



MILHORNOS

ENTRADAS

QUESO PANELA

- Asada.....\$180
- Asada con chorizo.....\$200
- Asada con chicharrón.....\$200

GUACAMOLE

- Natural o con pico de gallo.....\$110

ENSALADA

- Pollo a la parrilla, panela y vinagreta de mostaza.....\$165
- Gaucha con vinagreta de aguacate, tomate, queso manchego y aceituna.....\$175

Extra pollo \$60

QUESO FUNDIDO

- Natural.....\$125
- Con chorizo.....\$155

PAPAS FRITAS

- Papas a la francesa con queso parmesano...\$80

CAZUELAS

- Chicharrón.....\$130
- Cochinita.....\$145

Servidas con tortillas de harina o maíz

REGIONALES

HORARIO DE 12:30 PM A 4:30 PM

CALDO TLALPEÑO

- Acompañado de queso panela, aguacate, arroz rojo, cilantro, cebolla y tostadas.....\$135

MOLE

- Casero acompañado de arroz rojo y tortillas.....\$140

BISTEC RANCHERO

- Con arroz rojo y frijoles.....\$140

MILANESA

- Pollo o res, spaghetti y papas fritas.....\$170

ENCHILADAS

- Entomatadas.....\$125
- Suizas.....\$160

Extra

- Pollo.....\$35
- Cecina (150 gr).....\$60
- Arrachera (150 gr).....\$90

Todas nuestras carnes son pesadas en crudo

CUARTETO DE BOCOLLES

- 4 piezas rellenas de chicharrón, chorizo, frijoles y requesón.....\$90



PLATO FUERTE

TOSTADAS

- (3 pz) Horneada de pollo con base de frijol, aguacate, queso y crema.....\$140
- (2 pz) Volcán de arrachera, base de frijoles y queso.....\$145

Extra de aguacate \$30

PASTAS

- Espagueti a la boloñesa.....\$190
- Pasta penne en salsa Alfredo con pollo.....\$190
- Lasaña con base de ragú, crema de la casa y queso manchego, acompañada de ensalada.....\$220

BONELESS

- 300gr de boneless bañados en su salsa a elección, acompañados de una porción de papas a la francesa\$165

Salsas: búfalo, parmesano, BBQ

TORTAS

- Con una cama de frijoles refritos, cochinita y aguacate, acompañados de cebollitas encurtidas.....\$135
- Arrachera, jalapeño, cebolla frita, queso manchego y aguacate.....\$175

Las tortas son servidas con una porción de papas

HAMBURGUESA

- **Original** Pan artesanal con aderezo de la casa.....\$150
- **Bacon cheese** tocino y cebolla crocante.....\$165

Extra aguacate \$30

Todas nuestras hamburguesas son elaboradas con doble carne y doble queso

Las hamburguesas son servidas con una porción de papas

TACOS

- Orden de 5 doraditos de pollo con una cama de frijoles, terminados con salsa de aguacate, crema y queso.....\$140
- 3 tacos con costra de queso y arrachera en tortilla de harina, con salsa de aguacate.....\$180

PIZZA

- Masa 100% casera, base de salsa pomodoro con queso manchego.....\$190

Pizza a elección:

*Pepperoni

*Cuatro quesos

*Carnes

PAPA AL HORNO

- Con mantequilla, combinación de quesos, crema de la casa y arrachera.....\$135
+ \$30 por ingrediente (aguacate, extra arrachera)
+ \$20 por ingrediente (jamón, chorizo)

AL ASADOR

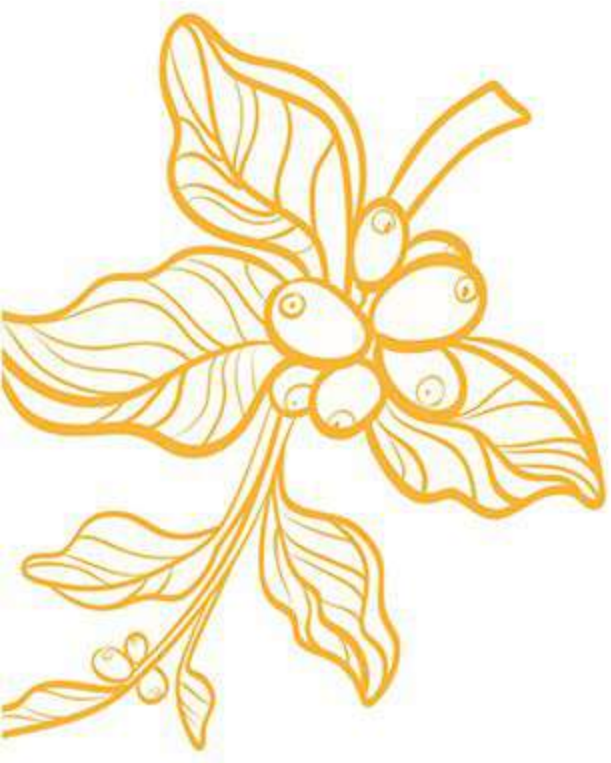
- Pollo a la parrilla, acompañado de arroz blanco y ensalada con vinagreta de la casa.....\$165
- Orden de arrachera (300 gr), acompañado de papas a la francesa.....\$235
- Parrillada\$595

Arrachera (600 gr), pollo (300 gr), salchicha polaca, dos quesadillas de harina, nopales, cebolla asada, tortillas de harina o de maíz

- Kilo de arrachera.....\$650
- Kilo de pollo asado.....\$390

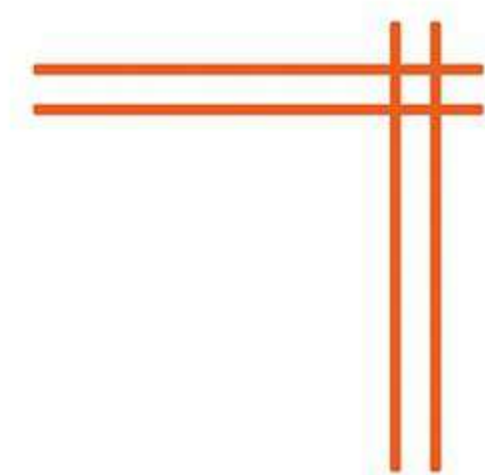
Acompañado de cebollitas asadas, chiles toreados nopales asados y tortillas de harina o maíz

Todas nuestras carnes son pesadas en crudo



MIL HORNOS

RESTAURANTE



PLATO DE FRUTA

Papaya, melón y plátano \$95

AÇAÍ BOWL


Açaí mix, frutos rojos, plátano, granola, coco rallado y chía \$110

HUEVOS

Al gusto \$110

- Con jamón
- A la mexicana
- Claras con espinaca 
- Con chorizo
- Estrellado

Huevo con machaca \$125


Huevos del jefe \$160 
(Dos huevos estrellados, queso panela, una sábana de cecina, aguacate y salsa ranchera)

GORDITAS Y MÁS...

- Gorditas de maíz \$26
- Taco de harina \$26
- Tacos de maíz \$26
- Bocolos \$32
- Quesadilla natural \$26
- Quesadilla con guiso \$35



Guisos

- Huevo verde 
- Bistec ranchero
- Papas con chorizo
- Frijoles
- Cochinita
- Nopales guisados
- Cecina en salsa
- Chicharrón
- Requesón 

CHILAQUILES

Verdes (con queso, crema y aguacate acompañados de frijoles) \$110

Rojos \$110

ENCHILADAS

Roja (4 piezas rellenas de queso acompañados de crema, aguacate y frijoles) \$125

Verdes \$125

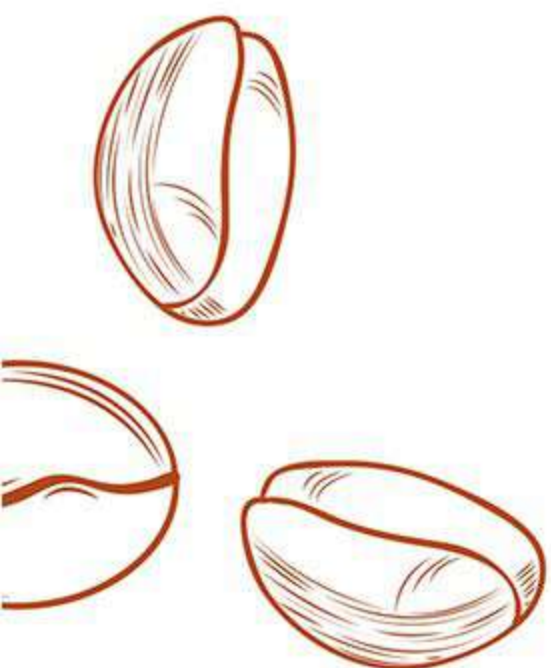
Entomatada \$125

Suizas (4 piezas rellenas de pollo, gratinadas con queso manchego, acompañadas de frijoles) \$160

Extras

- Huevo \$30
- Pollo \$35
- Guiso \$40
- Cecina (150 gr) \$60
- Arrachera (150 gr) \$90

TODAS NUESTRAS CARNES SON PESADAS EN CRUDO



Picoso



Saludable

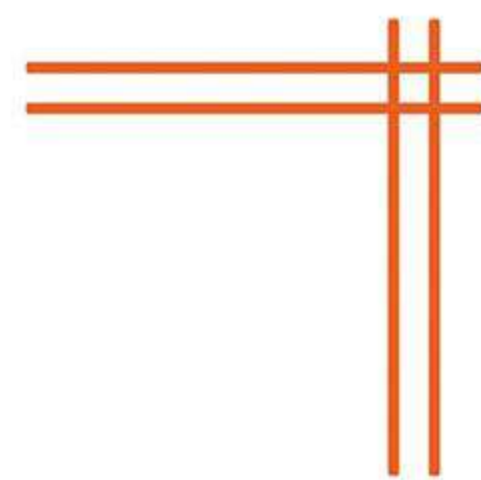


KETO



MIL HORNOS

RESTAURANTE



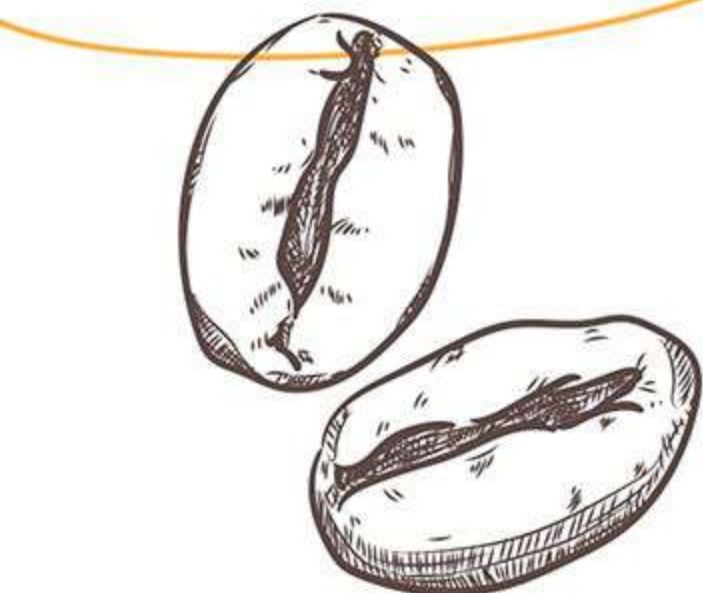
DESAYUNO AMERICANO \$165

Dos piezas de huevo estrellado, 4 piezas de waffles, tocino y papa hash brown



WAFFLES \$120

Acompañado con fruta de temporada



BEBIDAS

Café Americano \$45

Capuchino \$60

Té \$35

Jugo de naranja (sujeto a temporada) \$40

Refresco \$38

Agua de sabor \$40

Mimosa \$75



POSTRES

Monster cookie \$48

Muffin \$48

Plátano, nuez con granola y zanahoria

Mostachón \$48

Fresa y plátano

Pay de manzana \$85

Cheesecake de frutos rojos \$68

 Cheesecake Keto \$78

Cheesecake de manzana \$72

Bruce cake \$160



PREGUNTA POR LA DISPONIBILIDAD DE NUESTROS POSTRES

BEBIDAS

MILHORNOS

SIN
ALCOHOL

REFRESCO \$38

Coca regular, sin azúcar, light, de sabor

AGUA DE SABOR \$40

JAMAICA, TAMARINDO, LIMONADA

JARRAS DE AGUA DE SABOR \$100

AGUA MINERAL \$38

CAFÉ AMERICANO \$45

CAPUCHINO \$60

EXPRESO \$45

TÉ \$35

CERVEZA

MICHELOB ULTRA \$40

ULTRA

CORONA \$35



MODELO ESPECIAL \$45



NEGRA MODELO \$45



AGREGA A TU CERVEZA

BEERMATO \$40

MICHELADA \$35

CHELADA \$20

COCTELERÍA Y
MIXOLOGÍA

APERITIVOS

APEROL SPRITZ \$130

APEROL DE MARACUYÁ \$135

Pulpa de maracuyá, piña macerada,
jugo de limón, aperol y ginebra

WHISKY



BUCHANANS \$130



BLACK LABEL \$130

RON

MOJITO TRADICIONAL \$110

Ron, hierba buena, azúcar y agua
mineral

MOJITO DE FRUTOS ROJOS \$110

Ron, hierba buena, frutos rojos y agua
mineral

PIÑA COLADA \$120

Ron, Malibú, crema de coco y jugo de
piña



BACARDI \$100

FLOR DE CAÑA \$110

TEQUILA

MARGARITA \$110

(Mango y clásica)

PALOMA \$100

Tequila y refresco de toronja



DON JULIO 70 \$130

JOSE CUERVO PLATA \$90

MEZCAL

MEZCAL DE MARACUYÁ \$125

Mezcal, pulpa de maracuyá y jugo de
naranja

MEZCAL DE JAMAICA \$110

Mezcal, extracto de jamaica y jugo de
naranja

MEZCAL DE PIÑA \$110

Mezcal, piña en trozos y jugo de piña

MEZCAL DE TAMARINDO \$110

Mezcal, extracto de tamarindo y
triple sec



400 CONEJOS \$100

GINEBRA

GIN DE CÍTRICOS \$120

Gin, cítricos y agua tónica

GIN DE FRUTOS ROJOS \$135

Ginebra, agua tónica, frutos rojos y un toque de romero

GIN DE MARACUYÁ \$135

Gin, agua tónica y pulpa de maracuyá

MARTINI DE ROSAS \$130

Ginebra, limón, jarabe de manzanilla y rosas

VODKA

MOSCOW MULE \$110

Vodka, limón y cerveza de jengibre

COSMOPOLITAN \$110

Vodka, triple sec, limón y jugo de arándano

PIÑA MULE \$120

Vodka, piña macerada, cerveza de jengibre y limón

DIGESTIVOS

CARAJILLO TRADICIONAL \$110

Licor 43 y shot de expreso

CARAJILLO DE MAZAPÁN \$125

Licor 43, shot de expreso y mazapán

VINOS

TRAPICHE

Malbec

VIÑA MAIPO

Merlot, Cabernet

VIÑA MAIPO

Sauvignon blanc

Copa de clericot

Copa de clericot

para compartir

(12 copas aprox)



\$120

\$560



\$100

\$350



\$100

\$350



\$120

\$900

P O S T R E S

MONSTER COOKIE \$48

MUFFIN \$48

Plátano, nuez con granola y zanahoria

MOSTACHON \$48

Fresa y plátano

PAY DE MANZANA \$85

CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS \$68

CHEESECAKE DE MANZANA \$72

BRUCE CAKE \$160

PREGUNTA POR LA DISPONIBILIDAD DE NUESTROS POSTRES