



## Nuestras famosas botanas



<b>MOLCAJETE BOTANERO (300 g)</b>	<b>\$350.00</b>
<i>De tasajo, longaniza, tiras de pollo, tiras de arrachera, nopal asado y chicharrón</i> <i>Molcajete with chicken, inside beef, prickly pear, chorizo and pork rind</i>	
<b>MOLCAJETE OAXAQUEÑO (300 g)</b>	<b>\$330.00</b>
<i>Tiras de cecina oaxaqueña, nopal asado, longaniza, chicharrón y quesillo</i> <i>Molcajete with cecina meat, prickly pear, chorizo, pork rind and fresh cheese</i>	
<b>LOS ORIGINALES TACOS SUDADOS (3 piezas)</b>	<b>\$210.00</b>
<i>Las botanas más populares, envueltas en hoja de plátano, carnitas, barbacoa o lengua</i> <i>(Pueden ser surtidos)</i> <i>Sweaty tacos, pork, tongue or ram barbecue</i>	
<b>TACOS DE COCHINITA PIBIL Y HABANERO (3 piezas)</b>	<b>\$195.00</b>
<i>Pork Cochinita Pibil</i>	
<b>QUESADILLAS SURTIDAS FRITAS O AL COMAL (3 piezas)</b>	<b>\$165.00</b>
<i>De papa, queso, queso con rajitas, hongos, flor de calabaza, chicharrón prensado y huitlacoche</i> <i>Potato, cheese with pepper, mushrooms, pumpkin flower, pork rind or huitlacoche quesadillas</i>	
<b>TOSTADA DE ATÚN BAYITO (1 pieza)</b>	<b>\$145.00</b>
<i>Atún, mango, serrano, jícama, cilantro, cebolla morada, aguacate y salsas especiales</i> <i>Tuna fish toast with mango, serrano pepper, onion, avocado and spices</i>	



### Sugerencias



<b>ARRACHERA POR KG FILETEADA AL CENTRO PARA COMPARTIR (1 KG)</b>	<b>\$900.00</b>
<i>Al carbón, con chiles toreados, salsas y tortillas hechas a mano</i> <i>Inside beef with salsa, tortillas, and grilled peppers by kg, to share</i>	
<b>MIXIOTES (1 pieza)</b>	<b>\$380.00</b>
<i>Espinazo, pollo o carnero</i> <i>Spine, chicken or ram mixiotes</i>	
<b>QUESO FUNDIDO CON CHORIZO, HONGOS O RAJAS (250 g)</b>	<b>\$190.00</b>
<i>Melted cheese with chorizo, mushrooms or pepper</i>	
<b>ORDEN DE AGUACATE, PICO DE GALLO, CHICHARRÓN, SALSA MARTAJADA Y TORTILLAS DEL COMAL (250 g)</b>	<b>\$190.00</b>
<i>Avocado, mexican sauce and tortillas</i>	
<b>SOPES SURTIDOS DE CHICHARRÓN, BARBACOA Y POLLO (3 piezas)</b>	<b>\$165.00</b>
<i>Pork rind, chicken and ram barbacoa sopas</i>	





## Las deliciosas ensaladas



<b>ENSALADA DE NOPAL AZTECA, CHICHARRÓN, AYOCOTES, QUESO DE ARO, HABAS Y BERROS CON VINAGRETA DE GUAJILLOS (150 g)</b> <i>Prickly pear salad, pork rind, ayocotes, aro cheese, broad beans and watercress with guajillos pepper vinagreta</i>	<b>\$185.00</b>
<b>ENSALADA CÉSAR (150 g)</b> <i>Caesar salad</i>	<b>\$190.00</b>
<b>CON PECHUGA DE POLLO (100 g)</b> <i>with chicken breast</i>	<b>\$230.00</b>
<b>CON CAMARONES (100 g)</b> <i>with shrimps</i>	<b>\$280.00</b>
<b>ENSALADA DE ESPINACAS CON ADEREZO CABALLO BAYO (150 g)</b> <i>Fresca combinación de espinacas, jitomates, champiñones frescos, lechuga sangría, queso de cabra y tocino</i> <i>Spinach salad, tomatoes, mushrooms, lettuce, goat cheese and bacon</i>	<b>\$190.00</b>

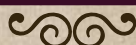
## Las exquisitas sopas y los deliciosos caldos



<b>CALDO BÚFALO (300 ml)</b> <i>Una picosita combinación de consomé de carnero y médula de res</i> <i>Bufalo ram and marrow soup</i>	<b>\$165.00</b>
<b>CALDO CABALLO BAYO (300 ml)</b> <i>Consomé de carnero y barbacoa deshebrada</i> <i>Ram broth</i>	<b>\$165.00</b>
<b>FIDEO SECO (300 ml)</b> <i>Fideo seco con un toque de chipotle, queso fresco rallado, aguacate, aros de guajillo y crema</i> <i>Chipotle noodles with fresh cheese, avocado, guajillo pepper and sour cream</i>	<b>\$150.00</b>
<b>MOLE DE OLLA (300 ml)</b> <i>Con chambarete, xoconostle y verduras</i> <i>Traditional pot mole, meat, xoconostle and vegetable</i>	<b>\$200.00</b>
<b>CALDO XÓCHITL (300 ml)</b> <i>Con pechuga de pollo, verduras y arroz, acompañado de un ramekin de chipotle</i> <i>Chicken breast soup, with chipotle ramekin</i>	<b>\$150.00</b>



## Barbacoa y Carnitas



<b>BARBACOA POR KG</b> <i>Orden de 300 gramos</i>	<b>\$1,100.00</b>
<i>Tacos 1 pieza</i>	<b>\$400.00</b>
	<b>\$85.00</b>

*A elegir: Maciza, espaldilla, costilla y pancita | Ram meat barbacoa*





## CARNITAS POR KG

Orden de 300 gramos

Tacos 1 pieza

\$900.00

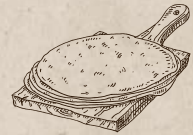
\$300.00

\$75.00

*A elegir: Maciza, nana, buche, costilla, cuerito, barriga / Pork Carnitas*



AL PEDIR POR KG INCLUYE:  
SALSAS, TORTILLAS, LIMONES, CILANTRO, CEBOLLA  
*Includes salsa, tortilla, lemons, cilantro and onions*



## CHICHARRÓN *Pork rind*

Orden (100 g)

\$155.00

## GORDITAS (1 PIEZA) *Classic mexican gorditas*

Tradicionales (75 g)

Con carnitas (100 g)

\$60.00

\$85.00



## Nuestras orgullosas creaciones Loredo

### LA AUTÉNTICA CARNE ASADA A LA TAMPIQUEÑA (200 g)

\$300.00

*Delicioso filete de res a la plancha preparado con la tradicional receta de la familia Loredo, con frijoles de la olla, enchilada roja, rajas poblanas y queso braseado*

*Real tampiqueña beef with red enchilada, strips of poblano chile, and cheese*

### LA INCOMPARABLE SÁBANA (200 g)

\$300.00

*Corazón de filete, acompañado de frijoles a la veracruzana, salsa arriera y tortillas de comal*

*Thinly sliced beef filet with veracruzana beans, arriera sauce and tortillas*

### SÁBANA NEVADA (200 g)

\$310.00

*Gratinada con frijoles y queso manchego*

*Gratin beef filet thinly sliced*

### SÁBANA DE RES, RELLENA DE CHICHARRÓN EN POLVO (200 g)

\$310.00

*Con salsa verde, frijoles y cebolla caramelizada*

*Thinly sliced beef filet with salsa verde and pork rind dust*

### LENGUA DE RES A LA VERACRUZANA (200 g)

\$390.00

*Jitomate, cebolla, pimienta rojo, verde y amarillo, aceituna, alcaparra y chile güero*

*Veracruz style baked beef tongue with tomatoes, onions, olives and blond pepper*



## Parrilla y moles de México

### LA TRADICIONAL CECINA DE YECAPIXTLA, CREMA,

\$310.00

### FRIJOLES DE LA OLLA Y SALSAS (250 g)

*Acompañado de salsa bandera y tortillas de harina*

*Cured beef from Yecapixtla, sour cream, beans and salsa*

### LA TRADICIONAL CECINA DE YECAPIXTLA RELLENA

\$350.00

### DE QUESO (250 g)

*Acompañado de crema, frijoles de la olla, salsas y tortillas de harina*

*Cured beef from Yecapixtla, filled with cheese, sour cream, beans and salsa*





<b>RIB EYE (350 g)</b> <i>El rey de los cortes, asado a la perfección en nuestra parrilla al carbón</i>	<b>\$650.00</b>
<b>CHULETÓN DE CERDO (500 g)</b> <i>Chuletón de cerdo asado a las brasas, se recomienda 3/4 acompañado de papas fritas Pork Tomahawk</i>	<b>\$540.00</b>
<b>ARRACHERA CABALLO BAYO (300 g)</b> <i>Delicioso corte de res, acompañado de 2 tortillas rellenas de queso, nopal asado y cebollas cambray con chiles toreados Inside beef, tortillas, prickly pear, grilled onions and peppers</i>	<b>\$420.00</b>
<b>PALOMILLA SONORENSE (400 g)</b> <i>Jugoso corte de carne trabajado para Caballo Bayo, acompañado de cebollitas cambray, chiles toreados, frijoles charros y tortillas del comal Top sirloin with charro beans, peppers, grilled onions and tortillas</i>	<b>\$410.00</b>
<b>POLLO CON MOLE POBLANO PIERNA Y MUSLO O PECHUGA (300 g)</b> <i>Acompañado de arroz a la mexicana, frijoles de la olla y tortillas del comal Traditional mole with chicken breast, mexican rice, beans and tortillas</i>	<b>\$295.00</b>
<b>ENCHILADAS DE POLLO CON MOLE (300 g)</b> <i>Con cebolla fileteada, queso y frijoles refritos Mole enchiladas with chicken breast, onions, cheese and fried beans</i>	<b>\$250.00</b>



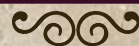
## De la costa a su paladar



<b>FILETE DE HUACHINANGO EMPAPELADO (200 g)</b> <i>Cocinado al vapor, relleno de rajas poblanas, jitomate y cilantro aromatizado con hierbas de olor y vino blanco Steamed red snapper with tomato, cilantro and strips of poblano chile</i>	<b>\$400.00</b>
<b>CAMARONES GABARDINA PARA COMPARTIR (300 g)</b> <i>Con salsa tártara y salsa de mango, chabacano y piña Breaded shrimp with sweet and sour salsa and tartar sauce</i>	<b>\$350.00</b>
<b>CAMARONES COSTA BRAVA (300 g)</b> <i>Con salsa molcajeteadada, ajo, jitomate y cebolla Costa brava shrimp, with garlic, tomato and onion</i>	<b>\$350.00</b>



## Para acompañar



<b>FRIJOLES DE LA OLLA (250 g)</b> (Baked beans)	<b>\$120.00</b>
<b>FRIJOLES MANEADOS (200 g)</b> (Beans maneados)	<b>\$120.00</b>
<b>GUACAMOLE (200 g)</b>	<b>\$130.00</b>
<b>PAPAS A LA FRANCESA (200 g)</b> (Fries)	<b>\$120.00</b>
<b>ARROZ ROJO (150 g)</b> (Red rice)	<b>\$90.00</b>
<b>CHICHARRÓN (100 g)</b> (Pork rind)	<b>\$155.00</b>
<b>ORDEN DE AGUACATE (250 g)</b> (Whole avocado)	<b>\$120.00</b>
<b>RAJAS CON CREMA (150 g)</b> (Strips of poblano chile with sour cream)	<b>\$120.00</b>
<b>CHILES TOREADOS (100 g)</b> (Grilled spicy peppers)	<b>\$80.00</b>



CABALLO BAYO



## Menú infantil

---

<b>SÁBANA DE RES CHIQUILINES Y PAPAS ALFABETO (120 g)</b> <i>Beef thinly slice and ABC fries</i>	<b>\$149.00</b>
<b>MILANESA DE POLLO (120 g)</b> <i>Breaded chicken breast</i>	<b>\$149.00</b>
<b>PALITOS DE PESCADO EMPANIZADO (120 g)</b> <i>Fish sticks</i>	<b>\$149.00</b>
<b>HAMBURGUESA BABY (90 g)</b> <i>Baby burger</i>	<b>\$149.00</b>

*Nuestros platillos cumplen estrictamente con los  
más altos estándares de calidad*



## Postres

---

<b>ATE DE NOPAL Y JAMAICA CON QUESO RANCHERO (120 g)</b> <i>Prickly pear and jamaica paste with ranch cheese</i>	<b>\$150.00</b>
<b>FLOR DE XOCONOSTLE CON HELADO DE QUESO COTIJA (100 g)</b> <i>Xoconostle flower with cotija cheese ice cream</i>	<b>\$150.00</b>
<b>FLAN CON CARAMELO, CAFÉ Y CAJETA (1 pieza)</b> <i>Coffee and caramel flan coffee</i>	<b>\$140.00</b>
<b>PASTEL SUPREMO DE PULQUE, VAINILLA Y FRUTOS ROJOS (1 pieza)</b> <i>Pulque, vanilla and berries cake</i>	<b>\$150.00</b>
<b>PAN DE ELOTE AL SARTÉN SIN HARINA, ROMPOPE Y HELADO DE CALABAZA (1 pieza)</b> <i>Flourless corn bread with eggnog and pumpkin ice cream</i>	<b>\$150.00</b>
<b>HELADOS DE GARRAFA (100 ml)</b> <i>Limón, xoconostle, zapote, vainilla de vaina y cajeta</i> <i>Garrafa sorbet; lemon, xoconostle, zapote, vanilla, and goat milk</i>	<b>\$99.00</b>
<b>GELATINA DE AGUACATE Y SALSA DE ZAPOTE (1 pieza)</b> <i>Avocado and zapote jelly</i>	<b>\$115.00</b>
<b>PASTEL DE CAJETA (1 pieza)</b> <i>Caramel cake</i>	<b>\$115.00</b>

*Nuestros precios incluyen IVA*

*La propina es voluntaria*

*Todos nuestros productos son frescos y de la más alta calidad*

---



# CABALLO BAYO



Apartado del bullicio de la Capital, en la Avenida del Conscripto 360, se encuentra ubicado el **MESÓN DEL CABALLO BAYO**, fundado el 15 de septiembre de 1947, inspirado en una estampa de la época que recordaba el que estableciera el 1º de diciembre de 1525, el poblador Pedro Hernández Paniagua y que fue el primero en el Continente Americano, previa autorización que recibió del Alcalde Mayor y Regidores, quienes *“Le hacían merced de le dar licencia para que pueda hacer un Mezón a donde pueda acojer a los que a él vinieren e les vender pan e vino e carne e otras cosas necesarias con que guarde e cumpla el aranzel que le será dado acerca de los precios que ha de llevar de las dichas cosas que vendiere”*.

Las exigencias del progreso de México y el acrecentamiento de las amistades internacionales obligaron a derruir el viejo y conmemorativo Mesón, y construir el nuevo edificio, que fue inaugurado durante la Olimpiada en 1968, que ofrece el aspecto de una confortable hacienda colonial, tanto en su estilo arquitectónico, como en los salones, jardines, las diversas instalaciones típicas y en mobiliario y decoración, con un ambiente distinguido y familiar.

El restaurante **MESÓN DEL CABALLO BAYO** es una institución consagrada al Arte del Buen Comer, y una realización más de la dinastía **LOREDO**, con más de 60 años en el oficio de la gastronomía mexicana.

La diferente composición de los comedores, los típicos hornos y comales y las tres amplias cocinas dotadas de lo más moderno en equipo e higiene, aseguran goces de una buena estancia y una mejor comida, y hacen del MESÓN un centro de la reunión, ameno y placentero, como gratos exponentes de nuestro carácter hospitalario y singular.

