, cilantro, jitomate y cebolla acompañados de totopos de maíz (400 gr)		
ALCACHOFA	\$170	
Alcachofa a la plancha caramelizada con vinagre balsámico, arúgula y jitomate cherry con reducción de balsámico.		
A LA CARTA		
HOT DOG TONALÁ	\$190	
Salchicha de res envuelta en tocino; cebolla caramelizada y jitomate rostizado (150 gr) Con papas a la francesa (180 gr)		
FISH & CHIPS	\$210	
Pescado blanco rebozado en tempura, acompañado con aderezo California (150 gr). Con papas a la francesa (180 gr).		
ALITAS	\$200	
10 piezas de alitas de pollo orgánico (400 gr) bañadas en salsa buffalo, acompañadas con aderezo blue cheese.		
CHAPATA DE NEW YORK STEAK	\$260	
Pan casero, 120 gr de New York Steak, emulsión de queso de cabra, cebolla caramelizada y calabaza rostizada. Con papas a la francesa (180 gr)		
HAMBURGUESA TONALÁ	\$250	
Carne selecta de res, mermelada casera de tocino, jitomate y cebolla frita (200 gr). Con papas a la francesa (180 gr)		
HAMBURGUESA FALAFEL	\$210	
Croqueta de falafel, guacamole y costra de queso Monterrey (200 gr). Acompañada de papas a la francesa (180 gr)		
HAMBURGUESA JR	\$130	
Nuestra versión petit de la Hamburguesa Tonalá con 80 gr de carne selecta. Acompañada de papas a la francesa (100 gr)		
HAMBURGUESA DE POLLO ORGÁNICO	\$250	
Pechuga orgánica empanizada con panko, queso provolone ahumado y aros de cebolla (120 gr) Acompañada de papas a la francesa (180 gr)		
POZOLE VEGETARIANO	\$115	
Con setas, topping de lechuga, cebolla, orégano y aguacate. (350 ml.)		
LASAGNA	\$195	
Tradicional lasagna italiana cocinada en horno de piedra. (450 gr.)		
WRAP DE VEGETALES	\$150	
Tortilla integral hecha en casa, 300 gr de vegetales con queso feta y semillas (pepita verde, pistache y nuez de la India).		
WRAP DE FALAFEL	\$150	
Relleno de ensalada griega, queso feta y croquetas de falafel, aderezo griego y hummus.		
ENSALADAS		
ENSALADA GRIEGA	\$140	
Mix de lechugas, pimiento, jitomate, aceitunas negras y queso feta (450 gr)		
ENSALADA DE QUINOA	\$140	
Con queso de rancho, pepino, aguacate y nuestra salsa de nueve chiles (220 gr)		
ENSALADA DE POLLO	\$180	
200 grs de mix de lechugas, 120 grs de pechuga orgánica, jitomate, pepino, chícharos y granos de elote. Aderezada con vinagreta de menta.		
PIZZAS		
Base de salsa de jitomate y queso mozzarella (775 gr)		
MARGARITA	\$250	
Con jitomate fresco y albahaca		
TOSCANA	\$290	
Queso de cabra, jamón serrano, arúgula y reducción de balsámico.		
CARNÍVORA	\$270	
Pepperoni, salami y chorizo pamplona.		
MEXICANA	\$260	
Chorizo, frijoles, rajas y cebolla morada		
4 QUESOS	\$270	
Provolone, parmesano, mozzarella y azul.		
HONGOS	\$250	
Champiñón, cremini, setas y epazote.		
TONALÁ	\$250	
Jitomate, calabaza, berenjena y pimiento rotizado, cebolla morada y queso feta.		
4 ESTACIONES	\$290	
Palmitos con queso cabra, hongos con provolone, jitomate rostizado con aceitunas negras y lomo canadiense.		

BRUNCH DE DOMINGO \$260	BEBIDAS SIN ALCOHOL																												
DE 10 AM A 3 PM	<table border="0"> <tr><td>AGUA DEL DÍA</td><td>\$40</td></tr> <tr><td>LIMONADA - NARANJADA</td><td>\$50</td></tr> <tr><td>REFRESCOS (355 ML)</td><td>\$45</td></tr> <tr><td>SAN PELLEGRINO (250 ML)</td><td>\$40</td></tr> <tr><td>SAN PELLEGRINO DE SABORES (330 ML)</td><td>\$60</td></tr> <tr><td>KAMBUCHA AUSTIN (250 ML)</td><td>\$90</td></tr> <tr><td>KAMBUCHA DE LUZ</td><td>\$90</td></tr> <tr><td>MATU MATE SODA DE YERBA MATE DE SABORES</td><td>\$90</td></tr> <tr><td>BÚHO SODA NATURAL DE SABORES</td><td>\$70</td></tr> <tr><td>PERRIER (330 ML)</td><td>\$70</td></tr> <tr><td>TOPO CHICO (355 ML)</td><td>\$55</td></tr> <tr><td>BOOST</td><td>\$60</td></tr> </table>	AGUA DEL DÍA	\$40	LIMONADA - NARANJADA	\$50	REFRESCOS (355 ML)	\$45	SAN PELLEGRINO (250 ML)	\$40	SAN PELLEGRINO DE SABORES (330 ML)	\$60	KAMBUCHA AUSTIN (250 ML)	\$90	KAMBUCHA DE LUZ	\$90	MATU MATE SODA DE YERBA MATE DE SABORES	\$90	BÚHO SODA NATURAL DE SABORES	\$70	PERRIER (330 ML)	\$70	TOPO CHICO (355 ML)	\$55	BOOST	\$60				
AGUA DEL DÍA	\$40																												
LIMONADA - NARANJADA	\$50																												
REFRESCOS (355 ML)	\$45																												
SAN PELLEGRINO (250 ML)	\$40																												
SAN PELLEGRINO DE SABORES (330 ML)	\$60																												
KAMBUCHA AUSTIN (250 ML)	\$90																												
KAMBUCHA DE LUZ	\$90																												
MATU MATE SODA DE YERBA MATE DE SABORES	\$90																												
BÚHO SODA NATURAL DE SABORES	\$70																												
PERRIER (330 ML)	\$70																												
TOPO CHICO (355 ML)	\$55																												
BOOST	\$60																												
Incluye Cafe, jugo, fruta, pan y un plato a elegir:	CAFETERÍA <table border="0"> <tr><td>AMERICANO</td><td>\$50</td></tr> <tr><td>CAPUCHINO</td><td>\$60</td></tr> <tr><td>LATTE</td><td>\$60</td></tr> <tr><td>ESPRESSO</td><td>\$45</td></tr> <tr><td>ESPRESSO DOBLE</td><td>\$60</td></tr> <tr><td>TÉ / TISANA FRUTAL</td><td>\$60</td></tr> <tr><td>CHOCOLATE FRÍO O CALIENTE (LECHE DE ALMENDRA)</td><td>+\$15</td></tr> </table>	AMERICANO	\$50	CAPUCHINO	\$60	LATTE	\$60	ESPRESSO	\$45	ESPRESSO DOBLE	\$60	TÉ / TISANA FRUTAL	\$60	CHOCOLATE FRÍO O CALIENTE (LECHE DE ALMENDRA)	+\$15														
AMERICANO	\$50																												
CAPUCHINO	\$60																												
LATTE	\$60																												
ESPRESSO	\$45																												
ESPRESSO DOBLE	\$60																												
TÉ / TISANA FRUTAL	\$60																												
CHOCOLATE FRÍO O CALIENTE (LECHE DE ALMENDRA)	+\$15																												
SANDWICH VEGETARIANO Pan artesanal, queso de cabra, jitomate asado, calabaza asada, espinaca y vinagreta.	MOCKTAILS																												
EGG SWAG Pan artesanal, mayonesa, tocino, huevo estrellado, aguacate y queso de cabra.	<table border="0"> <tr><td>SODA DE FRUTOS ROJOS</td><td>\$60</td></tr> <tr><td>Mix de frutos rojos, limón y agua gasificada</td><td></td></tr> </table>	SODA DE FRUTOS ROJOS	\$60	Mix de frutos rojos, limón y agua gasificada																									
SODA DE FRUTOS ROJOS	\$60																												
Mix de frutos rojos, limón y agua gasificada																													
AVOCADO TOAST Guacamole, pan artesanal tostado y huevo estrellado.	<table border="0"> <tr><td>PINAPPLE GRASS</td><td>\$80</td></tr> <tr><td>Infusión de lemon grass, jugo de piña, miel natural, top de Ginger Ale.</td><td></td></tr> </table>	PINAPPLE GRASS	\$80	Infusión de lemon grass, jugo de piña, miel natural, top de Ginger Ale.																									
PINAPPLE GRASS	\$80																												
Infusión de lemon grass, jugo de piña, miel natural, top de Ginger Ale.																													
CHILAQUILES VERDES Acompañado de pollo a la plancha o huevo estrella-do, queso crema y cebolla morada.	<table border="0"> <tr><td>HIERBABUENA</td><td>\$80</td></tr> <tr><td>Jarabe de hierbabuena, jugo de limón, top de agua gasificada.</td><td></td></tr> </table>	HIERBABUENA	\$80	Jarabe de hierbabuena, jugo de limón, top de agua gasificada.																									
HIERBABUENA	\$80																												
Jarabe de hierbabuena, jugo de limón, top de agua gasificada.																													
OMELETTE DE QUESO FETA CON ESPINACAS Y ALMENDRAS Acompañado de una guarnición.	<table border="0"> <tr><td>NAMASTÉ</td><td>\$60</td></tr> <tr><td>Shot sin alcohol, jengibre, miel, guayaba, limón</td><td></td></tr> </table>	NAMASTÉ	\$60	Shot sin alcohol, jengibre, miel, guayaba, limón																									
NAMASTÉ	\$60																												
Shot sin alcohol, jengibre, miel, guayaba, limón																													
PAN FRANCÉS Pan artesanal, canela y azúcar con un toque de salsa de maple con platano.	CERVEZA NACIONAL <table border="0"> <tr><td>CORONA (355 ML)</td><td>\$55</td></tr> <tr><td>PACIFICO (355 ML)</td><td>\$55</td></tr> <tr><td>LEON (355 ML)</td><td>\$55</td></tr> <tr><td>VICTORIA (355 ML)</td><td>\$55</td></tr> <tr><td>MODELO ESPECIAL (355 ML)</td><td>\$55</td></tr> <tr><td>NEGRA MODELO (355 ML)</td><td>\$55</td></tr> <tr><td>STELLA ARTOIS (355 ML)</td><td>\$70</td></tr> <tr><td>ULTRA MICHELOB (355 ML)</td><td>\$70</td></tr> <tr><td>CLAMATO TONALÁ</td><td>\$65</td></tr> <tr><td>Jugo de tomate, limón, veneno, apio y pepino; es-carchado con un rim de tajín y un toque de mezcal</td><td></td></tr> <tr><td>CLAMATO NIPÓN</td><td>\$65</td></tr> <tr><td>Jugo de tomate, salsa de soya, limón y un toque de mezcal, escarchado con un rim de tajín</td><td></td></tr> <tr><td>CLAMATO NATURAL Jugo de tomate y limón</td><td>\$35</td></tr> <tr><td>CORONA CERO (355 ML)</td><td>\$55</td></tr> </table>	CORONA (355 ML)	\$55	PACIFICO (355 ML)	\$55	LEON (355 ML)	\$55	VICTORIA (355 ML)	\$55	MODELO ESPECIAL (355 ML)	\$55	NEGRA MODELO (355 ML)	\$55	STELLA ARTOIS (355 ML)	\$70	ULTRA MICHELOB (355 ML)	\$70	CLAMATO TONALÁ	\$65	Jugo de tomate, limón, veneno, apio y pepino; es-carchado con un rim de tajín y un toque de mezcal		CLAMATO NIPÓN	\$65	Jugo de tomate, salsa de soya, limón y un toque de mezcal, escarchado con un rim de tajín		CLAMATO NATURAL Jugo de tomate y limón	\$35	CORONA CERO (355 ML)	\$55
CORONA (355 ML)	\$55																												
PACIFICO (355 ML)	\$55																												
LEON (355 ML)	\$55																												
VICTORIA (355 ML)	\$55																												
MODELO ESPECIAL (355 ML)	\$55																												
NEGRA MODELO (355 ML)	\$55																												
STELLA ARTOIS (355 ML)	\$70																												
ULTRA MICHELOB (355 ML)	\$70																												
CLAMATO TONALÁ	\$65																												
Jugo de tomate, limón, veneno, apio y pepino; es-carchado con un rim de tajín y un toque de mezcal																													
CLAMATO NIPÓN	\$65																												
Jugo de tomate, salsa de soya, limón y un toque de mezcal, escarchado con un rim de tajín																													
CLAMATO NATURAL Jugo de tomate y limón	\$35																												
CORONA CERO (355 ML)	\$55																												
COMIDITA \$260	CERVEZA ARTESANAL																												
Incluye una bebida de 250 ml (limonada, naran-jada o agua del día), una galleta artesanal y un plato a elegir:	<table border="0"> <tr><td>• DE HALVE MAAN - BÉLGICA</td><td></td></tr> <tr><td>STRAFFE HENDRIK TRIPEL (3330 ML)</td><td>\$190</td></tr> <tr><td>STRAFFE HENDRIK CUADRUPEL (330 ML)</td><td>\$190</td></tr> </table>	• DE HALVE MAAN - BÉLGICA		STRAFFE HENDRIK TRIPEL (3330 ML)	\$190	STRAFFE HENDRIK CUADRUPEL (330 ML)	\$190																						
• DE HALVE MAAN - BÉLGICA																													
STRAFFE HENDRIK TRIPEL (3330 ML)	\$190																												
STRAFFE HENDRIK CUADRUPEL (330 ML)	\$190																												
HAMBURGUESITA Carne de res, pollo o croqueta de falafel, mermel-ada de tocino, queso cheddar, jitomate, lechuga y cebolla (80 gr) Incluye papas o ensalada (100 gr).	<table border="0"> <tr><td>• PORFIRO</td><td></td></tr> <tr><td>BELLAS ARTES (Lager)</td><td>\$130</td></tr> <tr><td>100 AÑOS (Indian Pale Ale)</td><td>\$130</td></tr> <tr><td>PASOS PERDIDOS (Pale Ale)</td><td>\$130</td></tr> </table>	• PORFIRO		BELLAS ARTES (Lager)	\$130	100 AÑOS (Indian Pale Ale)	\$130	PASOS PERDIDOS (Pale Ale)	\$130																				
• PORFIRO																													
BELLAS ARTES (Lager)	\$130																												
100 AÑOS (Indian Pale Ale)	\$130																												
PASOS PERDIDOS (Pale Ale)	\$130																												
PIZZITA CARNIVORA Pepperoni y salami.	<table border="0"> <tr><td>• CERVECERÍA DE COLIMA - COLIMA</td><td></td></tr> <tr><td>COLIMITA - LAGER (355ML)</td><td>\$120</td></tr> <tr><td>PIEDRA LISA - SESSION IPA (355ML)</td><td>\$120</td></tr> <tr><td>RÍO DE LUMBRE - IPA (355ML)</td><td>\$120</td></tr> <tr><td>TICÚS - PORTER (355ML)</td><td>\$120</td></tr> </table>	• CERVECERÍA DE COLIMA - COLIMA		COLIMITA - LAGER (355ML)	\$120	PIEDRA LISA - SESSION IPA (355ML)	\$120	RÍO DE LUMBRE - IPA (355ML)	\$120	TICÚS - PORTER (355ML)	\$120																		
• CERVECERÍA DE COLIMA - COLIMA																													
COLIMITA - LAGER (355ML)	\$120																												
PIEDRA LISA - SESSION IPA (355ML)	\$120																												
RÍO DE LUMBRE - IPA (355ML)	\$120																												
TICÚS - PORTER (355ML)	\$120																												
PIZZITA MARGARITA Jitomate fresco y albahaca.	<table border="0"> <tr><td>• CRAZY MOON - PUEBLA (470ML)</td><td></td></tr> <tr><td>APA RYE</td><td>\$155</td></tr> <tr><td>MÜNICH LAGER</td><td>\$145</td></tr> <tr><td>HONEY BLOND</td><td>\$145</td></tr> <tr><td>IRISH STOUT</td><td>\$150</td></tr> </table>	• CRAZY MOON - PUEBLA (470ML)		APA RYE	\$155	MÜNICH LAGER	\$145	HONEY BLOND	\$145	IRISH STOUT	\$150																		
• CRAZY MOON - PUEBLA (470ML)																													
APA RYE	\$155																												
MÜNICH LAGER	\$145																												
HONEY BLOND	\$145																												
IRISH STOUT	\$150																												
PIZZITA 4 QUESOS Provolone, parmesano, mozzarella y gorgonzola.	<table border="0"> <tr><td>• MONOPOLIO</td><td></td></tr> <tr><td>MONOPOLIO</td><td>\$120</td></tr> </table>	• MONOPOLIO		MONOPOLIO	\$120																								
• MONOPOLIO																													
MONOPOLIO	\$120																												
PIZZITA HONGOS Champiñon, cremini, setas y epazote.	<table border="0"> <tr><td>• PILSNER PREMIUM</td><td></td></tr> <tr><td>CHARRO</td><td>\$120</td></tr> </table>	• PILSNER PREMIUM		CHARRO	\$120																								
• PILSNER PREMIUM																													
CHARRO	\$120																												
TAQUITOS Orden de 3 tacos con 80 gr pescado blanco, con aguacate, lechuga frisse y un toque de aderezo cali-fornia.																													
CAPEADITOS Pescado rebozado con aderezo california (120 gr). Con papas a la francesa y un dip de aderezo california (100 gr)																													
LASAGNITA ITALIANA Receta tradicional al horno de piedra (250 gr)																													
POSTRES																													
FLAN CASERO \$80 Hecho en horno de piedra con queso doble crema. Receta de la casa (250 gr)																													
PASTEL DE PLÁTANO \$95 Hecho en casa con bizcocho de nuez y dulce de leche. (220gr)																													
SAMPLER DE HELADO \$150 Tres porciones de 100 grs de helados hechos en casa, con crumble de vainilla y chocolate.																													
HELADO ARTESANAL \$95 Dos porciones de nuestro delicioso helado casero. (100 gr)																													
GALLETAS \$25 Arándano con avena Chocolate Chocochips (60 gr)																													
BROWNIE CASERO CON HELADO \$140 Helado de chocolate, vainilla o dulce de leche																													

MEZCAL TRADICIONAL	
UNIÓN JOVEN Espadín y Cirial 38%	\$145
BRUXO RECETA INICIAL Espadín 36%	\$145
BRUXO 2 Pechuga 46%	\$170
400 CONEJOS Espadín 38%	\$150
OJO DE TIGRE Espadín Y Tosalá 37%	\$160
MONTELOBOS Espadín 45%	\$200
MONTELOBOS Ensamble Tosalá 45%)	\$220
AMARÁS Espadín	\$150
AMARÁS Cupreata	\$190
MEZCAL ARTESANAL	
BONITO VICIO MEZCAL Joven 48%	\$190
BONITO VICIO MEZCAL Tosalá 45%	\$220
SIETE MISTERIOS Doba-yej 45%	\$200
LOS OCATALES Jabalí	\$220
LOS OCATALES Cirial	\$220
LOS OCATALES Tepeztate	\$220
RAMO DE ROSAS Cuixe	\$230
TEQUILA	
TRADICIONAL PLATA	\$120
CASCAHUÍN BLANCO	\$140
DON JULIO 70	\$220
HERRADURA REPOSADO	\$180
HERRADURA BLANCO	\$150
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$220
1800 CRISTALINO	\$220
DON NACHO BLANCO	\$150
RON	
BACARDI BLANCO	\$130
HAVANA 7 AÑOS	\$150
ZACAPA 23	\$220
GINEBRA	
BEEFEATER DRY	\$160
BEEFEATER PINK	\$165
BOMBAY	\$160
HENDRICK'S	\$190
TANQUERAY	\$160
GINSTONE	\$150
GINEBRA ARTESANAL GRANICERA	
HERBAL Hoja de aguacate y cardamomo	\$170
CÍTRICA Romero y pimienta gorda	\$170
FLORAL Toronjil morado y canela	\$170
ESPECIADA Cacao y hoja santa	\$170
WHISKY	
JAMESON	\$150
J. W. ETIQUETA ROJA	\$150
J. W. ETIQUETA NEGRA	\$190
GLENFFIDICH 12	\$210
MACALLAN 12	\$250
BOURBON	
JACK DANIEL'S	\$160
BULLEIT BOURBON	\$180
MAKERS MARK	\$190
VODKA	
STOLICHNAYA	\$130
GREY GOOSE	\$195
LICORES Y DIGESTIVOS	
FRANGELICO	\$110
ANCHO REYES ROJO	\$90
XILA	\$120
CAMPARI	\$100
FERNET BRANCA	\$120
AMARO AVERNA	\$130
ABSINTH	\$150
CHARTREUSE AMARILLO	\$180
ANIS CHINCHON DULCE	\$90
BAILEY'S	\$110
VACCARI	\$110
LICOR 43	\$150
KAHLUA	\$130
PRIMO	\$120
APEROL	\$120
VERMUTH CINZANO ROSSO	\$110
SIEMPRE VERMUTH	\$130