

MENÚ

marga.☕
nitas

BRUNCH & DRINKS

Exclusivo

Síguenos  
@margaritasirapuato

Uber
Eats

Reserva

462 369 7070

LO MÁS FIT

OMELETTE DE CLARAS (3 pz)

Relleno de queso panela y espinaca

\$140

CLARAS DE HUEVO (3 pz)

A elegir; revueltos, a la mexicana, champiñones o con pimiento morrón

\$125

SANDWICH DE POLLO A LA PLANCHA (150 gr)

Sandwich de pollo con guacamole, jitomate y queso panela acompañado de ensalada de espinaca con cebolla, nuez, arándano y vinagreta

\$140

HAZLO PAQUETE \$80

A elegir: Jugo verde o naranja / fruta mixta de temporada, Café refill

PLATO DE FRUTA \$45 CON YOGURT \$50

Fruta de Temporada

HUEVOS

AL GUSTO (2 pz)

Con jamón, con tocino, a la mexicana o estrellados y van acompañados de frijoles refritos

\$105

RANCHEROS (2 pz)

Huevos estrellados sobre tortilla pochada con jamón bañados en salsa ranchera, acompañados de frijoles refritos, queso, cebolla morada y cilantro

\$115

DIVORCIADOS (2 pz)

Huevos estrellados o revueltos bañados con salsa verde y roja, acompañados de frijoles refritos, queso, cebolla morada y cilantro

\$115

CAMPESINOS (2 pz)

Huevos con cebolla, chile serrano, tortilla frita, guarnición de frijoles, queso y totopos

\$116

VERACRUZANOS (2 pz)

Tortilla rellena de huevo o queso, bañadas en salsa de frijol con queso, crema, aguacate y chorizo

\$115

OMELETTE \$140

Elige 3 ingredientes

QUESO PANELA - QUESO MOZZARELLA

QUESO DE CABRA - JAMÓN DE PAVO

CHAMPIÑÓN

ESPICANA - TOCINO

KIDS

HOTCAKES

Conejito de chocolate con nutella

\$60

HUEVO REVUELTO

Con jamón, acompañados de frijoles y queso

\$75

SINCRONIZADA DE JAMÓN

2 piezas cortadas en triángulo y pueden ir acompañadas de frijoles con totopos y queso

\$80



ESPECIALIDADES

ENCHILADAS SUIZAS \$130

Tortillas sancochadas rellenas de pollo, bañadas en salsa suiza gratinada, con cebolla, cilantro, aguacate, crema y acompañada de frijoles (Pollo 60 gr)

ENCHILADAS MINERAS \$115

Tortillas sancochadas rellenas de queso fresco o pollo, bañadas en adobo, con lechuga, jitomate, cebolla, papa, zanahoria, queso y crema (Pollo 60 gr)

ENCHILADAS DE POLLO \$135 O ARRACHERA \$175

Tortillas sancochadas rellenas de pollo o arrachera, con guarnición de frijoles refritos, queso y totopos

TOSTADO IBÉRICO \$150

Base de pan de hogaza con aderezo de la casa, jamón serrano, tomate cherry asado con aceitunas negras y una cama de arúgula sazónada con limón, sal y pimienta (Jamón serrano 30 gr)

AVOCADO TOAST \$140

Base de pan de hogaza con cremoso de guacamole rodajas de jitomate, laminas de queso panela, una pieza de huevo estrellado con topping de germen

CLUB SANDWICH \$160

3 niveles de pan con guacamole, jitomate, lechuga, cebolla, pollo, queso amarillo y tocino acompañados de papas a la francesa (Pollo 100 gr)

CHILAQUILES \$115

Acompañados de frijoles refritos, crema, queso, cebolla y cilantro

ELIGE TU SALSA

ENCACAHUATADA

VERDE

ROJA

SUIZA

EXTRAS

Pollo a la plancha \$65 (100 gr)

Huevo (2 PZS) \$35

Jamón serrano \$80 (30 gr)

Cecina frita \$83 (50 gr)

Arrachera \$75 (100 gr)

Guacamole \$45

Chorizo \$45 (100 gr)

Jamón \$45 (60 gr)

Tocino \$55 (60 gr)

NUEVOS FAVORITOS

ENSALADA DE POLLO A LA PLANCHA \$110

Base de mix de lechugas, germen de alfalfa, aguacate, jitomate, pechuga a la plancha, aderezo ranch y nuestro pan de ajo casero

MOLLETES (2 pz)

Sencillos \$115

Jamón o Chorizo \$140

HOTCAKES MARGARITAS (3 pzs) \$85

Acompañados con fresa, crema semi montada y mermelada de frutos rojos

HEALTHY

EMPAREDADO DE JAMON DE PAVO \$75

Pan multigrano, aderezo de mostaza, lechuga, jitomate, cebolla, aguacate, queso panela a la plancha, y jamón.

EMPAREDADO DE JAMON CON HUEVO \$85

Pan multigrano, aderezo de mostaza, queso mozzarella, huevo estrellado b/c, jamón, tocino, cebolla y espinaca.

EMPAREDADO DE POLLO \$85 (90 gr)

Pan multigrano, aderezo de mostaza, lechuga, jitomate, cebolla, aguacate, queso mozzarella, pechuga de pollo y germen de alfalfa.

BAGUETTE DE CARNES FRIAS \$95

Baguette con aderezo de mostaza, guacamole, salami, pepperoni, jamón serrano y jitomate deshidratado.

BAGUETTE DE ENSALADA DE ATÚN \$95 (90 gr)

Baguette con aderezo de mostaza. Espinaca, atún en agua, aguacate, pepino, pico de gallo y limón.

BAGUETTE DE VEGETALES ASADOS \$75

Baguette con aderezo de mostaza, champiñones, calabaza, zanahoria, brócoli a la plancha con queso mozzarella.

BAGUETTE CESAR \$95 (Pollo 90 gr)

Baguette con aderezo de mostaza, lechuga, queso parmesano, pechuga a la plancha, aderezo cesar.

HEALTHY BOWL \$110 (Atún en agua 90 gr)

Fusilli con atún en agua, calabazas asadas, queso panela, jitomate cherry y aguacate

BAGUETTES (20CM)



JUGOS

	VASO 230 ML	BOTELLA 500 ML
NARANJA	\$45	\$65
TORONJA	\$45	\$65
ZANAHORIA	\$45	\$65
ZANAHORIA CON NARANJA	\$45	\$65
PAPAYA CON NARANJA	\$50	\$70
MÁS FIBRA	\$50	\$70
Papaya, naranja, fresa, ciruela pasa		
VITAMINA C	\$45	\$65
Guayaba, limón, jengibre, miel de abeja, naranja		
ANTIOXIDANTE	\$50	\$65
Fresa, arándano, uvas, naranja		
ESMERALDA	\$50	\$65
Naranja, apio, perejil, espinaca, piña, nopal		
LIMPIA ARTERIAS	\$45	\$65
Toronja, nopal, piña		
ANTIGRIPIAL	\$45	\$65
Zanahoria, manzana, eucalipto, guayaba, miel de abeja, naranja		



MUESLI

PARA CONSENTIRTE

MUESLI DE FRUTOS ROJOS

A base de frutos rojos, con fresa, avena y granola

\$75

MUESLI DE MANZANA CON CANELA

A base de yogurt, avena y granola, con manzana y canela, pepitas, almendra fileteada y mien de abeja

\$75

MUESLI DE FRUTOS SECOS

A base de yogurt, avena y granola, con mix de fruta seca (ate, pasas, manzana)

\$75

BOWL FIT

A base de yogurt, con avena, plátano, amaranto, frutos rojos y almendras

\$115

YOGURT DESLACTOSADO

SMOOTHIES / MALTEADAS

AGUA/ LECHE / YOGURT DESLACTOSADO \$10

FRUTOS ROJOS	\$65
FRESA	\$65
CHOCOLATE	\$65
VAINILLA	\$65
OREO	\$65
CAFÉ	\$65
GUAYABA	\$65



HEALTHY BOWL

ENTRADAS

GUACAMOLE CON CECINA (50 gr) \$ 199

Acompañado cecina frita, totopos y pico de gallo

EMPANADAS \$ 135

2 piezas para elegir: Choriqueso, champiñones con queso, pastor o carne

SOPA AZTECA \$ 89

Acompañada de tortilla frita en julianas, aguacate, chicharrón, queso panela, chile pasilla y crema

ENSALADAS

CÉSAR (150 gr) \$ 190

Hojas de lechugas con pechuga a la plancha, crutones, aderezo César y queso parmesano

PECHUGA MARINADA (150 gr) \$ 155

Base de mix de lechugas, germen de soja, aguacate y jitomate en cubo con pechuga marinada de la casa, acompañada de nuestro pan artesanal de ajo

ENSALADA MARGARITA'S \$ 195

Mix de lechugas, aderezo rústico de miel con mostaza, supremas de naranja y toronja, queso de cabra, arandanos y nuez.

ESPECIALES DE LA CASA

HAMBURGUESA 19 (110 gr) \$ 260

Carne de res, costra de queso, aguacate, jitomate, piña asada, lechuga y papas a la francesa

HAMBURGUESA DE SHORT RIB \$ 285

Carne de res, costra de queso, aguacate, jitomate, piña asada, lechuga y papas a la francesa (150 gr costilla bbq)

CHORIPAN (90 gr) \$ 89

Chorizo argentino, mostaza y chimichurri argentino

DEL MAR

3 TOSTADAS DE ATÚN FRESCO (60 gr) \$ 175

Atún marinado en limón y soya preparada, acompañado de aguacate, cebolla, arúgula y aderezo de la casa

TACO DE CAMARÓN (85 gr) \$ 115

Camarón bañado en tempura, aderezo de alcaparras, col blanca, zanahoria y aguacate

SALMÓN (300 gr) \$ 350

A elegir una guarnición: Ensalada, papas a la francesa o espinacas a la crema

BURRITO DE CAMARÓN (85 gr) \$ 185

Camarón guisado a la crema con chipotle, dentro de una tortilla de harina con frijol, guacamole y queso. Acompañado de ensalada o papas

TOSTADA DE CEVICHE DE CAMARÓN (60 gr) \$ 85

Con base de arugula, vegetales frescos, pepino, salsas negras, limón, aguacate, aderezo de la casa

TORRE DE MARISCOS \$ 290

Con base de arugula, vegetales frescos, pepino, salsas negras, limón, aguacate, aderezo de la casa

(Camarón 60 gr, atún 60 gr, pulpo 60 gr)

PASTAS

LASAGNA CLÁSICA (Ragu 150 gr) \$ 220

Con salsa tradicional, un toque de salsa bechamel y queso

FETUCCINI ALFREDO POLLO O CAMARÓN (Pollo 150 gr, Camarón 60 gr) \$ 195

Con salsa alfredo al vino blanco y elegir proteína

FETUCCINI A LA BOLOÑESA (150 gr) \$ 190

Con salsa tradicional

KIDS

FETUCCINI A LA BOLOÑESA O AL BURRO (Ragu 100 gr) \$ 54

MINI PIZZA PEPPERONI O HAWAIIANA \$ 75

LASAGNA MARGARITAS (Ragu 100 gr) \$ 85

HAMBURGUESA KIDS (100 gr) \$ 115

CHICKEN TENDERS (100 gr) \$ 140



GRILL

PARRILLADA PERSONAL (250 gr) \$ 285

Arrachera y chorizo acompañado de frijoles, cebolla asada y chiles toreados

ARRACHERA (300 gr) \$ 359

A elegir una guarnición: ensalada, papas a la francesa o espinacas a la crema

RIB EYE (300 gr) \$ 519

A elegir una guarnición: ensalada, papas a la francesa o espinacas a la crema

TACO DE RIB EYE (100 gr) \$ 79

100 gr de Rib Eye acompañado de aguacate, cebolla morada y tortilla hecha a mano

TACO DE ARRACHERA (100 gr) \$ 75

100 gr de Arrachera acompañado de guacamole y tortilla hecha a mano

TACO DE PASTOR \$ 65

Con tortilla hecha a mano, cebolla, cilantro y piña

BURRITO DE ARRACHERA (85 gr) \$ 190

A la plancha con frijoles refritos y queso sobre una cama de pimiento y cebolla asada

SNACKS

BONELESS (85 gr) \$ 165

Búfalo, BBQ, Mango, Habanero con zanahoria y lechuga

NACHOS \$ 135

Con chorizo, pico de gallo, queso amarillo, jalapeño y crema

TABLA DE QUESOS Y CARNES FRÍAS \$ 320

Pepperoni, salami, jamón serrano, queso provolone, queso de cabra, queso azul, aceitunas, frutos rojos y fresa

PAPAS A LA FRANCESA (200 gr) \$ 69

PIZZAS

CARNES FRÍAS

Pepperoni, jamón, salami y jamón serrano \$ 240

4 ESTACIONES

Champiñones, espinaca, aceitunas y jamón \$ 200

BONELESS (200 gr)

1 salsa a elegir: BBQ, Búfalo o Mango Habanero \$ 200

HAWAIIANA

Piña y Jamón \$ 220

MARGARITAS

Jitomate cherry, jitomate deshidratado, albahaca \$ 165

PEPERONI (35 gr)

Peperoni y queso \$ 175

PASTOR (100 gr)

Con piña, cilantro y cebolla \$ 259

CUATRO QUESOS

Gouda, provolone, azul y de cabra \$ 210

ASADA (200 gr)

Cama de frijoles, arrachera y julianas de chile serrano \$ 259

MEDITERRÁNEA

Jamón, tocino, champiñón, aceituna, jamón serrano y albahaca \$ 240

JAMÓN SERRANO (150 gr)

Queso, jamón serrano, arúgula y aceitunas \$ 240

GUSS (150 gr)

Atún, anchoas y aceituna negra \$ 280

STELLA (150 gr)

En forma de estrella con esquinas rellenas de chorizo con queso, guacamole y rib eye al centro, con chimichurri argentino \$ 280



POSTRES

FRESAS CON CREMA \$95

CHEESCAKE TORTUGA Y FRUTOS ROJOS \$125

CHOCOQUESO \$130

NIEVE (Chocolate, Vainilla) \$55

NIEVE MARGARITAS (Con toque de licor de casis) \$75

FLAN NAPOLITANO \$125

BEBIDAS

CERVEZAS

CORONA	\$45
VICTORIA	\$45
BOHEMIA PILSNER	\$45
BOHEMIA CRISTAL	\$45
BOHEMIA VIENNA	\$45
HEINEKEN	\$45
HEINEKEN SILVER	\$45
HEINEKEN 0.0	\$45
AMSTER ULTRA	\$40
MILLER	\$40
XX LAGER	\$40
XX AMBAR	\$40
TECATE	\$40
TECATE LIGHT	\$40
TARRO CHELADO	\$20
TARRO CUBANO	\$25
TARRO MICHELADO	\$35

BEBIDAS

LIMONADA	\$40
NARANJADA	\$40
AGUA MINERAL	\$45
TOPO CHICO	\$65
PERRIER	\$60
AGUA NATURAL	\$35
REFRESCOS	\$40
AGUA TONICA	\$40
GINGER ALE	\$40
CLAMATO NATURAL	\$50
VASO DE JUGO	\$45
VASO DE LECHE	\$40
CAFÉ AMERICANO	\$45
EXPRESSO	\$45
EXPRESSO DOBLE	\$65
CAPUCHINO	\$45
LATTE	\$45
MATCHA	\$60
TE´S	\$35

ENERGETIZANTES

BOOST	235 ML	\$95
MONSTER Verde	475 ML	\$95

COCKTELERÍA CLÁSICA

Aperol Spritz \$165

Licor aperol, espumoso, agua mineral y rodaja de naranja.

Blody Marry \$90

Jugo de tomate salseado con vodka.

Margarita Sabores \$125

Tequila, cotroy / fresa, maracuya, limón, frutos rojos.

Carajillo \$185

Licor 43 con expresso

Mimosa \$155

Jugo de naranja, espumoso y cereza

Mojito sabores \$155

Ron, hierbabuena, limón / fresa, maracuya, frutos rojos, original.

Negroni \$175

Campari, ginebra, vermut rosso, twis de naranja.

Perla Negra \$155

Jegermaister y boost

Piña Colada \$125

Ron, piña, crema de coco y leche evaporada

Sangría Natural \$120

Limonada mineral con vino tinto

Sangría Preparada \$145

Limonada mineral con vino tinto y vodka

Tinto de Verano \$145

Sprite, jugo de limón y vino tinto

Carajilla \$160

Baileys y café expresso

Alfonso XIII \$110

Kalahua leche evaporada y cereza

Clericot \$145

refresco de manzana jugo de limon jarabe, manzana en cubos y vino

MIXOLOGÍA DE LA CASA

Mezcalita de sabores \$165

Maracuya, frutos rojos, kiwi, piña, pepino, tamarindo.

Gin & Tonic de sabores \$180

Ginebra agua tónica & los twis de tu preferencia.

Kiwi Brezze \$165

Kiwi, hierbabuena, jarabe natural, limon, midori, ginebra, vino tinto y ginger ale

MOCKTAILS

Canica \$75

Sprite y granadina

Aloha \$90

Jugo de tomate salseado con vodka.

Piñada \$90

Claver, jugo de piña, piña y crema de coco

Pepino Fresh \$85

Jugo de manzana verde pepino miel limon y agua tónica

Mojito sin Alcohol \$90

Jugo de manzana verde pepino miel limon y agua tónica

DESTILADOS

TEQUILA

	BOTELLA	2 ONZAS
1800 Añejo	\$2.099	\$270
1800 Cristalino	\$2.099	\$270
1800 Reposado	\$1.590	\$175
7 Leguas Blanco	\$1.600	\$175
Centenario Plata	\$980	\$115
Centenario Reposado	\$970	\$119
Don Julio 70	\$2.350	\$299
Don Julio Blanco	\$1.290	\$202
Don Julio Reposado	\$1.490	\$224
Herradura Reposado	\$1.500	\$199
Herradura Ultra	\$1.990	\$265
Maestro Tequilero D D	\$1.900	\$235

RON

	BOTELLA	2 ONZAS
Apleton state	\$1.000	\$145
Bacardi Blanco	\$850	\$110
Flor de Caña 5 años	\$1.100	\$145
Havana 7 años	\$999	\$135
Matusalem Clásico	\$999	\$129
Matusalem Platino	\$900	\$115
Zacapa 12 años	\$1.800	\$230
Zacapa 23 años	\$2.800	\$318

DIGESTIVOS

	2 ONZAS
Baileys	\$120
Chartreuse Verde	\$299
Fernet Branca	\$160
Frangelico	\$100
Grand Marnier	\$229
Jagermaster	\$145
kahlua	\$100
licor 43	\$140
Sambuca Blanco	\$136
Sambuca Negro	\$134

WHISKY

	BOTELLA	2 ONZAS
Buchanans 12	\$1.950	\$257
Buchanans Master	\$2.490	\$285
Chivas 12	\$1.890	\$214
Etiqueta Negra	\$1.990	\$220
Etiqueta Roja	\$940	\$125
Jack Daniels	\$1.100	\$142

MEZCAL

	BOTELLA	2 ONZAS
400 Conejos	\$1.699	\$170
Amarás	\$1.799	\$199

VODKA

	BOTELLA	2 ONZAS
Absolut Azul	\$890	\$110
Stolichnaya	\$1.150	\$130
Grey Goose	\$1.690	\$205
Smirnoff	\$980	\$129

BRANDY

	BOTELLA	2 ONZAS
Magno	\$890	\$135
Torres 10	\$890	\$139

GINEBRA

	BOTELLA	2 ONZAS
Bombay Gin	\$1.200	\$173
Mom	N/A	\$190
Tanqueray	\$1.100	\$145

COGNAC

	BOTELLA	2 ONZAS
Hennessy VSOP	\$2.900	\$378
Martell VSOP	\$1.990	\$309

VINOS

VINO	REGIÓN	UVA	BOTELLA	COPA
3V	PARRAS	MERLOT, TEMPRANILLO, CABERNET	\$ 1,100.00	\$220
COFA	VALLE DE GUADALUPE	BARBERA	\$ 1,560.00	
PESCADOR	VALLE DE GUADALUPE	TEMPRANILLO	\$ 1,280.00	
MATARROMERA	RIOJA.	TEMPRANILLO	\$ 1,550.00	

BLANCOS

VINO	REGIÓN	UVA	BOTELLA
AVANTE	VALLE DE GUADALUPE	SAUVIGNON BLANC, PALOMINO	\$1,050.00

ROSADOS

VINO	REGIÓN	UVA	BOTELLA
ROSE	SAN MIGUEL DE ALLENDE	SELECCIÓN DE UVAS	\$ 900.00
ROSADE LOS VIENTOS	VALLE DE GUADALUPE	MERLOT	\$ 1,100.00

ESPUMOSOS & CHAMPAGNE

VINO	REGIÓN	UVA	BOTELLA
MÖET NECTAR IMPERIAL	CHAMPAGNE	PINOT NOIR, MEUNIER, CHARDONNAY.	\$ 3,200.00

Celebra tu Evento *en Margarita's*

El venue más exclusivo de Irapuato
con servicio de catering, decoración, fotografía y video.
Espacios ideales y terraza con vista al lago del Club de golf

marga.  ntas
BRUNCH DRINKS

Cotizaciones

462 369 7070

PROMOS

PIZZA
TIME



2X1

MARTES
PIZZA
2X1



MIÉRCOLES DE
GOLFISTAS

3 CABALLITOS
1 OZ CADA UNO



JUEVES
CARAJILLOS
Y CLERICOT
2X1



D



DALIA
• TAPAS COCKTAIL •



Comida Española Cocktails Exclusivos Música en vivo

Piano Nights, Dj's, Karaoke
Grupos y artistas invitados



Conoce a
DANTE

SPEAK EASY

Un Speak Easy VIP
tan exclusivo como tú

Instagram icon @danteirapuato

RESERVA TU MESA



ESCANEA Y LISTO

P.º de la Altiplanicie 11, Villas de Irapuato

Reserva 462 251 2991

@Dalialrapuato

marga. 
BRUNCH & DRINKS ritas

Síguenos  
@margaritasirapuato

Uber
Eats

Reserva
462 369 7070